



UNIVERSITAS INDONESIA



**KOHESI GRAMATIKAL DALAM TEKS RESEP MASAKAN
BERBAHASA RUSIA DALAM BUKU *ЦАРСКАЯ КУХНЯ*
/Tsarskaya Kuxnya/ 'DAPUR TSAR', KARYA S. PISANYH
(2000)**

SKRIPSI

**SEKARWANTI
0606090133**

**FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
PROGRAM STUDI RUSIA
DEPOK
JULI 2010**



UNIVERSITAS INDONESIA

**KOHESI GRAMATIKAL DALAM TEKS RESEP MASAKAN
BERBAHASA RUSIA DALAM BUKU *ЦАРСКАЯ КУХНЯ*
/Tsarskaya Kuxnya/ 'DAPUR TSAR', KARYA S. PISANYH
(2000)**

SKRIPSI

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

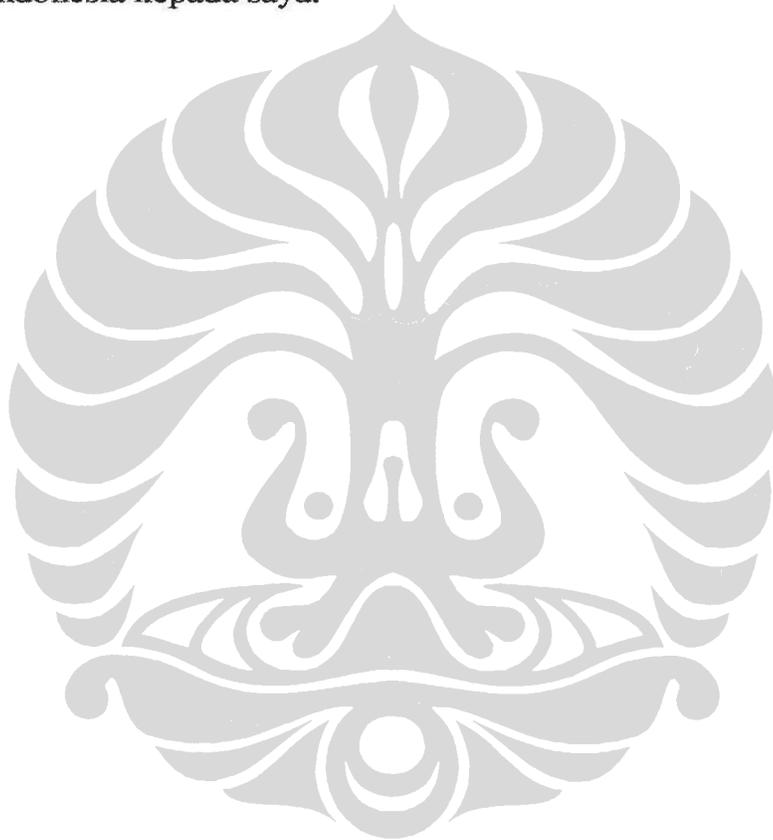
**SEKARWANTI
0606090133**

**FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
PROGRAM STUDI RUSIA
DEPOK
JULI 2010**

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

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

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



Depok,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Sekarwanti', is written over the signature line.

Sekarwanti

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Sekarwanti

NPM : 0606090133

Tanda Tangan : 

Tanggal : 6 Juli 2010

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang diajukan oleh :

Nama : Sekarwanti
NPM : 0606090133
Program Studi : Rusia
Judul : Kohesi Gramatikal dalam Teks Resep Masakan Berbahasa Rusia Dalam Buku *Царская Кухня* /*Tsarskaya Kuxnya*/ 'Dapur Tsar' Karya S. Pisanyh (2000)

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

DEWAN PENGUJI

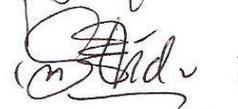
Pembimbing : Ahmad Sujai, M.A.

()

Penguji : Prof. Dr. N. Jenny MT Hardjatno

()

Ketua Sidang : Sari Endahwarni, M.A

()

Ditetapkan di : Depok

Tanggal : 6 Juli 2010

oleh

Dekan
Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya
Universitas Indonesia



Dr. Bambang Wibawarta
NIP.196510231990031002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena atas berkah dan rahmat-Nya, saya dapatkan menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi syarat meraih gelar Sarjana Humaniora Program Studi Rusia pada Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia. Kemudian saya ingin mengucapkan terima kasih kepada:

- Ahmad Sujai, M.A selaku dosen pembimbing yang telah memberikan niat baik, waktu dan tenaga serta kepercayaan terhadap aktualisasi kemampuan penulis untuk kelangsungan penulisan skripsi ini.
- Prof. Dr. N. Jenny M.T Hardjatno selaku dosen penguji.
- Mina Elfira, Ph.D selaku koordinator Program Studi Rusia.
- Segenap dosen program studi Rusia: Dr. Zeffry Alkatiri, M. Hum, Sari Endahwarni, M.A, Nia Kurnia Sofiah, M. App. Ling., Thera Widyastuti, M. Hum, Sari Gumilang, S. Hum, Banggas Limbong, M.Hum, Mohammad Nasir Latief, M.A., Dr. Singkop Boas Boangmanalu (Alm.), dan Ahmad Fahrurodji, M.A. Terimakasih atas pengajaran, dukungan dan inspirasi yang diberikan selama penulis menuntut ilmu 4 tahun ini.
- Keluarga besar penulis: Bapak, Mama, dan ketiga kakak perempuan penulis. Kalian selalu ada dalam doa penulis, agar selalu dalam lindungan dan petunjuk Allah serta bahagia dunia akhirat.
- Teman-teman seperjuangan penulis: Mahasiswa Rusia angkatan 2006. Sehat dan sukses selalu menyertai kita.
- Teman-teman Ikasslav senior dan junior.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT membalas kebaikan semua pihak yang membantu termasuk yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Semoga skripsi ini lebih dan kurangnya dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Depok, Juli 2010

Penulis

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

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

Nama : Sekarwanti
NPM : 0606090133
Program Studi : Rusia
Fakultas : Ilmu Pengetahuan Budaya
Jenis karya : Skripsi

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

Analisis Kohesi Gramatikal dalam Teks Resep Masakan
Berbahasa Rusia Dalam Buku ЦАРСКАЯ КУХНЯ /*Tsarskaya Kuxnya*/
'DapurTsar' Karya S. Pisanyh (2000)

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

Dibuat di : Depok
Pada tanggal : 6 Juli 2010
Yang menyatakan,

(Sekarwanti)

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Metode Penelitian	4
1.5. Ruang Lingkup Penelitian	4
1.6. Sumber Data	5
1.7. Sistematika Penyajian	5
1.8. Sistem Alih Aksara Bahasa Rusia Modern	5
BAB 2 KOHESI GRAMATIKAL	7
2.1 Pengantar Wacana	7
2.2 Kohesi	7
2.3 Kohesi Gramatikal	10
2.3.1 Referensi	10
2.3.1.1 Referensi Persona	12
2.3.1.2 Referensi Demonstrativa	12
2.3.1.3 Referensi Perbandingan	13
2.3.2 Substitusi	13
2.3.2.1 Substitusi Nomina	14
2.3.2.2 Substitusi Verba	14
2.3.2.3 Substitusi Klausa	14
2.3.3 Elipsis	14
2.3.3.1 Elipsis Nomina	15
2.3.3.2 Elipsis Verba	15
2.3.3.3 Elipsis Klausa	15
2.3.4 Konjungsi	16
2.3.4.1 Konjungsi Aditif	16
2.3.4.2 Konjungsi Adversatif	16
2.3.4.3 Konjungsi Kausal	17
2.3.4.4 Konjungsi Temporal	17

BAB 3 ANALISIS KOHESI GRAMATIKAL DALAM TEKS RESEP MASAKAN BERBAHASA RUSIA DALAM BUKU ЦАРСКАЯ КУХНЯ /TSARSKAYA KUXNYA/ ‘DAPUR TSAR’, KARYA S. PISANYH (2000)	18
3.1 Resep Masakan	18
3.2 Analisis Kohesi Gramatikal.....	19
BAB 4 SIMPULAN	71
DAFTAR REFERENSI	74



ABSTRAK

Nama : Sekarwanti
Program Studi : Rusia
Judul : Kohesi Gramatikal dalam Teks Resep Masakan Berbahasa Rusia dalam buku *ЦАРСКАЯ КУХНЯ /Tsarskaya Kuxnya/ 'Dapur Tsar'* Karya S. Pisanyh (2000)

Skripsi ini membahas tentang kohesi gramatikal yang terdapat dalam teks resep masakan berbahasa Rusia dalam buku sumber terkait. Kohesi diperlukan dalam suatu teks untuk menunjang kepaduan dan kesatuan makna dalam suatu wacana. Menganalisis 50 teks resep masakan yang di dalamnya terdapat unsur kohesi gramatikal. Menemukan kohesi gramatikal yang paling dominan serta memberikan penjelasannya. Elemen dalam kohesi gramatikal adalah referensi, substitusi, elipsis, dan konjungsi. Kohesi diperlukan dalam suatu teks untuk menunjang kepaduan dan kesatuan makna dalam suatu wacana.

Kata kunci: Rusia, Kohesi Gramatikal, Analisis Wacana, Teks Resep Makanan.

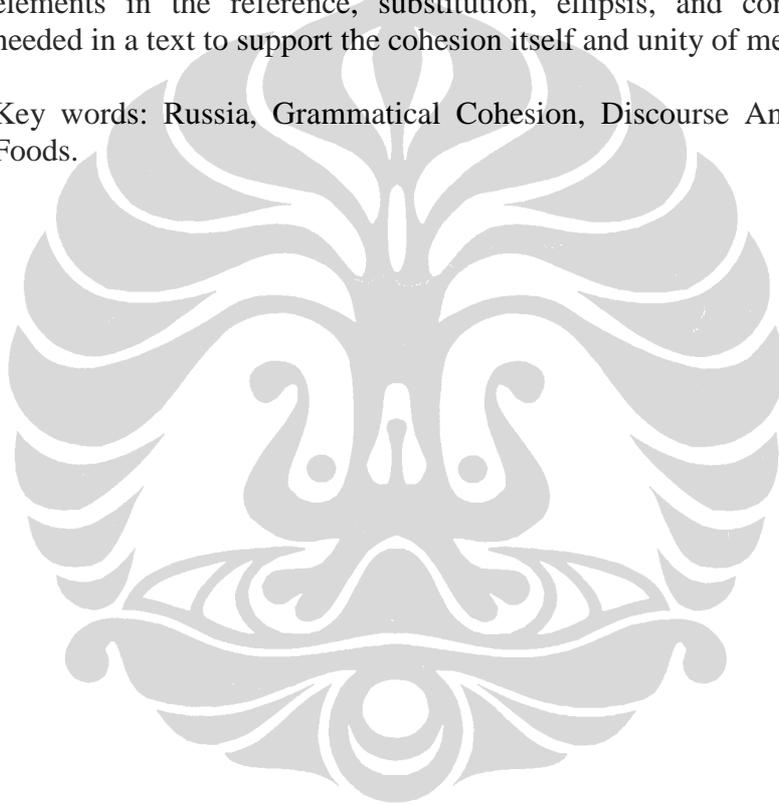


ABSTRACT

Name : Sekarwanti
Study Program : Russian Studies
Title : Grammatical cohesion in the Russian-language text recipe in the book *ЦАРСКАЯ КУХНЯ /Tsarskaya Kuhnya/ 'Kitchen Tsar'* by S. Pisanyh (2000)

This thesis discusses the grammatical cohesion inherent in the Russian-language text recipes in the book-related resources. Cohesion needed in a text to support the cohesion and unity of meaning in a discourse. Analyzing the text 50 recipes in which there is an element of grammatical cohesion. Finding the most dominant grammatical cohesion and provide an explanation. Cohesion is the grammatical elements in the reference, substitution, ellipsis, and conjunctions. Cohesion needed in a text to support the cohesion itself and unity of meaning in a discourse.

Key words: Russia, Grammatical Cohesion, Discourse Analysis, Text Recipes Foods.



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kehidupan manusia tidak pernah lepas dari suatu komunikasi. Komunikasi diperlukan dengan adanya suatu sarana supaya komunikasi tersebut dapat berjalan dengan baik. Sarana itu berupa bahasa. Bahasa merupakan suatu unsur yang dipakai oleh manusia dalam berkomunikasi. Sebagai suatu upaya mencapai komunikasi yang ideal, bahasa memiliki peranan penting di dalam suatu komunitas masyarakat dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Melalui bahasa manusia dapat menyampaikan pendapatnya dalam tulisan maupun lisan.

Seperti yang diungkapkan kalimat di atas, maka bahasa dapat dituangkan melalui serangkaian kalimat yang saling berkaitan dan memiliki unsur pesan atau isi yang ditujukan kepada pembaca. Kalimat yang ditampilkan dalam suatu bacaan memiliki alat pengikat sehingga masing-masing kalimat tidak berdiri sendiri melainkan berhubungan satu sama lain. Oleh karena hal pengikat inilah maka dikenal adanya kalimat-kalimat terkait yang membentuk kesatuan makna. Kesatuan makna tersebut diwakili oleh satuan yang lebih besar dari suatu kalimat yang mampu mengungkapkan perasaan dan pikiran melalui kalimat-kalimat yang berkaitan satu sama lain yang disebut wacana.

Wacana merupakan satuan yang lebih besar dari suatu kalimat. Kalimat-kalimat yang dimaksud adalah kalimat yang saling berkaitan dan memiliki satu kesatuan makna yang utuh. Kesatuan makna yang utuh tersebut didukung oleh kehadiran bahasa sebagai fondasi dasarnya. Kesatuan makna tersebut dapat dilihat dari adanya pertautan semantis di antara unsur-unsur bahasa yang digunakan.

Menurut Chaer (2006: 373) wacana merupakan satuan bahasa yang lengkap, maka dalam wacana tersebut terdapat konsep gagasan, pikiran atau ide yang utuh dan bisa dipahami oleh pembaca (dalam wacana teks) atau pandangan

(dalam wacana lisan), tanpa keraguan apapun. Sebagai satuan gramatikal tertinggi atau terbesar berarti wacana itu terbentuk dari kalimat-kalimat yang memenuhi persyaratan gramatikal dan kewacanaan lainnya yang digunakan untuk menyampaikan suatu amanat. Kalimat-kalimat di dalam wacana bukan sesuatu yang berdiri sendiri melainkan sesuatu yang berkaitan. Mulyana (2005: 1) menjelaskan bahwa wacana merupakan unsur kebahasaan yang relatif paling kompleks dan paling lengkap. Satuan pendukung kebahasaannya meliputi fonem, morfem, kata, frasa, klausa, paragraf, hingga karangan utuh.

Baryadi (2002: 17) menjelaskan untuk menciptakan keutuhan, bagian-bagian wacana harus saling berhubungan. Sejalan bahwa bahasa itu terdiri dari bentuk (*form*) dan makna (*meaning*). Hubungan antar bagian wacana terdiri dari dua jenis, yaitu hubungan yang disebut kohesi (*cohesion*) dan hubungan makna atau hubungan semantik yang disebut koherensi (*coherence*).

Sebuah wacana terutama wacana tertulis memerlukan unsur pembentuk teks. Kohesi merupakan unsur pembentuk teks yang penting. Unsur pembentuk teks itulah yang membedakan sebuah rangkaian kalimat itu sebagai sebuah teks atau bukan teks. Kohesi adalah hubungan antarbagian dalam teks yang ditandai oleh penggunaan unsur bahasa (Abdul Rani, dkk, 2006: 89). Konsep kohesi pada dasarnya mengacu kepada hubungan bentuk. Artinya, unsur-unsur wacana (kata atau kalimat) yang digunakan untuk menyusun suatu wacana memiliki keterkaitan secara padu dan utuh. Dengan kata lain, kohesi termasuk dalam aspek internal struktur wacana (Mulyana, 2005: 26).

Menurut Halliday dan Hasan (1976: 1-2) sebuah teks atau wacana harus dilihat sebagai satuan semantis yang memiliki keutuhan. Contohnya dapat kita lihat sebagai berikut:

(1) *Wash and core six cooking apples. Put them into fireproof dish.*

‘Cuci dan buang bagian tengah enam buah apel. Letakkan apel pada piring tahan api’.

Pada contoh (1) dapat kita pahami bahwa kata *them* tersebut merujuk kepada *six cooking apples* yang semestinya ditulis kembali di kalimat kedua. Namun, karena adanya pertautan semantis antara kalimat satu dengan yang lain, maka kata *them* dapat mewakili kesatuan makna antar kalimat, dan hal inilah yang membedakan

teks dengan rangkaian kalimat yang tidak saling berhubungan (*disconnected sequence of sentences*).

Kesatuan wacana dipengaruhi oleh dua hal yaitu kohesi dan koherensi. Kohesi mengacu kepada cara kalimat-kalimat berkombinasi untuk menjamin terjadinya pengembangan proposisi. Kohesi yang merupakan aspek formal ditandai oleh pemarkah yang terdapat dalam suatu wacana. Adapun makna koherensi adalah suatu wujud semantik di dalam wacana yang didasarkan atas penafsiran hubungan antarproposisi. Dalam penulisan ini yang akan dibahas hanya pada kohesi suatu wacana. Penulis memilih kohesi sebagai bahan penulisan karena kohesi memiliki komponen dasar dalam melakukan penafsiran yang lebih luas dimana penafsiran proposisi pun harus memiliki makna gramatikal dan makna leksikal yang merupakan cakupan dari komponen kohesi.

Menurut Halliday dan Hasan (1976: 5-6) kohesi adalah pertautan semantis antara satu proposisi dengan proposisi lainnya dalam wacana dan yang dalam suatu teks dimarkahi dengan alat gramatikal (referensi, konjungsi, substitusi, elipsis) dan alat leksikal (reiterasi dan kolokasi).

Teks dalam suatu resep masakan merupakan salah satu bentuk wacana yang memiliki kesatuan makna. Resep masakan menyajikan suatu petunjuk untuk melakukan langkah-langkah dalam menyajikan suatu makanan dimulai dari penyiapan bahan-bahan dan alat-alat yang dibutuhkan hingga bagaimana pengolahan makanan tersebut menjadi suatu hidangan yang lezat untuk dinikmati. Oleh karena hal itu, maka resep masakan harus bersifat kohesif agar dapat menjadi suatu wacana utuh yang dapat dimengerti oleh pembacanya.

Hal-hal yang telah dijelaskan di atas merupakan gambaran adanya penggunaan alat-alat kohesi yang menghubungkan pertautan semantis antara satu kalimat dengan kalimat lain. Hal ini menarik untuk diteliti sehingga terbentuk suatu kesatuan makna dalam suatu teks resep masakan. Hal yang akan diteliti adalah alat-alat kohesi gramatikal, yaitu referensi, substitusi, konjungsi dan elipsis dalam teks resep masakan berbahasa Rusia.

1.2 Identifikasi Masalah

Di dalam penelitian ini permasalahan yang diketengahkan adalah:

1. Apa sajakah alat kohesi gramatikal yang terdapat dalam teks resep masakan berbahasa Rusia?
2. Apakah alat kohesi gramatikal yang dominan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia?
3. Mengapa alat kohesi gramatikal tersebut sering digunakan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Memberikan gambaran alat kohesi gramatikal yang terdapat dalam teks resep masakan berbahasa Rusia.
2. Mengidentifikasi alat kohesi gramatikal yang paling dominan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia.
3. Menunjukkan alasan-alasan penggunaan alat kohesi gramatikal yang dominan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia tersebut.

1.4 Metode Penelitian

Metode penulisan skripsi ini menggunakan metode deskriptif untuk melihat adanya penggunaan alat kohesi gramatikal dalam teks resep masakan berbahasa Rusia.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini hanya dibatasi pada penelitian tentang jenis alat kohesi gramatikal yang dipakai dan paling dominan di dalam teks resep masakan berbahasa Rusia beserta alasan terjadinya penggunaan alat kohesi yang dominan tersebut. Penggunaan kohesi gramatikal yang menjadi ruang lingkup penelitian skripsi ini didasari oleh beberapa pertimbangan antara lain lebih banyaknya alat kohesi gramatikal yang muncul di dalam teks resep masakan berbahasa Rusia dibandingkan dengan kohesi leksikal sehingga pemilihan analisis lebih tepat

menggunakan alat kohesi gramatikal. Komponen yang dibahas hanya dititikberatkan pada bahasan cara pengolahan yang terdapat di dalamnya.

1.6 Sumber Data

Dalam penulisan penelitian ini korpus data yang dianalisis adalah lima puluh teks resep masakan berbahasa Rusia yang diambil secara acak dari buku resep masakan berbahasa Rusia, yaitu: *Царская Кухня /Tsarskaya Kuhnya/* 'Dapur Tsar', karya S. Pisanyh (2000). Seluruh data yang digunakan mengandung alat-alat kohesi gramatikal. Pengambilan resep secara acak juga mewakili setiap bagian yang terdapat dari buku sumber. Data yang berjumlah lima puluh itu merupakan 10% dari keseluruhan jumlah resep dalam buku tersebut. Presentasi itu dianggap cukup mewakili semua resep, dengan analogi 10% percontoh dari populasi dalam penelitian (Labovitz dan Hagedorn, 1981: 57-67).

1.7 Sistematika Penyajian

Penelitian ini terdiri dari empat bab. Bab 1 merupakan bab Pendahuluan yang berisi latar belakang, rumusan permasalahan, tujuan penelitian, metodologi dan metode penelitian, ruang lingkup penelitian, sumber data dan sistematika penyajian. Bab 2 merupakan kerangka teori kohesi gramatikal. Penjelasan lebih lanjut mengenai teori-teori yang dipakai akan diuraikan pada bab 2. Bab 3 adalah bab analisis. Hasil dari analisis itu kemudian disimpulkan dalam bab 4, yaitu bab simpulan.

1.8 Sistem Alih Aksara Bahasa Rusia Modern

Tabel Sistem Transliterasi Bahasa Rusia Modern A. A Barentsent, *Russische Gramatika* (1976: 33-35).

No.	Bahasa Rusia	Transliterasi	Realisasi
1	А а	A	[a]
2	Б б	B	[b]
3	В в	V	[v]
4	Г г	G	[g]
5	Д д	D	[d]

6	Е е	Е	[ɛ, e]
7	Ё ё	Е	[o]
8	Ж ж	Ž	[ž]
9	З з	Z	[z]
10	И и	I	[i]
11	Й й	J	[j]
12	К к	K	[k]
13	Л л	L	[l]
14	М м	M	[m]
15	Н н	N	[n]
16	О о	O	[o, ɔ]
17	П п	P	[p]
18	Р р	R	[r, R]
19	С с	S	[s]
20	Т т	T	[t]
21	У у	U	[u, ʊ]
22	Ф ф	F	[f]
23	Х х	X	[x]
24	Ц ц	C	[ts]
25	Ч ч	Č	[č]
26	Ш ш	Š	[š]
27	Щ щ	ŠČ	[šč]
28	Ъ ъ	”	-
29	Ы ы	Y	[ɔ]
30	Ь ь	,	-
31	Э э	È	[ɪ]
32	Ю ю	Yu	[iu]
33	Я я	Ya	[ia]

BAB 2

KOHESI GRAMATIKAL

2.1 Pengantar Wacana

Semua hal yang melibatkan bahasa ialah wacana. Wacana boleh ditulis dalam berbagai bentuk penulisan, yaitu naratif (penceritaan), deskriptif (penggambaran), eksposisi (pemaparan) atau argumentatif (penggugahan). Halliday dan Hassan (1992: 65) mengemukakan bahwa teks atau wacana sebagai sesuatu yang dapat berdiri sendiri pada dasarnya adalah satuan makna, hal ini sejalan dengan pernyataan bahwa sumbangan yang paling penting terhadap koherensi adalah kohesi. Kohesi dan koherensi merupakan unsur hakikat wacana atau dua aspek teks yang turut menentukan keutuhan wacana. Dalam kohesi tersirat pengertian kepaduan, keutuhan wacana dan pada koherensi mengandung pengertian pertalian atau hubungan makna. Oleh karena itu maka wacana berkedudukan lebih besar dari kalimat.

Anton M. Moeliono (1995: 407) mendefinisikan wacana adalah rentetan kalimat yang berkaitan sehingga terbentuklah makna yang serasi di antara kalimat itu. Henry Guntur Tarigan (1987: 27) menegaskan bahwa wacana adalah satuan bahasa yang terlengkap dan tertinggi atau terbesar di atas kalimat atau klausa dengan koherensi dan kohesi tinggi yang berkesinambungan yang mempunyai awal dan akhir yang nyata disampaikan secara lisan atau tertulis. Oleh karena itu, maka suatu wacana dapat hadir dari ungkapan nyata suatu bahasa secara tertulis.

Setelah melihat berbagai pendapat yang diuraikan dari beberapa ahli maka dapat dilihat adanya persamaan maupun perbedaan dalam definisi wacana. Kedua hal itu bermuara pada satu hal yaitu kepaduan dan kesatuan makna dalam suatu wacana sangat dibutuhkan. Hal ini didukung dengan adanya penggunaan kohesi.

2.2 Kohesi

Kohesi merupakan aspek formal bahasa dalam wacana. Kaidah yang berlaku atau digunakan dalam kohesi adalah berdasarkan penyampaian informasi lama dan informasi baru. Kaidah-kaidah itu seperti kaidah perujukan atau

referensi, penggantian atau substitusi, pengguguran atau elipsis, konjungsi dan kohesi leksikal.

Di dalam buku *Kamus Linguistik* (Kridalaksana, 1993: 109) dijelaskan bahwa kohesi adalah hubungan antara hubungan yang satu dengan unsur yang lain dalam wacana sehingga terciptalah pengertian yang apik dan koheren. Ia menambahkan bahwa melalui penguasaan dan pengetahuan kohesi yang sesuai, maka seorang penulis dapat mengidentifikasi suatu wacana dengan baik.

Halliday dan Hasan (1976: 4) mengungkapkan bahwa ada dua klasifikasi kohesi yaitu kohesi leksikal dan gramatikal. Kohesi leksikal terdiri dari dua kategori yaitu reiterasi dan kolokasi. Reiterasi terbagi lagi menjadi repetisi, sinonim, superordinat dan *general word* 'kata umum'. Sementara kohesi gramatikal terbagi menjadi empat, yaitu referensi, substitusi, elipsis, dan konjungsi.

Teori tentang kohesi yang digunakan dalam penulisan skripsi ini diambil dari teori kohesi berdasarkan Halliday dan Hasan yang menerapkannya dalam bahasa Inggris. Jika teori ini diterapkan dalam bahasa Rusia tidak semuanya sesuai maka diberikan contoh dalam bahasa Rusia. Contoh-contoh yang berasal dari bahasa Rusia tersebut merupakan contoh tambahan dari penulis. Pembicaraan tentang kohesi mencakup definisi dan alat-alat kohesi. Teori kohesi gramatikal yang terdapat dalam bahasa Rusia hanya pada konjungsi.

Kohesi merupakan konsep semantik yang juga merujuk kepada keterkaitan kebahasaan yang didapati pada suatu ujaran yang membentuk wacana. Menurut Halliday dan Hasan (1976: 5) bahwa kohesi merupakan satu set kemungkinan yang terdapat dalam bahasa untuk menjadikan suatu 'teks' itu memiliki kesatuan. Hal ini berarti bahwa hubungan makna baik makna gramatikal maupun makna leksikal, perlu diwujudkan secara terpadu dalam kesatuan yang membentuk teks yang dimarkahi dengan alat kohesi gramatikal dan alat kohesi leksikal.

Halliday dan Hasan (1976: 7) telah mencoba melihat kohesi makna itu dari dua sudut, yaitu kohesi gramatikal dan kohesi leksikal. Kedua kohesi ini terdapat dalam suatu kesatuan teks. Kohesi ini juga memperlihatkan jalinan ujaran dalam bentuk kalimat untuk membentuk suatu teks atau konteks dengan cara menghubungkan makna yang terkandung di dalam unsur. Kaidah kohesi ini lebih

dikenali dalam istilah perujukan, penggantian, pengguguran, konjungsi dan kohesi leksikal seperti yang sudah penulis ujkarkan pada paragraf sebelumnya.

Menurut Kridalaksana (1978: 12) menggunakan istilah kohesi dengan menggunakan aspek-aspek semantis, leksikal dan gramatikal. Aspek semantis meliputi bagian semantis yang meliputi suatu wacana dengan latar belakang aspek semantis. Lalu hubungan semantis antar bagian dalam wacana itu dibagi lagi sebagai berikut, yaitu hubungan sebab-akibat, hubungan alasan-akibat, hubungan sarana-hasil, hubungan sarana-tujuan, hubungan latar-kesimpulan, hubungan kelonggaran-hasil, hubungan syarat-hasil, hubungan perbandingan, hubungan parafatis, hubungan amplikatif, hubungan aditif, hubungan identifikasi, hubungan generik-spesifik, dan hubungan ibarat. Kemudian aspek leksikal menurut Kridalaksana meliputi ekuivalensi leksikal, antonim, hiponim, kolokasi, kosok bali, pengulangan, serta penutup dan pembuka wacana. Sedangkan aspek gramatikal meliputi konjungsi, elipsis, paralelisme, dan bentuk penyilih yaitu anaforis dan kataforis.

Berikutnya Yuwono mengutip Halliday dan Hassan (2005: 96) yang membedakan alat kohesi menjadi alat kohesi gramatikal dan alat kohesi leksikal. Sama seperti pendapat Halliday dan Hasan bahwa alat kohesi gramatikal menurut Yuwono adalah referensi, substitusi, elipsis dan konjungsi. Serta alat kohesi leksikal yaitu reiterasi dan kolokasi. Pada alat kohesi referensi dibedakan menjadi anaforik dan kataforik serta berdasarkan objeknya dibedakan pula menjadi referensi persona, referensi demonstrativa, dan referensi perbandingan. Substitusi dibedakan menjadi substitusi nominal, substitusi verbal, dan substitusi kausal. Berikut pula elipsis dibedakan menjadi tiga, yaitu elipsis nominal, elipsis verbal, dan elipsis kausal. Serta konjungsi dibedakan menjadi konjungsi antarkalimat atau konjungsi intrakalimat. Pada alat kohesi leksikal, ia membagi menjadi reiterasi dan kolokasi. Reiterasi dibagi menjadi repetisi, sinonimi, hiponimi, metonimi, dan hiponim.

Seperti yang telah dijelaskan di atas bahwa alat-alat kebahasaan yang memarkahi kohesi dapat berupa alat gramatikal. Berikut adalah contoh alat kohesi gramatikal jenis referensi dalam bahasa Rusia:

(1) **Ветчину** пропустит через мясорубку, **лук** и **яйца** мелко нарезать, **все** перемешать. /*Vetchinu propustit' cherez myasorubku, luk i yajtsa melko narezat', vse peremeshat'*/ 'Haluskan ham dengan penggiling daging, cincang halus bawang dan telur, semua di campurkan'.

Pada contoh (1) di atas, kata yang dicetak tebal merupakan alat kohesi pronomina persona yang merujuk pada unsur yang sama yaitu **Ветчину** /vetčinu/ 'ham', **лук** /luk/ 'bawang bombay', dan **яйца** /yajtsa/ 'telur' yang merujuk pada kata **все** /vse/ 'semua'.

Selain itu alat kohesi lain adalah kohesi leksikal. Namun dalam penulisan skripsi ini pemarkah kohesi leksikal tidak akan dibahas lebih lanjut karena penulisan hanya akan dibatasi pada hasil pemarkah kohesi gramatikal. Penggunaan kohesi gramatikal yang menjadi ruang lingkup penelitian skripsi ini didasari oleh beberapa pertimbangan antara lain lebih banyaknya alat kohesi gramatikal yang muncul di dalam teks resep masakan berbahasa Rusia dibandingkan dengan kohesi leksikal sehingga pemilihan analisis lebih tepat menggunakan alat kohesi gramatikal.

2.3 Kohesi Gramatikal

Seperti yang telah disebutkan di atas bahwa pemarkah kohesi gramatikal yang akan dibahas lebih lanjut oleh penulis adalah pemarkah kohesi gramatikal referensi, substitusi, elipsis dan konjungsi.

2.3.1 Referensi

Referensi atau perujukan adalah keterkaitan semantis antara satu unsur dengan unsur lain di dalam suatu wacana. Perujukan tersebut diwakili oleh beberapa jenis yang merupakan alat penyatu bagi keutuhan suatu wacana. Berdasarkan letak objeknya, perujukan ini dapat dilihat dari dua sudut, yaitu perujukan eksoforik dan perujukan endoforik. Berikut penjelasan singkat mengenai referensi eksoforik dan endoforik:

Perujukan eksoforik adalah berasal dari kata "ekso" yaitu "keluar" yang berarti apabila kita tidak dapat menemukan rujukan dalam teks maka kita akan keluar dari teks agar dapat memahami teks tersebut. Selain itu perujukan

eksoforik ini digunakan untuk merujuk kepada hal-hal yang mempunyai kaitan dengan situasi yang berkembang di depan penutur ataupun pendengar yang menerima pesan ataupun informasi yang telah disampaikan kepadanya.

Halliday dan Hasan (1976: 8) mengatakan bahwa perujukan eksoforik ini menerangkan tentang situasi yang merujuk kepada sesuatu yang telah diidentifikasi dalam sesuatu konteks bagi sebuah situasi. Sedangkan, Harimurti Kridalaksana (1982: 12) memberikan pengertian bahwa perujukan eksoforik ini adalah hal ataupun fungsi yang menunjukkan kembali kepada sesuatu yang ada di luar daripada sebuah situasi. Hal ini berarti bahwa perujukan eksoforik ini adalah merujuk kepada hal-hal yang di luar daripada konteks. Dalam situasi ini kaidah perujukan eksoforik inilah yang akan digunakan menunjuk sesuatu yang telah berlaku pada saat ujaran itu disampaikan.

Sedangkan referensi endoforik adalah apa saja perujukan yang hanya ada di dalam sebuah teks. Seperti apa yang telah diterangkan oleh Halliday dan Hasan (1976: 9) yang mengatakan bahwa perujukan endoforik ini merujuk hanya kepada teks yaitu apa saja referensi yang ada di dalam teks. Harimurti Kridalaksana (1982: 12) memberikan pendapat bahwa referensi endoforik ini adalah hal atau fungsi yang menunjukkan kembali pada hal-hal yang ada dalam wacana, mencakupi perujukan anaforik dan perujukan kataforik.

Perbedaan antara perujukan anaforik dan kataforik lebih disebabkan perbedaan letak perujuk dan penganjur. Letak “perujuk” dalam perujukan anaforik adalah di belakang “penganjur” sebagaimana contoh kutipan kalimat pada artikel dari harian www.kompas.com (Senin, 17 Mei 2010 | 15:33 WIB) berikut ini:

- (2) Peraih medali emas Olimpiade Athena 2004, Taufik Hidayat, menganggap tidak akan ada yang dapat menahan pemain China, Lin Dan, untuk meraih emas di Olimpiade London 2012. Ia berkata, walaupun sempat menghadapi Lin Dan dalam beberapa turnamen, ia tetap tidak dapat mencari kelemahan pemain China itu.

Kata “ia” pada kalimat kedua merujuk kepada “Taufik Hidayat” pada kalimat pertama. Kata “ia” disebut sebagai perujuk sedangkan Taufik Hidayat disebut sebagai penganjur. Untuk mengetahui lebih jauh tentang Taufik Hidayat maka kita harus keluar dari teks.

Sedangkan pada perujukan kataforik dapat kita lihat contoh kutipan kalimat pada novel “Puncak Pertama” karya Muslim Burmat (1988: 196-197) berikut ini:

(3) *Kedua-dua mereka masih terkejut, bagaimana orang tua demikian boleh bekerja dengan askar. Mana tenaganya, mana latihannya. Ahmad tidak pernah berdampingan dengan askar. Malah mereka baru dengan kehidupan askar, apalagi dengan askar bangsa asing. Sepanjang ingatan Rokayah bapanya sering melarang keluarganya supaya tidak melibatkan diri dengan kehidupan askar, tetapi tidak pula pernah diterangkan mengapa ia melarang demikian.*

Kata “kedua-dua mereka” pada kalimat pertama merujuk kepada “Ahmad” dan Rokayah pada kalimat berikutnya. Kata “kedua-dua mereka” disebut sebagai perujuk sedangkan Ahmad dan Rokayah disebut penganjur. Kalau diamati kalimat di atas terlihat bahawa kata yang berfungsi sebagai “penganjur” ada di belakang, sedangkan kata yang berfungsi sebagai “perujuk” ada di depan.

Selain hal tersebut yang harus diketahui dari penjelasan referensi adalah referensi terdiri dari tiga jenis, yaitu:

2.3.1.1 Referensi Persona

Referensi persona adalah keterkaitan semantis antara satu unsur dari suatu alat kohesi dengan unsur lain yang dirujuknya, yaitu merujuk pada peserta dalam situasi komunikasi dan sesuatu yang dibicarakan dalam situasi komunikasi.

2.3.1.2 Referensi Demonstrativa

Referensi demonstrativa adalah keterkaitan semantis suatu unsur dengan unsur lain yang digunakan untuk menunjuk atau menandai orang, benda, tempat atau waktu yang dirujuknya secara khusus.

- a. **Referensi Demonstrativa Netral:** Referensi demonstrativa netral menurut Halliday dan Hasan (1976: 57-59) dalam bahasa Inggris adalah *the*. *The* disebut demonstrativa netral karena digunakan untuk merujuk nomina baik orang ataupun benda tidak berdasarkan jarak antara nomina yang ditunjuknya dari penutur, maupun jumlahnya. Referensi demonstrativa netral ini tidak ada dalam bahasa Rusia karena bahasa Rusia tidak

mengenal kata yang berfungsi seperti *'the'* di dalam bahasa Inggris atau *le/la/les* yang dikenal dalam bahasa Perancis.

- b. Referensi Demonstrativa Selektif:** Referensi jenis ini digunakan berdasarkan skala dekat dan jauh dari penutur. Maksudnya adalah yang berhubungan dengan jarak antara perujuk dan penganjur. Contoh dalam bahasa Rusia misalnya *там* /tam/ 'di sana' dan *здесь* /zdes'/ 'di sini'.
- c. Referensi Demonstrativa Adverbial:** Referensi demonstrativa adverbial menurut Halliday dan Hasan (1976: 58), dalam bahasa Inggris alat referensi ini ada empat berdasarkan pada jauh dekatnya tempat yang ditunjuk oleh penutur, yaitu: *here* dan *there*; atau berdasarkan jauh dekatnya waktu yang ditunjuk oleh penutur, yaitu: *now*, *then*. Contoh dalam bahasa Rusia misalnya *туда* /tuda/ 'ke sana', *сюда* /syuda/ 'ke sini' dan *сейчас* /sejčas/ 'sekarang'.

2.3.1.3 Referensi Perbandingan

Referensi perbandingan adalah keterkaitan semantis antara satu unsur dengan unsur yang lain yang dirujuknya yang digunakan untuk membandingkan dua hal. Referensi perbandingan terdiri atas:

- a. Referensi Perbandingan Umum:** Referensi perbandingan umum mengungkapkan kesamaan, kemiripan, dan perbedaan antara satu hal dengan hal lainnya yang dirujuknya. Berikut contoh yang dikutip dari Yuwono (2005: 97):
(4) 'Rio berusia lima tahun. Umur Dita *sama* dengan umur Rio.'
- b. Referensi Perbandingan Khusus:** Referensi perbandingan khusus mengungkapkan perbandingan antara dua hal berdasarkan kuantitas dan kualitas. Perbandingan secara kuantitas dapat dikatakan demikian jika dilihat dari jumlahnya. Sedangkan perbandingan secara kualitas dapat dikatakan jika dilihat dari mutunya. Referensi perbandingan khusus juga dapat diungkapkan dengan adverbial, alat referensi jenis ini diungkapkan oleh suatu unsur dalam frase adverbial.

2.3.2 Substitusi

Substitusi merupakan salah satu dari empat unsur dalam alat kohesi gramatikal menurut Halliday dan Hasan. Substitusi dikenali sebagai penggantian.

Substitusi adalah pengambilalihan atau pertukaran bagi sesuatu segmen kata, frasa atau klausa oleh kata ganti yang lainnya (Halliday dan Hassan, 1979: 88 dalam Rani, 2004: 105). Substitusi ini terbagi menjadi tiga, yaitu substitusi nominal, substitusi verba dan substitusi klausa.

2.3.2.1 Substitusi Nomina

Substitusi nominal adalah penyulihan untuk menggantikan nomina atau kelompok nomina dengan kata atau frasa lain.

Contoh kutipan kalimat Yuwono (2005: 97) berikut ini:

(5) *'Arloji yang saya beli kemarin rusak, tapi, untungnya itu bisa cepat diganti.'*

Perhatikan kalimat di atas, kata *itu* pada contoh (5) di atas mewakili frasa nomina *arloji yang saya beli kemarin*.

2.3.2.2 Substitusi Verba

Substitusi verba adalah penyulihan untuk menggantikan verba atau kelompok verba dengan kata atau frasa lain.

Contoh percakapan Ann M. Martin (1995: 54) sebagaimana berikut ini:

(6) A: *Liz says you drink too much.*
B: *So do you!*

Perhatikan kalimat di atas, kata *'so do you'* pada contoh (6) di atas mewakili frasa verba *'drink too much'* 'terlalu banyak minum'.

2.3.2.3 Substitusi Klausa

Substitusi klausa adalah penyulihan untuk menggantikan klausa atau kelompok klausa dengan kata atau frasa lain. Tidak hanya menggantikan unsur-unsur tertentu dalam klausa, tetapi juga klausa secara keseluruhan.

Contoh percakapan Ann M. Martin (1995: 97) sebagaimana berikut ini:

(7) A: *"Oh, here's what I owe you"*
B: *"Me, too"*.

Perhatikan kalimat di atas, kata *'me, too'* pada contoh (7) di atas mewakili klausa *'oh, here's what I owe you'*.

2.3.3 Elipsis

Apa yang dimaksud dengan elipsis atau pelesapan adalah penghilangan kata-kata atau elemen yang penting secara struktural. Hal tersebut dapat diketahui

dengan cara mengacunya kembali pada elemen atau kata-kata sebelumnya yang ada di dalam teks. Elipsis juga dikenal sebagai substitusi nol dengan simbol (θ), karena apa yang dimaksud oleh penutur tidak perlu diucapkan kembali, namun hal itu tidak mengurangi maksud dari ucapan tersebut dan tetap dapat dipahami oleh pembaca.

Menurut Halliday dan Hasan elipsis dibagi menjadi elipsis nomina, elipsis verba, dan elipsis kausal.

2.3.3.1 Elipsis Nomina

Elipsis nominal adalah penghilangan unsur nominal di dalam suatu kalimat.

Contoh yang dikutip dari Yuwono (2005: 98) sebagai berikut:

(8) *Karena [Widya] sakit, Widya tidak dapat mengikuti kuliah hari itu.*

Pada contoh (8) di atas, terdapat pelesapan unsur kelas kata nomina yang terdapat pada kalimat di atas. Seharusnya kalimat itu berbunyi “*Karena Widya sakit, Widya tidak dapat mengikuti kuliah hari itu*”. Namun karena pengulangan kata itu membuat kalimat tidak padu dan tidak efektif atau terjadi pemborosan kata, maka pelesapan itu dapat dilakukan.

2.3.3.2 Elipsis Verba

Elipsis verbal adalah penghilangan unsur verbal di dalam suatu kalimat.

Contoh dalam Tarigan, H.G. (1995: 166) berikut ini:

(9) A: *"Pernahkah kamu menaiki becak dan basikal?"*

B: *"Ya, pernah θ "*

Pada contoh (9) di atas, terdapat pelesapan unsur kelas kata verba yang terdapat pada kalimat di atas. Seharusnya jawaban B pada kalimat itu berbunyi “Ya, aku pernah menaiki becak dan basikal”.

2.3.3.3 Elipsis Klausa

Elipsis kausal adalah penghilangan unsur kausal di dalam suatu kalimat.

Contoh dalam Tarigan, H.G.(1995: 147) berikut ini:

(10) *Guru: "Apakah kamu mau mendapat beasiswa dari kerajaan?"*

Pelajar: "Ya tentu"

Pada contoh (10) di atas, terdapat pelesapan unsur klausa yang terdapat pada kalimat di atas. Seharusnya jawaban B pada kalimat itu berbunyi “Ya, aku mau

mendapat beasiswa dari kerajaan”. Hal ini dilesapkan namun tidak memberikan makna yang berbeda kepada pembaca.

2.3.4 Konjungsi

Konjungsi adalah alat kohesi gramatikal yang berfungsi menghubungkan satu unsur ide dengan unsur ide lain. Konjungsi berperan untuk menandai hubungan antarbagian dari sebuah teks sehingga teks tersebut dapat dipahami sepenuhnya. Konjungsi dapat juga disebut dengan kata sambung. Berbeda dengan alat kohesi gramatikal lainnya, konjungsi tidak berpacu kepada faktor anaforis dan kataforis dalam suatu teks sebelum atau sesudahnya. Konjungsi menurut Halliday dan Hasan ada empat tipe, yaitu konjungsi aditif, konjungsi adversatif, konjungsi kausal, dan konjungsi temporal.

2.3.4.1 Konjungsi Aditif

Konjungsi aditif adalah konjungsi yang berfungsi menunjukkan keterangan tambahan tanpa bermaksud mengubah keterangan dalam klausa/kalimat sebelumnya.

Contoh kalimat dalam Leman Ahmad (1984: 31-32) berikut ini:

- (11) *Aku melangkah ke depan. Sebentar menoleh ke kanan dengan ucapan assalatu lailahailallah. Dan ke kiri juga.*

Dari contoh di atas, dapat diketahui bahwa ia menoleh ke kanan dan juga ke kiri. Kata *dan* digunakan untuk memberikan tambahan informasi kepada sosok aku tersebut.

2.3.4.2 Konjungsi Adversatif

Konjungsi adversatif adalah konjungsi yang berfungsi menunjukkan atau menghubungkan dua gagasan yang saling kontras. Dalam bahasa Indonesia hal ini ditunjukkan dengan ungkapan kata *tetapi*, *meskipun*, *melainkan* dan *namun*.

Contoh kalimat dalam Harun Aminurrashid (2001: 25) berikut ini:

- (12) *Kekuatan Awang Semaun yang luar biasa ini dikatakan kerana ia telah makan sejenis ikan yang bernama 'sumpit-sumpit' yang sangat ganjil dan kononnya ikan ini memang mempunyai kekuatan yang luar biasa. Cerita ini mungkin hanya sebagai suatu dongeng yang diceritakan oleh orang tua-tua kita.*

Walau bagaimanapun kekuatan Awang Semaun itu memang dari keadaan bentuk badannya yang tegap besar.

Dari contoh (12) di atas, dapat diketahui bahwa apa yang diungkapkan oleh penutur berlainan dengan pilihan yang semestinya terjadi pada kalimat sebelumnya. Kata *walau bagaimanapun* digunakan untuk memberikan informasi berupa hal yang kontras dari suatu gagasan.

2.3.4.3 Konjungsi Kausal

Konjungsi kausal adalah konjungsi yang berfungsi menunjukkan suatu hubungan sebab-akibat yang ditandai dengan ungkapan kata *karena, sebab, sehingga, jadi*.

Contoh kalimat dalam Harun Aminurrashid (2001: 2 & 7) berikut ini:

(13) *Mansor kerap kali datang ke sekolah dengan tidak membawa uang belanja, **sebab** ayahnya telah meninggal dunia.*

Dari contoh (13) di atas, dapat diketahui bahwa apa yang diungkapkan oleh penutur adalah menerangkan suatu hubungan sebab-akibat yang ditandai dengan penggunaan kata *sebab*.

2.3.4.4 Konjungsi Temporal

Konjungsi temporal adalah konjungsi yang berfungsi untuk menyatakan suatu hubungan kronologis yang ada atau terjadi di dalam teks serta terdapat suatu hasil. Termasuk juga rangkaian peristiwa-peristiwa yang ditandai dengan penggunaan kata *sebelum, setelah, ketika, saat*.

Contoh kalimat dalam Harun Aminurrashid (2001: 28) berikut ini:

(14) *Rantai itu terlalu panjang. Pada mulanya rantai itu hendak dibuangnya tetapi ada sesuatu yang menarik hatinya pada rantai itu. Lalu rantai itu dibasuhnya bersih-bersih.*

Dari contoh (14) di atas, dapat diketahui bahwa penggunaan kata penghubung *lalu* memiliki makna kronologis.

BAB 3

ANALISIS KOHESI GRAMATIKAL DALAM TEKS RESEP MASAKAN BERBAHASA RUSIA DALAM BUKU *ЦАРСКАЯ КУХНЯ* /TSARSKAYA KUKHNYA/ 'DAPUR TSAR', KARYA S. PISANYH (2000)

3.1 Resep Masakan

Teks dalam suatu resep masakan merupakan salah satu bentuk wacana yang memiliki kesatuan makna. Resep masakan menyajikan suatu petunjuk untuk melakukan langkah-langkah dalam menyajikan suatu makanan dimulai dari penyiapan bahan-bahan dan alat-alat yang dibutuhkan hingga bagaimana pengolahan makanan tersebut menjadi suatu hidangan yang lezat untuk dinikmati. Oleh karena hal itu, maka resep masakan harus bersifat kohesif agar dapat menjadi suatu wacana utuh yang dapat dimengerti oleh pembacanya. Di dalam resep masakan pada umumnya terdapat tiga buah komponen utama, yaitu:

a. Judul Resep Masakan

Di dalam setiap resep masakan terdapat satu judul bagi setiap masakan. Hal ini dimaksudkan untuk mengenali setiap masakan dan mengklasifikasikan satu resep dengan resep lainnya. Judul masakan pada umumnya memiliki ciri khusus bagi setiap masakan dan sesuai dengan apa yang ditawarkan oleh pembuat resep masakan tersebut.

b. Bahan-bahan yang Dibutuhkan

Bagian tengah pada suatu resep masakan setelah judul masakan pada umumnya adalah bahan-bahan yang diperlukan. Terkadang bagian ini ditemukan pada bagian bawah setelah cara pengolahan. Variasi penyusunan tersebut tidak mengalami pengaruh yang besar karena pada intinya terdapat tiga komponen utama pada suatu teks resep masakan adalah salah satunya komponen bahan-bahan yang diperlukan.

c. Cara Pengolahan

Bagian cara pengolahan merupakan komponen yang penting yang harus diperhatikan oleh para pembaca di dalam suatu teks resep masakan sehingga dibutuhkan kesatuan makna yang padu agar pembaca mengerti

dengan isi dari komponen cara pengolahan tersebut. Hal-hal yang terdapat dalam komponen ini terdiri dari urutan-urutan berupa kalimat instruktif di dalam cara pengolahan suatu bahan-bahan masakan menjadi suatu hidangan yang dapat dinikmati. Selain itu penulis menitikberatkan bahasan alat kohesi gramatikal dalam suatu teks resep masakan berbahasa Rusia tersebut hanya pada komponen cara pengolahannya.

3.2 Analisis Kohesi Gramatikal

Kohesi gramatikal dalam teks resep masakan ini akan dianalisa berdasarkan beberapa elemen. Seperti elemen referensi nomina anaforik, referensi demonstrativa anaforik, elipsis nomina, elipsis verba, konjungsi aditif, dan konjungsi temporal.

Penulis akan menganalisis contoh-contoh yang ada dalam resep masakan Bahasa Rusia pada buku *Царская Кухня /Tsarskaya Kuxnya/ 'Dapur Tsar'*, karya S. Pisanyh (2000), berdasarkan elemen-elemen tersebut. Penulisan hlm pada setiap resep merupakan singkatan dari kata halaman yang merupakan urutan halaman pada buku sumber.

1) **Треска с яйцами в сметанном соусе**

/Treska s yajtsami v smetannom souse/

Готовое *филе* нарезать кубиками. *Затем посолить, обвалять в муке, жарить в подсолнечном масле, остудить.* Готовые кусочки филе выложить в тарелку, залив соусом. Нарезать вареное яйцо *и* посыпать *им* блюдо. *Украсить* по своему вкусу. **Нлм. 16**

/Gotovoe file narezat' kubikami. Zatem posolit', obvalyat' v muke, žarit' v podsolnečnom masle, ostudit'. Gotovye kusočki file vyložit' v tarelku, zaliv sousom. Narezat' varenoe yajtso i posypat' im bludo. Ukrasit' po svoemu vkusu/.

Ikan kod dengan telur dalam saus smetana

Siapkan ikan fillet potong dalam bentuk kubus. Kemudian tambahkan garam, lumuri dalam tepung, goreng dalam minyak bunga matahari, dinginkan. Selesai potong fillet letakkan di atas piring, berikan saus. Iris telur rebus dan taburi hidangan. Hiasi sesuai dengan keinginan anda.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ ‘kemudian’ di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ ‘dan’ pada kalimat terakhir yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Elipsis nomina

- Pada kalimat kedua *посолить, обвалять в муке, жарить в подсолнечном масле, остудить.* /posolit’, obvalyat’ v muke, žarit’ v podsolnečnom masle, ostudit’/ ‘tambahkan garam, lumuri dalam tepung, goreng dalam minyak bunga matahari, dinginkan’.
- Elipsis nomina terjadi pada pengguguran kata *филе* /file/ pada kalimat pertama. Pada kalimat terakhir ‘*Украстить по своему вкусу*’ /Ukrasit’ po svoemu vkusu/ ‘Hiasi sesuai dengan keinginan anda’. Kata hiasi merujuk pada hidangan yang sudah matang.

d. Referensi nomina anaforik

Pada kata *им* /im/ ‘mereka’ yang merujuk pada fillet yang sudah siap dihidangkan beserta irisan telur rebus.

2) Пастет из ветчины /Pastet iz vetčiny/

Ветчину пропустить через мясорубку, лук и яйца мелко нарезать, *все* перемешать, добавив при *этом* тертые яблоки, соль, сахар, перец смешать *и* заправить майонезом. **Нлм. 25**

/Vetčinu propustit’ čerez myasorubku, luk i jajtsa melko narezat’, vse peremešat’, dobaviv pri etom tertye yabloki, sol’, sahar, perets smešat’ i zapravit’ majonezom/.

Pasta Ham

Haluskan ham dengan penggiling daging, bawang bombay dan telur dipotong kecil-kecil, semua di campurkan, tambahkan parutan apel, garam, gula, merica, campur dan bumbu dengan mayones.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все перемешать* / vse peremešat’/ ‘semua di campurkan’ yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan; *Ветчина* /vetčinu/, *лук* /luk/ и *яйца* /i jajtsa/ ‘ham, bawang bombay dan telur’.

b. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *добавив при этом тертые яблоки* /dobaviv pri etom tertye yabloki/ ‘tambahkan parutan apel’, *этом* merujuk pada campuran bahan pada kalimat sebelumnya.

c. Konjungsi aditif

Pada *и* /i/ ‘dan’ yang menunjukkan tambahan suatu kegiatan.

3) Редька с маслом или сметанной

/Red’ka s maslom ili smetannoj/

Редьку натереть на мелкой терке, *добавить* по вкусу соль и растительное масло или сметану, *затем* тщательно перемешать. *Уложить* в салатник и посыпать зелёным луком. **Нлм. 30**

/Red’ku nateret’ na melkoj terke, dobavit’ po vkusu sol’ i rastitel’noe maslo ili smetanu, zatem ččšatel’no peremešat’. Uložit’ v salatnik i posypat’ zelyonym lukom/.

Lobak merah dengan minyak sayur atau smetana

Lobak merah parut, tambahkan garam secukupnya dan minyak sayur atau smetana, kemudian campur secara menyeluruh. Tempatkan dalam mangkuk salad dan taburi dengan bawang hijau.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *добавить* /dobavit/ ‘tambahkan’. Elipsis nomina terjadi pada pengguguran kata *Редька* /red’ka/ ‘lobak’, tambahkan garam pada lobak.

- Pada kata *Уложить* /uložit/ ‘tempatkan’. Elipsis nomina terjadi pada pengguguran kata *Редька* /red’ka/ ‘lobak’, tempatkan lobak yang sudah diolah ke dalam mangkuk salad.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ ‘kemudian’ di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

c. Elipsis nomina

Pada kata *Уложить* /uložit/ ‘tempatkan’. Elipsis nomina terjadi pada pengguguran kata *Редька* /red’ka/ ‘lobak’, tempatkan lobak yang sudah diolah ke dalam mangkuk salad.

4) Закуска острая /Zakuska ostraya/

Очищенный болгарский красный перец промыть, дольки чеснока пропустить через мясорубку. У спелых помидоров удалить плодоножку, пропустить через мясорубку, также пропустить через мясорубку готовый перец. *Все* смешать, добавив *этом* растительное масло и толченые грецкие орехи. **Ilm. 34**

/ Očišćenij bolgarskij krasnyj perets promyt’, dol’ki česnoka propustit’ čerez myasorubku. U spelyh pomidorov udalit’ plodonožku, propustit’ čerez myasorubku, takže propustit’ čerez myasorubku gotovyj perets. Vse smešat’, dobaviv etom rastitel’noe maslo i tolčenyje gretskie orehi/.

Kudapan pedas

Paprika merah Bulgaria dicuci, dan haluskan bawang putih dengan penggiling daging. Isi tomat yang matang, keluarkan batang buah dengan penggiling daging, dan siapkan lada. Semua bahan dicampurkan, tambahkan minyak sayur dan kenari yang telah ditumbuk.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все смешать* /vse smešat’/ ‘semua di campurkan’ yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan;

Очищенный болгарский красный перец, чеснок, помидор

/Očiščennyj bolgarskij krasnyj perets, česnok, pomidor/ ‘paprika merah Bulgaria, bawang putih, tomat.’

5) **Салат из моркови и яблок** /Salat iz morkovi i yablok/

Морковь очистить и натереть на крупной тёрке. Яблоко нарезать небольшими кубиками. Лук и хрен натереть на мелкой тёрке. **Все** перемешать и заправить майонезом. **Hlm. 52**

/Morkov’ očistit’ i nateret’ na krupnoj tyorke. Yabloko narezat’ nebol’šimi kubikami. Luk i hren nateret’ na melkoj tyorke. Vse peremešat’ i zapravit’ majonezom/.

Salad dari wortel dan apel

Kupas wortel dan parut di parutan besar. Apel dipotong dalam bentuk kubus kecil. Bawang bombay dan *horseradish* diparut dengan parutan kecil. Campur semuanya dan bumbu dengan mayones.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. **Referensi nomina anaforik**

Pada kata *все перемешать* /vse peremešat’/ ‘semua di campurkan’ yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan; yaitu kupasan wortel yang diparut, apel, bawang bombay dan *horseradish* yang diparut.

6) **Салат из моркови и петрушки** /Salat iz morkovi i petruški/

Морковь и петрушку натереть на средней тёрке, **перемешать и заправить** соусом. **Hlm. 53**

/Morkov’ i petrušku nateret’ na sredneye tyorke, peremešat’ i zapravit’ sousom/.

Salad wortel dan peterseli

Wortel dan peterseli parut di parutan sedang, aduk dan lumuri saus.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. **Elipsis nomina**

Pada kata *перемешать и заправить* /peremešat' i zapravit'/ 'aduk dan lumuri'. Elipsis nomina terjadi pada pengguguran kata wortel dan parutan peterseli.

7) **Салат из моркови с орехами** /Salat iz morkovi s orehami/

Морковь почистить, нашинковать на крупной тёрке. Измельчить ядра грецких орехов, *перемешать*, чуть *посолить*, *залить* майонезом и ещё раз перемешать. **Ilm. 53**

/Morkov' počistit', našinkovat' na krupnoj tyorke. Izmel'čit' yadra gretskih orehov, peremešat', čut' posolit', zalit' majonezom i yešyo raz peremešat'/.

Salad wortel dengan kacang

Bersihkan wortel, lalu potong di parutan besar. Campurkan dan giling, garami sedikit, bumbu mayones dan aduk lagi satu kali.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. **Elipsis nomina**

- Pada kata *перемешать* /peremešat'/ 'campurkan'.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *залить* /zalit'/ 'bumbu'.

8) **Салат из квашеной капусты с апельсинами**

/Salat iz kvašenoj kapusty s apel'sinami/

Апельсин нарезать небольшие дольки. Лук нашинковать *и* обдать кипятком. Капусту отжать. *Все* компоненты соединить, тщательно перемешать и залить растительным маслом. **Ilm. 56**

/Apel'sin narezat' nebol'sie dol'ki. Luk našinkovat' i obdat' kipyatkom. Kapustu otžat'. Vse komponenty soedinit', ččšatel'no peremešat' i zalit' rastitel'nym maslom/.

Salad dengan jeruk

Jeruk dipotong menjadi potongan-potongan kecil. Potong bawang bombay dan masukkan di atas air mendidih. Lalu kubis diperas. Semua bahan digabungkan, aduk rata dan tuangkan minyak sayur.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi aditif

Pada kata *u* /i/ ‘dan’ pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все компоненты соединить* / *Vse komponenty soedinit’* / ‘semua bahan disatukan’ yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan.

9) **Салат овощной с чесноком** /Salat ovoščnoj s česnokom/

Вареные овощи натереть на терке, сырую капусту порезать кубиками *и* обдать кипятком. *Все* соединить с измельченным сыром луком, толченым чесноком, заправить майонезом и перемешать. **Hlm. 61**

/Varenye ovošči nateret’ na terke, syryu kapustu porezat’ kubikami i obdat’ kipyatkom. Vse soedinit’ s izmel’čennym syrim lukom, tolčeny česnokom, zapravit’ majonezom i peremešat’/.

Sayuran salad dengan bawang putih

Sayuran matang diparut, kubis mentah dipotong dengan bentuk dadu dan masukkan di atas air mendidih. Semua digabungkan dengan irisan halus bawang bombay, bawang putih, bumbu dengan mayones dan aduk rata.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi aditif

Pada kata *u* /i/ ‘dan’ pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все соединить* / *Vse soedinit'*/ 'semua bahan disatukan' yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan.

10) Салат из мяса /salat iz myasa/

Вареное или жареное мясо мелко нарезать, очищенный вареный картофель *и* огурцы нарезать, как и мясо, *сложит* в салатник, *перемешать* и оформить горкой, *украсить* листиками салата, нарезанными огурцами и кусочками мяса. **Hlm. 70**

/Varenoe ili žarenoe myaso melko narezat', očiščennyj varenyj kartofel' i ogurtsy narezat', kak i myaso, složit' v salatnik, peremešat' i oformit' gorkoj, ukrasit' listikami salata, narezannymi ogurtsami i kusočkami myasa/.

Salad daging

Rebus atau panggang daging, potong menjadi potongan-potongan kecil, lalu kupas kentang rebus dan potong timun, seperti daging, hidangkan dalam mangkuk salad, campur dan susun rapi, hiasi dengan daun selada, irisan timun dan potongan daging.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

b. Elipsis nomina

- Pada kata *перемешать* /peremešat'/ 'campurkan'.
- Pada kata *сложит* /složit'/ 'hidangkan'.
- Pada kata *украсить* /ukrasit'/ 'hiasi' semua elipsis termasuk pada elipsis nomina sebelumnya yang merujuk pada bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

11) Соус сметанный с томатом /Sous smetannyj s tomatom/

Мелко нарезать репчатый лук, поджарить *его* на масле. Когда лук слѣгка поджарится, добавить в *него* томат-пюре *и* продолжать жарить ещѣ 3-4 минуты, чтобы жир принял окраску томата. После *этого* влить в лук с томатом сметанный соус, *разместать* и *дать прокипеть* в течение 3-5 минут. **Ilm. 84**

/Melko narezat' repčatyj luk, podžarit' yego na masle. Kogda luk slyogka podžarit-sya, dobavit' v nego tomat prodolžat' pyure i žarit' yešyo minuty 3-4, čtoby žir prinyal okrasku tomata. Posle yetogo vlit' v luk s tomatom smetannyj sous, razmešat' i dat' prokipet' v tečenie minut 3-5/.

Saus Smetana dengan tomat

Iris halus bawang merah, goreng dalam minyak sayur. Ketika bawang merah telah digoreng, tambahkan pure-tomat dan masak hingga 3-4 menit, sehingga minyak merubah warna tomat. Setelah itu tuangkan bawang goreng dengan saus krim tomat, aduk dan didihkan selama 3-5 menit.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Referensi nomina anaforik

- Pada kata *его* /yego/ 'nya' yang merujuk pada irisan bawang merah.
- Pada kata *него* /nyego/ 'nya' yang merujuk pada bawang merah yang telah digoreng. *Него* sama dengan *его*, namun terdapat kata depan *в* di depannya sehingga diberikan sisipan huruf *н-*.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

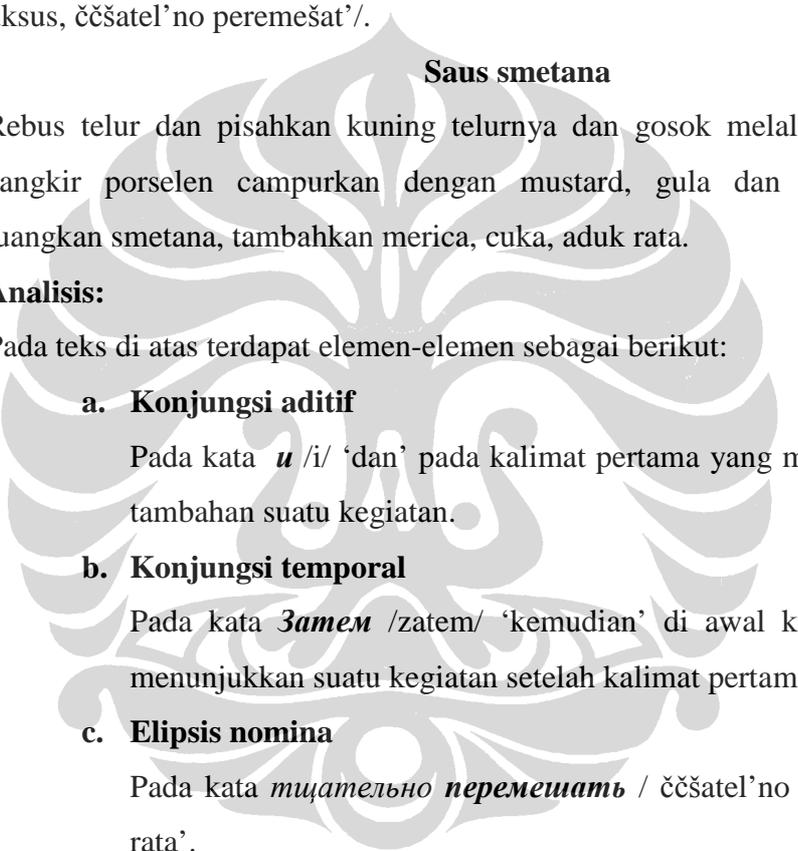
d. Elipsis nomina

- Pada kata *разместать* /razmešat'/ 'aduk'.

- Pada kata *дать прокипеть* /dat' prokipet'/ 'didihkan'.

12) Соус сметанный /Sous smetannyj/

Сварить вкрутую яйца **и** отделить желток, протереть сквозь сито, в фарфоровой чашке смешать с горчицей, сахаром и солью. **Затем** влить сметану, добавить перец, уксус, тщательно **перемешать**. **Нлм. 85**

/Svarit' vkrutuyu yajtsa i otdelit' želtok, proteret' skvoz' sito, v farforovoj čaške smešat' s gorčitsyej, saharom i sol'yu. Zatem vlit' smetanu, dobavit' perets, uksus, ččšatel'no peremešat'/.


Saus smetana

Rebus telur dan pisahkan kuning telurnya dan gosok melalui saringan, dalam cangkir porselen campurkan dengan mustard, gula dan garam. Kemudian tuangkan smetana, tambahkan merica, cuka, aduk rata.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi aditif

Pada kata **и** /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

b. Konjungsi temporal

Pada kata **Затем** /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

c. Elipsis nomina

Pada kata **тщательно перемешать** / ččšatel'no peremešat'/ 'aduk rata'.

13) Суп-пюре из яблок и помидоров

/Sup-pyure iz yablok i pomidorov/

Сварить мясной бульон. Обжарить на масле измельченные морковь репчатый лук. За 1-2 минуты до окончания обжаривания, размешивая, посыпать мукой. **Нлм. 106-107**

Очистить от кожицы **и** сердцевины яблоки и нарезать **их** кубиками. Выбрать спелые помидоры и разрезать на 4 части. В приготовленный бульон

положить обжаренную морковь и лук, **прокипятить**, добавить яблоки и помидоры, посолить. Варить 30 минут. После **чего все** овощи и яблоки вместе отваром протереть через сито и довести до кипения.

/Svarit' myasnoj bul'on. Obžarit' na masle izmel'čennye morkov' repčatyj luk. Za 1-2 minuty do okončaniya obžarivaniya, razmešivaya, posypat' mukož.

Očistit' ot kožitsy i serdtseviny yabloki i narezat' ih kubikami. Vybrat' spelye pomidory i razrezat' na 4 časti. V prigotovlennyj bul'on položit' obžarennuyu morkov' i luk, prokipyatit', dobavit' yabloki i pomidory, posolit'. Varit' 30 minut. Posle čego vse ovošči i yabloki vmeste otvarom proteret' čerez sito i dovesti do kipeniya/.

Sup pure dari apel dan tomat

Masak kaldu daging. Goreng dalam minyak sayur, parut wortel dan bawang merah. Selama 1-2 menit sebelum akhir pemanggangan, aduk, taburi dengan tepung. Kupas kulit apel dan potong kubus. Pilih tomat matang dan potong menjadi 4 bagian. Dalam kaldu yang dimasak masukkan wortel dan bawang bombay, rebus, tambahkan apel dan tomat, tambahkan garam. Masak selama 30 menit. Kemudian semua sayuran dan apel bersama kaldu dimasukkan melalui saringan dan didihkan.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi aditif

Pada kata *u* /i/ 'dan' pada kalimat keempat yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

b. Referensi nomina anaforik

- Pada kata *ux* /ih/ 'mereka' yang merujuk pada apel yang telah dikupas kulitnya.
- Pada kata *čego* /čego/ 'itu' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan sebelumnya.
- Pada kata *vse* /vse/ 'semua' merujuk pada semua sayuran yang disebutkan terlebih dahulu.

c. Elipsis nomina

Pada kata *prokipyatit'* / prokipyatit'/' rebus'.

14) Окрошка мясная /Okroška myasnaya/

Отварное мясо (ветчину), огурцы, яйца нарезать кубиками или соломкой, чеснок растереть с солью, **добавить** нарезанный лук. **Все** продукты залить квасом и добавить сметану. При подаче на стол зеленью. **Hlm. 122**

/Otvarnoe myaso (vetčinu), ogurtsy, yajtsa narezat' kubikami ili solomkoj, česnok rasteret' s sol'yu, dobavit' na rezannyj luk. Vse produkty zalit' kvasom i dobavit' smetanu. Pri podače na stol zelen'yu/.

Daging okroshka

Rebus daging, mentimun, telur, potong menjadi kubus atau strip, bawang putih, balurkan dengan garam, tambahkan irisan bawang merah. Semua produk tempatkan di wadah dan tambahkan krim asam. Sajikan dengan sayuran.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata **добавить** /dobavit'/ 'tambahkan' yang merujuk pada bahan-bahan yang disebutkan terlebih dahulu.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata **все** /vse/ 'semua' merujuk pada semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

15) Картофельное пюре, обжаренное в сухарях

/Kartofel'noe pyure, obžarennoe v suharyah/

Картофельное пюре остужают до 45-50 °С, **добавляют яйца, сливочное масло. Формируют** в муке, **смачивают** в льезоне (смесь яйца с водой), **панируют** в молотых сухарях, **обжаривают** на сковороде до появления румяной корочки. **Hlm. 128**

/Kartofel'noe pyure ostužayut do 45-50 celcius, dobavlyayut yajtsa, slivočnoe maslo. Formiruyut v muke, smačivayut v l'ezone (smes' yajtsa s vodoj), paniruyut v molotyh suharyah, obžarivayut na skovorode do poyavleniya rumyanoj koročki/.

Pure kentang yang digoreng dalam roti kering potong dadu

Tumbuk kentang rebus lalu dinginkan hingga 45-50 derajat celcius, tambahkan telur, mentega. Dibentuk menjadi tepung, basahi di campuran telur dengan air, balurkan cincangan kentang ke dalam tepung roti, digoreng dalam wajan sampai berwarna cokelat keemasan.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

Pada *добавляют яйца, 0 сливочное масло* / *dobavlyayut yajtsa, slivočnoe maslo*/ ‘tambahkan telur, mentega’.

b. Elipsis nomina

- Pada kata *Формируют* /*formiruyut*’/ ‘bentuk’.
- Pada kata *смачивают* /*smāčivayut*’/ ‘basahi’.
- Pada kata *обжаривают* /*obžarivayut*’/ ‘goreng’ yang merujuk pada kentang.

16) Картофель печеный /Kartofel’ pečenyj/

Картофель тщательно вымыть, *обсушить*. *Натереть* клубни солью, *положить* на противень *и поставить* в предварительно разогретую духовку на час-полтора. **Нлм. 129**

К столу картофель подать горячим с майонезом или сметаной.

/Kartofel’ ččšatel’no vymyt’, obsušit’. Nateret’ klubni sol’yu, položit’ na protiven’ i postavit’ v predvaritel’no razogretuyu duhovku na čas-poltora.

K stolu kartofel’ podat’ goryačim s majonezom ili smetanoj/.

Kentang panggang

Kentang dibersihkan secara menyeluruh, lalu keringkan. Parut kentang dengan garam, memakai *baking sheet* dan masukkan dalam oven selama satu jam setengah. Kentang disajikan panas dengan mayones atau smetana di atas meja.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *обсушить* /*obsušit*’/ ‘keringkan’.

- Pada kata *Натереть* /nateret'/ 'parut'.
- Pada kata *поставить* /postavit'/ 'masukkan' yang merujuk pada nomina kentang.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

17) Картофель со сливками /Kartofel' so slivkami/

Картофель помить, *очистить*, *разрезать* вдоль на четвертники *и сварить* в подсоленной воде. Воду слить, картофель полить растопленным сливочным маслом, сливками и тушить ещё 5 минут. *Подать* на стол, украсив зеленью.

Нлм. 131

/Kartofel' pomit', očistit', razrezat' vdol' na četvërtniki i svarit' v podsolennoj vode. Vodu slit', kartofel' polit' rastoplennym slivočnym maslom, slivkami i tušit' yešyo 5 minut. Podat' na stol, ukrasiv zelen'yu/.

Kentang dengan krim

Cuci kentang, kupas, potong dalam bentuk dadu dan didihkan dalam air asin. Tuang air, tuang kentang dengan mentega cair, krim dan biarkan mendidih 5 menit lagi. Sajikan di meja, hiasi dengan seledri.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *очистить* /očistit'/ 'kupas'.
- Pada kata *разрезать* / razrezat'/ 'potong'.
- Pada kata *сварить* / svarit'/ 'didihkan' yang merujuk pada nomina kentang.
- Pada kata *Подать* /podat'/ 'sajikan' yang merujuk pada hidangan kentang yang sudah siap disajikan.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

18) **Хек жареный** /Hek žarenyj/

Рыбу *подготовить и промыть, нарезать* на порционные куски, *посолить, поперчить, обавлять* в муке и *обжарить* до образования золотистой корочки. Готовую рыбу выложить на блюдо. На гарнир подать жареный картофель, гречневую кашу и салат из свежих овощей. **Ilm. 192**

/Rybu podgotovit' i promyt', narezat' na portsiionnye kuski, posolit', poperčit', obavlyat' v muke i obžarit' do obrazovaniya zolotistoi koročki. Gotovuyu rybu vyložit' na blyudo. Na garnir podat' žarenyi kartofel', grečnevuyu kašu i salat iz svežih ovošyei/.

Ikan goreng Hek

Ikan disiapkan dan dibersihkan, potong menjadi beberapa bagian sesuai selera, berikan garam, merica, balurkan dalam tepung dan tumis sampai berwarna emas. Siapkan ikan pada piring. Pada hiasan, sajikan kentang panggang, salad dengan sayuran segar.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *подготовить* / podgotovit' / 'siapkan'.
- Pada kata *промыть* / promyt' / 'bersihkan'.
- Pada kata *нарезать* / narezat' / 'potong'.
- Pada kata *посолить* / posolit' / 'garami'.
- Pada kata *поперчить* / poperčit' / 'beri merica'.
- Pada kata *обавлять* / obavlyat' / 'balurkan'.
- Pada kata *обжарить* / obžarit' / 'goreng' yang merujuk pada nomina ikan hek.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

19) Пикантный соус с огуречным рассолом

/Pikantnyi sous s ogurečnym rassolom/

В белый рыбный соус после *его* готовности добавить процеженный огуречный рассол *и* варить в течение 8 минут. **Добавить** соль и молотый перец. **Илм. 212**

/V belyi rybnyi sous posle yego gotovnosti dobavit' protsežennyi ogurečnyi rassol i varit' v tečenie 8 minut. Dobavit' sol' i moloty perets/.

Saus pedas dengan acar mentimun

Tambahkan air garam mentimun yang telah disiapkan ke dalam saus ikan putih dan masak selama 8 menit. Tambahkan garam dan lada.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Referensi nomina anaforik

Pada kata *его* /yego/ 'itu' yang merujuk pada nomina saus ikan putih.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Elipsis nomina

Pada kata **Добавить** /dobavit'/ 'tambahkan' yang merujuk pada nomina saus ikan putih.

20) Курица в сухарях /Kuritsa v suharyah/

Положить куритцу в воду, **добавить** соль *и* чеснок. Довести до кипения и варить до готовности. Дать курице остыть. Взбитие яйца смешать с сухарями и посолить. Обмазать *этой* смесью куски курицу до золотисто-коричневого цвета. На гарнир **подать** картофельное пюре. **Илм. 219**

/Položit' kuritsu v vodu, dobavit' sol' i česnok. Dovesi do kipeniya i varit' do gotovnosti. Dat' kuritse ostyt'. Vzbitie yajtsa smešat' s suharyami i posolit'. Obmazat' etoj smes'yu kuski kuritsu do zolotisto-koričnevogo tsveta. Na garnir podat' kartofel'noe pyure/.

Ayam di dalam roti kering bentuk dadu

Letakkan ayam dalam air, tambahkan garam dan bawang putih. Didihkan dan masak hingga matang. Biarkan ayam hingga dingin. Telur dikocok dicampur dengan remah roti dan garam. Lumuri campuran potongan ayam hingga berwarna coklat keemasan. Di sajikan dengan hiasan pure.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *добавить* /dobavit'/ 'tambahkan' yang merujuk pada potongan ayam dalam air.

b. Elipsis verba

Pada *добавить соль и 0 чеснок* /dobavit' sol' i česnok/ 'tambahkan garam dan bawang putih'.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

21) Мясо птицы в соусе /Myaso ptitsy v souse/

Птицу разделить на порционные куски, *обжарить* в жире, *добавить* измельченные лук *и* грибы, также обжарить. *Затем* добавить воду, сливки, соль, перец и тушить до готовности. Добавить нарезанный чеснок, измельченную и зелень и залить разведенной в молоке мукой. *Дать* закипеть. Положить куски птицы в глубокую посуду, *залить* соусом.

Ilm. 223

/Ptitsu razdelit' na portsiionnye kuski, obžarit' v žire, dobavit' izmel'čennye luk i griby, takže obžarit'. Zatem dobavit' vodu, slivki, sol', perets i tušit' do gotovnosti. Dobavit' narežannyi' česnok, izmel'čennuyu i zelen' i zalit' razvedennoi' v moloke mukoi'. Dat' zakipet'. Položit' kuski ptitsy v glubokuyu posudu, zalit' sousom/.

Daging burung dalam saus

Burung dibagi menjadi beberapa bagian sesuai selera, goreng dalam lemak, tambahkan irisan bawang bombay dan jamur, dan tumis. Kemudian tambahkan

air, krim, garam, merica dan didihkan hingga matang. Tambahkan irisan bawang putih, dilumatkan dan tuangkan dalam susu yang diencerkan dengan tepung. Didihkan. Masukkan potongan ayam di dalam mangkuk, lumuri dengan saus.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng'.
- Pada kata *добавить* /dobavit'/ 'tambahkan' yang merujuk pada potongan daging burung.
- Pada kata *Дать* /dat'/ 'biarkan'.
- Pada kata *залить* /zalit'/ 'lumuri' yang merujuk pada hidangan daging burung, termasuk pada elipsis nomina sebelumnya.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Elipsis verba

Pada *добавить измельченные лук и грибы* /dobavit' izmel'čennye luk i griby/ 'tambahkan irisan bawang dan jamur'.

d. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

22) Куриная печенка в сметане /Kurinaja pečenka v smetane/

Куриную печенку обдать кипятком, *промыть* в холодной воде, *посолить* и *обжарить* на сковороде с маслом, *добавить* сметанный соус и *проварить* в течении 6-10 минут. Готовую печенку с соусом выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью. **Илм. 226**

На гарнир подать жареный картофель. Аналогично готовится гусиная и утиная печенка.

/Kurinyu pečenku obdat' kipyatkom, promyt' v holodnoi' vode, posolit' i obžarit' na skovorode s maslom, dobavit' smetannyi' sous i provarit' v tečenii 6-10 minut. Gotovuyu pečenku s sousom vyložit' na blyudo i posypat'

izmel'čennai' zelen'yu. Na garnir podat' žarenyi' kartofel'. Analogično gotovit-sya gusinaya i utinaya pečenka/.

Hati ayam dalam smetana

Tuangkan hati ayam dalam air mendidih, bilas dengan air dingin, tambahkan garam dan goreng dalam panci dengan mentega, tambahkan krim asam saus dan masak selama 6-10 menit. Bila Anda senang dengan saus hati keluarkan ke piring dan taburi dengan irisan rempah-rempah.

Pada hiasan, beri kentang panggang. Demikian cara menyiapkan hati angsa dan itik.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'bilas'.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng'.
- Pada kata *добавить* /dobavit'/ 'tambahkan'.
- Pada kata *проварить* /provarit'/ 'masak' yang merujuk pada hati ayam.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat pertama yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

23) Тушеная утка с чернослибом

/Tušenaya utka s černoslibom/

Морковь, корень сельдерея мелко *нарезать*, *обжарить* в масле, добавить подготовленную и нарезанную на кусочки утку, обжарить *её* вместе с кореньями, сложить *все* в сотейник, *подлить* воды, *посолить и тушить* примерно 30 минут.

Муку обжарить в масле, *разбавить* бульоном, *добавить* уксус, сахар, вскипятить и всыпать предварительно промытый и вымоченный чернослив. Соус с черносливом подлить к утке и тушить ещё 20 минут. Готовое блюдо подавать с жареным картофелем и салатом из фруктов. **Нлм. 234-235**

/Morkov', koren' sel'deryeya melko narezat', obžarit' v masle, dobavit' podgotovlennuyu i narezannuyu na kusočki utku, obžarit' yeyo vmeste s koren'yami, složit' vse v sotyei'ink, podlit' vody, posolit' i tušit' primerno 30 minut. Muku obžarit' v masle, razbavit' bul'onom, dobavit' uksus, sahar, vskipyatit' i vsypat' predvaritel'no promytyi' i vymočennyi' černosliv. Sous s černoslivom podlit' k utke i tušit' yešyo 20 minut. Gotovoe blyudo podavat' s žarenym kartofelem i salatом iz fruktov/.

Bebek yang direbus dengan buah prem

Potong wortel dan akar seledri menjadi potongan-potongan kecil, goreng dalam minyak, tambahkan dan siapkan bebek yang dipotong-potong, kemudian digoreng dengan potongan wortel dan akar seledri, masukkan semua di dalam wadah, tuangkan air, tambahkan garam dan didihkan sekitar 30 menit.

Goreng tepung dalam minyak, cairkan kaldu, tambahkan cuka dan gula hingga mendidih dan tuangkan buah prem yang dicuci dan direndam sebelumnya. Tuangkan saus dengan buah prem untuk bebek dan biarkan mendidih lagi 20 menit. Sajikan hidangan yang telah siap dengan kentang goreng dan salad sayuran.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

- Pada kata *Морковь* **θ**, *корень сельдерея мелко нарезать* / Morkov', koren' sel'deryeya melko narezat'/ 'Potong wortel dan akar seledri menjadi potongan-potongan kecil'.
- Pada *добавить* **θ** *уксус, сахар*, /dobavit' uksus, sahar/ 'tambahkan cuka, gula'.

b. Elipsis nomina

- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng yang merujuk pada potongan wortel dan akar seledri.
- Pada kata *подлить* /podlit'/ 'tuangkan'.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *тушить* /tušit'/ 'didihkan' yang merujuk pada potongan wortel dan akar seledri.

- Pada kata *разбавить* /pazbavit'/ 'cairkan' yang merujuk pada tepung yang digoreng untuk kaldu.

c. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

24) Суп-пюре из риса /Sup-pyure iz risa/

Стакан риса промыть в теплой воде, *положить* в кастрюлю, залить холодной водой или молоком, добавить немного соли и *варить* 40-50 минут. После *этого* рис вместе с отваром протереть сквозь сито. Полученное расовое пюре развести холодной водой, добавить соль *и* масло. В готовый суп можно положить вареный рис - по 1 столовой ложке на тарелку.

Hlm. 106

/Stakan risa promyt' v teploj vode, položit' v kastryulyu, zalit' holodnoj vodoj ili molokom, dobavit' nemnogo soli i varit' 40-50 minut. Posle etogo ris vmeste s otvarom proteret' skvoz' sito. Polučennoe rasovoe pyure razvesti holodnoj vodoj, dobavit' sol' i maslo. V gotovyj sup možno položit' varenyj ris - 1 po stolovoj ložke na tarelku/.

Sup pure nasi

Secangkir beras dicuci dalam air hangat, letakkan dalam panci, tuangkan air dingin atau susu, tambahkan sedikit garam dan masak selama 40-50 menit. Setelah itu beras bersama-sama dengan ramuan disaring melalui saringan. Sup pure yang dihasilkan diencerkan dengan air dingin, tambahkan garam dan mentega. Dalam sup yang sudah selesai dapat diletakkan nasi - dan 1 sendok makan di atas piring.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *положить* /položit'/ 'letakkan' yang merujuk pada nomina secangkir beras.
- Pada kata *варить* /varit'/ 'masak' yang merujuk pada bahan-bahan yang telah disebutkan sebelumnya.

b. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *etogo* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

25) Суп-пюре из дичи /Sup-pyure iz diči/

Подготовленную птицу (фазана, тетерева, рябчика, куропатку) сначала обжарить, а *потом варить* 30 минут в мясном бульоне с кореньями и луком.

Мясо готовой дачи отделить от костей, оставив при *этом* для гарнира часть филе, остальное мясо пропустить через мясорубку, добавить 3 столовые ложки бульона, перемешать *и* протереть сквозь мелкое сито.

Муку поджарить с 2 столовыми ложками масла, развести 4 стаканами бульона и проварить в течение 30 минут, полученный соус процедить. Положить в *него* приготовленное из дичи пюре, *перемешать*, и если суп получится очень густой, разбавить горячим бульоном. Довести до кипения, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Перед подачей на стол положить в суп мелко нарезанное филе.

Hlm. 107-108

/Podgotovlennuyu ptitsu (fazana, tetereva, ryabčika, kuropatku) snačala obžarit', a potom varit' 30 minut v myasnom bul'one s korenjami i lukom. Myaso gotovoj dači otdelit' ot kostyej, ostaviv pri etom dlya garnira čast' file, ostal'noe myaso propustit' čerez myasorubku, dobavit' 3 stolovye ložki bul'ona, peremešat' i proteret' skvoz' melkoe sito. Muku podžarit' s 2 stolovymi ložkami masla, 4 razvesti stakanami bul'ona i provarit' v tečenie 30 minut, polučennyj sous protsedit'. Položit' v nego prigotovlennoe iz diči pyure, peremešat', i yesli sup polučitsya očen gustoj, razbavit' goryačim bul'onom. Dovesti do kipeniya, posolit', zapravit' slivočnym maslom i yaičnymi želtkami, smešannymi s molokom. Pered podačyej na stol položit' v sup melko narezannoe file/.

Sup pure daging rusa

Burung yang dihasilkan (pegar, belibis, belibis, ayam hutan), pertama goreng dan kemudian masak selama 30 menit dalam kaldu daging dengan sayuran dan bawang. Daging siapkan untuk dipisahkan dari tulang, sisakan beberapa potong untuk hiasan steak, sisanya digiling melalui penggiling daging, tambahkan 3 sendok makan kaldu, aduk dan saring melalui saringan yang bagus. Goreng tepung dengan 2 sendok makan mentega, 4 cangkir kaldu encer dan didihkan selama 30 menit, saring saus. Masukkan daging rusa itu masak dalam saus, aduk, dan jika sup gilirannya akan sangat kental, encerkan dengan kaldu panas. Didihkan, tambahkan garam, kocok dengan mentega dan kuning telur, dicampur dengan susu. Letakkan sup cincang *sirloin* dan hidangkan di atas meja.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Konjungsi temporal

Pada kata *потом* /potom/ 'kemudian' pada kalimat pertama.

b. Elipsis nomina

- Pada kata *варить* /varit'/ 'masak' yang merujuk pada pengguguran kata daging burung yang digoreng.
- Pada kata *перемешать* /peremešat'/ 'campurkan' merujuk pada pengguguran kata yaitu bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этом* /etob'/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

26) Суп-пюре из печенки /Sup-pyure iz pečenki/

Телячью или говяжью печенку очистить от пленки и желчных тыротоков, *вымыть* и *нарезать* кубиками, *обжарить* в масле с мелко нашинкованными кореньями и луком-пореем и тушить 30-40 минут.

Добавить 1/2 стакана горячей воды или бульона. **Затем** пропустить через мясорубку **и** протереть сквозь сито.

Одновременно приготовить белый соус. Для **этого** муку, предварительно немного прожаренную с двумя столовыми ложками масла, развести 4 стаканами бульона и варить 30 минут.

Готовый соус процедить, соединить с тщательно протертой печенкой, перемешать и довести суп до кипения. После этого заправить суп яичными желтками, смешанными со сливками или молоком и кусочками масла.

Ilm. 109

/Telyač'yu ili govyaž'yu pečenku očistit' ot plenki i želčnyh tyrotokov, vymyt' i narezat' kubikami, obžarit' v masle s melko našinkovannymi koren'yami i lukom poryeem i tužit' 30-40 minut. Dobavit' 1/2 stakana goryačyej vody ili bul'ona. Zatem propustit' čerez myasorubku i proteret' skvoz' sito. Odnovremenno prigotovit' belyj sous. Dlya etogo muku, predvaritel'no nemnogo prožarennuyu s dvumya stolovymi ložkami masla, 4 stakana razvestimi bul'ona i varit' 30 minut. Gotovyj sous protsedit', soedinit' s ččšatel'no protertoj pečenkoj, peremešat' i dovesti sup do kipeniya. Posle etogo zapravit' sup yaičnymi želtkami, smešannymi so slivkami ili molokom i kusočkami masla/.

Sup pure hati sapi

Daging sapi muda atau hati sapi dibersihkan dari potongan dan empedu *tyrotokov*, cuci dan potong dadu, goreng dalam mentega dicincang halus dengan akar dan daun bawang dan biarkan mendidih 30-40 menit. Tambahkan 1/2 cangkir air panas atau sup. Kemudian giling melalui penggiling daging, dan saring melalui saringan. Pada waktu yang sama untuk menyiapkan saus putih. Untuk itu siapkan tepung sedikit di panggang dengan dua sendok makan mentega, 4 cangkir kaldu encer dan masak selama 30 menit. Siapkan saus yang disaring, campurkan dengan seksama, aduk dan bawa sup mendidih. Kemudian isi sup, kuning telur, dicampur dengan krim atau susu dan beberapa sendok mentega.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata **вымыть** /vymyt'/ 'cuci'.

- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang merujuk pada pengguguran kata daging sapi.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat ketiga yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama dan kedua.

c. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

27) Суп-пюре из креветок /Sup-pyure iz krevetok/

Оттаять в воде или при комнатной температуре замороженные креветки, **промыть**, **опустить** в подсоленную кипящую воду (на 1 л воды - 1 столовая ложка соли) и **варить** 3-4 минуты с момента закипания. Очистить от панциря, нарезать на кусочки или разобрать на волокна. **Затем** обжарить креветки вместе с нашинкованными кореньями и луком до готовности, пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить бульон, в котором поджаривались креветки, **все** размешать до состояния кяпгицы, протереть через сито и соединить с овопхным отваром. Заправить поджаренной на масле мукой, в готовой суп влить яичко-молочную смесь. Для приготовления смеси постепенно влить сырые яичные желтки, горячее молоко и варить, Не до-водя до кипения, на слабом огне до загустевания.

Нлм. 110

/Ottayat' v vode ili pri komnatnoj temperature zamorožennye krevetki, promyt', opustit' v podsolennuyu kipyščuju vodu (na 1 L vody - stolovaya ložka soli 1) 3-4 i varit' minuty s momenta zakipaniya. Očistit' ot pantsirya, narezat' na kusočki ili razobrat' na volokna. Zatem obžarit' krevetki vmeste s našinkovannymi koren'yami i lukom do gotovnosti, propustit' čerez myasorubku. V polučennuyu massu dobavit' bul'on, v kotorom podžarivalis' krevetki, vse razmešat' do sostoyaniya kyapgitsy, proteret' čerez sito i soedinit' s ovophnym otvarom. Zapravít' podžarennoj na masle mukoj, v gotovoj sup vlit' yaičko moločnuyu

smes'. Dlya prigotovleniya smesi postepenno vlit' syrye yaičnye želtki, goryačyee moloko i varit', Ne do-vodya do kipeniya, na slabom ogne do zagustevaniya/.

Sup pure dari udang

Udang beku dicairkan dalam air atau pada suhu kamar, bilas dengan air, tempatkan ke dalam air asin mendidih (1 liter air - 1 sendok makan garam) dan masak selama 3-4 menit setelah mendidih. Kerang potong-potong atau keluarkan seratnya. Lalu goreng udang dengan potongan dan akar bawang sampai matang, digiling melalui sebuah penggiling daging. Tambahkan kaldu, di mana udang panggang, aduk sampai semua terkena bagian, saring melalui saringan dan gabungkan dengan kaldu. Goreng dengan mentega dengan tepung dalam sup yang telah jadi, tuangkan campuran telur susu. Untuk mempersiapkannya tuangkan perlahan campuran kuning telur mentah, susu panas dan masak, tidak sampai mendidih, suhu panas rendah hingga menebal.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *опустить* /opustit'/ 'tempatkan'.
- Pada kata *варить* /varit'/ 'masak'.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat ketiga yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama dan kedua.

c. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все размешать* / vse razmešat'/ 'semua di campurkan' yaitu semua bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu di campurkan.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat keenam yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

28) Суп-пюре из рыбы /Sup-puure iz ryby/

Рыбу (треска, судак и др.) очистить и *промыть*, отделить мясо от костей. Из головы без жабр сварить бульон. Мякоть рыбы нарезать кусочками и тушить с маслом *и* мелко нарубленным луком. Слегка поджарив муку с 2 столовыми ложками масла, развести 4 стаканами бульона, довести до кипения. Положить подготовленную рыбу и варить примерно 15-20 минут. После *этого* сок процедить и протереть сквозь сито, развести горячим молоком, заправить маслом.

Подавать этот суп рекомендуется с кусочками рыбы или фрикадельками. Для приготовления фрикаделек следует оставить около 100 г рыбного филе.

Плм. 111-112

/Rybu (treska, sudak i dr.) Očistit' i promyt', odelit' myaso ot kostyej. Iz golovy bez žabr svarit' bul'on. Myakot' ryby narezat' kusočkami i tušit' s maslom i melko narublennym lukom. Slegka podžariv muku s stolovymi ložkami masla 2, 4 raznesti stakanami bul'ona, dovesti do kipeniya. Položit' podgotovlennuyu rybu i varit' primerno 15-20 minut. Posle etogo sok protsedit' i proteret' skvoz' sito, razvesti goryačim molokom, zapravit' maslom.

Podavat' etot sup rekomenduetsya s kusočkami ryby ili frikadelysami. Dlya prigotovleniya frikadelek sleduet ostavit' okolo 100 g rybnogo file/.

Sup pure ikan

Ikan (*cod, sudak, dll*) bersihkan dan cuci, pisahkan daging dari tulang. Sedangkan bagian dari kepala tanpa insang untuk memasak sup. Daging ikan dipotong-potong dan rebus dengan mentega dan bawang bombay diiris halus. Goreng tepung dengan 2 sendok makan mentega, masukkan 4 cangkir kaldu, didihkan. Masukkan ikan dan masak selama kira-kira 15-20 menit.

Kemudian saring jus melalui saringan, diencerkan dengan susu panas, kocok dengan mentega. Dianjurkan untuk menyajikan sup ini dengan potongan ikan atau bakso. Untuk menyiapkan bakso diperlukan sekitar 100 gram fillet ikan.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci' yang merujuk pada pengguguran kata ikan.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

29) Суп-пюре из крабов /Sup-pyure iz krabov/

Оставить несколько крупных кусков краба для гарнира, остальное пропустить через мясорубку, *положить* в кастрюлю, залить стаканом бульона или воды и, накрыв крышкой, *варить* 10 минут. Отдельно поджарить муку с 2 столовыми ложками масла, развести горячим молоком, вскипятить, добавить крабов *и* варить еще 15-20 минут, *затем* протереть сквозь сито, посолить, добавить масло и яичную заправку.

Перед подачей нарезать оставленные кусочки крабов и положить в суп.

Hlm. 112-113

/Ostavit' neskol'ko krupnyh kuskov kraba dlya garnira, ostal'noe propustit' čerez myasorubku, položit' v kastyulyu, zalit' stakanom bul'ona ili vody i, nakryv kryškoj, varit' 10 minut. Otdel'no podžarit' muku s 2 stolovymi ložkami masla, razvesti goryačim molokom, vskipyatit', dobavit' krabov i varit' yešče minut 15-20, zatem proteret' skvoz' sito, posolit', dobavit' maslo i yaičnyu zapravku. Pered podačyej narezat' ostavlennye kusočki krabov i položit' v sup/.

Sup pure kepiting

Tambahkan beberapa potong kepiting besar untuk hiasan, sisanya giling melalui sebuah penggiling daging, masukkan dalam panci, tuangkan segelas kaldu atau air, tutup dan masak 10 menit. Secara terpisah, goreng tepung dengan 2 sendok makan minyak, diencerkan dengan susu panas, didihkan, masukkan kepiting dan

masak selama 15-20 menit, kemudian saring melalui saringan, tambahkan garam, tambahkan mentega dan saus telur lalu diisi. Sebelum disajikan, iris potongan-potongan yang ditinggalkan oleh kepiting dan dimasukkan ke dalam sup.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *положить* /položit'/ 'masukkan'.
- Pada kata *варить* /varit'/ 'masak' yang merujuk pada pengguguran kata kepiting.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

30) Суп молочный с помидорами

/Sup moločnyj s pomidorami/

Морковь, репу, петрушку, луковицу, помидоры *очистить*, мелко *нарезать*, после *чего* положить в кастрюлю, залить водой *и* варить примерно 30 минут на медленном огне.

Затем всыпать манную крупу, сливочное масло и дать прокипеть 5 минут, не переставая помешивать. После *этого* добавить молоко и соль по вкусу.

Ilm. 114

/Morkov', repu, petrušku, lukovitsu, pomidory očistit', melko narezat', posle čego položit' v kastryulyu, zalit' vodoj i varit' primerno 30 minut na medlennom ogne. Zatem vsypat' mannuyu krupu, slivočnoe maslo i dat' prokipet' 5 minut, ne perestavaya pomešivat'. Posle etogo dobavit' moloko i sol' po vkusu/.

Sup susu dengan tomat

Wortel, lobak, peterseli, bawang bombay, tomat, dibersihkan, potong menjadi potongan-potongan kecil, kemudian dimasukkan ke dalam panci, tambahkan air dan masak selama sekitar 30 menit pada suhu panas rendah. Kemudian tuang

semolina, mentega dan biarkan mendidih hingga 5 menit, terus diaduk. Kemudian tambahkan susu dan garam untuk penambah rasa.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

Pada pengguguran kata *очистить* /očistit'/ 'bersihkan' terjadi pada *морковь θ, репу θ, петрушку θ, луковицу θ, помидоры очистить.* / morkov', repu, petrušku, lukovitsu, pomidory očistit'/ 'wortel, lobak, peterseli, bawang bombay, tomat, dibersihkan'.

b. Elipsis nomina

Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong' yang merujuk pada bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Referensi nomina anaforik

Pada kata *чего* /čego/ 'itu' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan sebelumnya.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

e. Konjungsi temporal

Pada kata *Затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

f. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

31) Суп молочный с пшеном и тыквой

/Sup moločnyj s pšenom i tykvoj/

В кипящее молоко, разбавленное водой, засыпать хорошо промытое пшено. Когда пшено начнет развариваться, *положить* нарезанный кубиками картофель *и* тыкву. За 5-6 минут до окончания варки добавить соль, за 3-4 минуты - сливочное масло. **Ilm. 115**

/V kipyasčyee moloko, razbavlennoe vodoj, zasylat' horošo promytoe pšeno. Kogda pšeno načnet razvarivat'sya, položit' narezannyj kubikami kartofel' i tykvu. Za 5-6 minut do okončaniya varki dobavit' sol', za 3-4 minuty slivočnoe maslo/.

Sup susu dengan *millet* dan labu

Dalam susu yang mendidih, diencerkan dengan air, dan *millet* dicuci bersih. Ketika *millet* yang direbus melunak, masukkan kentang dan labu dalam bentuk dadu. Selama 5-6 menit sebelum akhir memasak, tambahkan garam, mentega, selama 3-4 menit.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *положить* /položit'/ 'masukkan' yang merujuk pada pengguguran kata *millet* dalam rebusan air.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

32) Суп молочный с щавелем

/Sup moločnyj s ščavelem/

Щавель перебрать, тщательно *промыть*, мелко *нарезать*. В кипящее молоко, разбавленное водой, положить нарезанный ломтиками картофель, довести до кипения, *затем* добавить подготовленный щавель, соль.

Перед подачей на стол суп рекомендуется заправить сливочным маслом.

Нлм. 115-116

/Ščavel' perebrat', ččatel'no promyt', melko narezat'. V kipyasčyee moloko, razbavlennoe vodoj, položit' nare zannyj lomtikami kartofel', dovesti do kipe niya, zatem dobavit' podgotovlen nyj ščavel', sol'. Pered podačyej na stol sup rekomenduetsya zapravit' slivočnym maslom/.

Sup susu dengan coklat kemerahan

Coklat kemerah-merahan disiapkan, cuci secara menyeluruh, potong kecil-kecil. Dalam susu mendidih, diencerkan dengan air, taruh irisan kentang, didihkan, lalu

tambahkan coklat kemerah-merahan, dan garam. Sebelum sup disajikan, dianjurkan untuk diolesi dengan mentega.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata coklat kemerah-merahan.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

c. Elipsis verba

Pada *добавить подготовленный щавель, θ соль* /dobavit' podgotovlen nyj ščavel', sol'/ 'tambahkan coklat kemerah-merahan, garam' yang merujuk pada pengguguran kata *добавить* /dobavit'/ 'tambahkan'.

33) Суп молочный манный с морковью и тыквой

/Sup moločnyj mannyj s morkov'yu i tykvoj/

Тыкву и морковь *нарезать* и по отдельности довести до готовности с добавлением молока *и* растопленного масла. Молоко вскипятить, добавить манную крупу и после 15 минут варки добавить готовую тыкву и морковь, после *этого положить* сахар и соль по вкусу.

Перед подачей на стол в тарелки положить по кусочку сливочного масла.

Hlm. 116

/Tykvu i morkov' narezat' i po otdel'nosti dovesti do gotovnosti s dobavleniem moloka i rastoplennogo masla. Moloko vskipyatit', dobavit' mannuyu krupu i posle 15 minut varki dobavit' gotovuyu tykvu i morkov', posle etogo položit' sahar i sol' po vkusu. Pered podačyej na stol v tarelki položit' po kusočku slivočnogo masla/.

Sup susu semolina dengan wortel dan labu

Labu dan wortel dipotong dan dipisah untuk didihkan dengan susu dan mentega cair. Susu mendidih, tambahkan semolina dan setelah 15 menit dari memasak, tambahkan labu dan wortel siap pakai, kemudian masukkan gula dan garam untuk penambah rasa. Sebelum disajikan di sebuah piring letakkan olesan mentega.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

- Pada *тыкву* **и** *морковь* **нарезать** / tykvu i morkov' narezat'/ 'labu dan wortel dipotong' yang merujuk pada pengguran kata **нарезать** /narezat'/ 'potong'.
- Pada **положить** *сахар* **и** **и** *соль по вкусу* /položit' sahar i sol' po vkusu/ 'masukkan gula dan garam untuk rasa secukupnya'.

b. Konjungsi aditif

Pada kata **и** /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Referensi demonstrativa anaforik

Pada **этого** /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

34) **Плов из баранины с рисом** /Plov iz baraniny s risom/

Мясо приготовить, **промыть**, **нарезать** небольшими кусочками, **обжарить** в сале, добавить мелко нарезанный лук обжарить все вместе.

Переложить **все** в кастрюлю, **посолить**, **поперчить**, добавить натертую на крупной терке морковь, лавровый лист, влить горячей воды и поставить тушить. Когда мясо станет мягким, добавить промытый рис. Если вода в кастрюле выкипела, добавить еще 1/2 стакана воды **и** тушить все вместе до полной готовности. После **того** как плов будет готов, посыпать зеленью петрушки, отдельно подать салат из свежих овощей. **Hlm. 304**

/Myaso podgotovit', promyt', narezat' nebol'simi kusočkami, obžarit' v sale, dobavit' melko narezannyj luki obžarit' vse vmeste. Pereložit' vse v kastryulyu, posolit', poperčit', dobavit' natertuyu na krupnoj terke morkov', lavrovyj list, vlit'

goryačyej vody i postavit' tušit'. Kogda myaso stanet myagkim, dobavit' promytyj ris. Yesli voda v kastyule vykipela, dobavit' yešče '1/2 stakana vody i tušit' vse vmeste do polnoj gotovnosti. Posle togo kak plov budet gotov, posypat' zelen'yu petruški, otdel'no podat' salat iz svežih ovoščyej/.

Nasi goreng daging domba

Siapkan daging, cuci, potong menjadi potongan-potongan kecil, goreng dalam lemak, tambahkan potongan kecil-kecil bawang bombay lalu goreng semua bersama-sama.

Masukkan semua di dalam panci, tambahkan garam dan merica, tambahkan parutan wortel pada parutan kasar, daun salam, tuangkan air panas dan masukkan rebusan. Ketika daging empuk, tambahkan beras yang telah dicuci. Jika air di dalam panci mendidih, tambahkan '1/2 cangkir air dan didihkan semua bersama sampai benar-benar matang. Setelah nasi goreng siap, taburi dengan peterseli, Sajikan salad dengan sayuran segar.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang merujuk pada pengguguran kata daging.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *поперчить* /poperčit'/ 'berikan merica'.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

d. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *того* /togo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

35) Плов с изюмом /Plov s izyumom/

Мясо промыть, *нарезать* кусочками и *обжарить* на сале, добавить мелко нарезанный лук и обжарить вместе с мясом. *Затем* добавить натертую на крупной терке морковь, посолить, поперчить, влить воду и тушить 2 часа. В конце тушения добавить изюм, тщательно промытый. По окончании тушения мяса положить предварительно промытый рис *и* тушить еще в течение 30 минут. **Hlm. 305**

/Myaso promyt', narezat' kusočkami i obžarit' na sale, narezannyji dobavit' melko luk i obžarit' vmeste s myasom. Zatem dobavit' natertuyu na krupnoj terke morkov', posolit', poperčit', vlit' vodu i tušit' 2 časa. V kontse tušeniya dobavit' izyum, ččšatel'no pro-mytyj. Po okončanii tušeniya myasa položit' predvaritel'no promytyj ris i tušit' yešče v tečenie 30 minut/.

Nasi goreng dengan kismis

Cuci daging, potong-potong dan goreng dalam lemak, tambahkan bawang bombay yang dipotong kecil-kecil dan tumis dengan daging. Kemudian tambahkan parutan wortel pada parutan kasar, garam dan merica, tambahkan air dan didihkan selama 2 jam. Setelah pendinginan, tambahkan kismis, dicuci. Setelah rebusan dicuci masukkan beras dan rebus selama 30 menit.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang merujuk pada pengguguran kata daging.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

36) **Баранина с курагой** /Baranina s kuragoj/

Баранину приготовить, *промыть*, *разрезать* на небольшие кусочки, *все* положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить при слабом кипении, периодически удаляя пену, до полуготовности, полученный бульон процедить, а кусочки мяса обжарить на сливочном масле, *добавить* обжаренный репчатый лук, томатную пасту, соль, перец, предварительно замоченную курагу, немного бульона *и* тушить до готовности. **Нпм. 305-306**

/Varaninu podgotovit', promyt', razrezat' na nebol'shie kusočki, vse položit' v kastyulyu, zalit' goryačyej vodoj i varit' pri slabom kipeonii, periodičeski udalyaya penu, do polugotovnosti, polučennyj bul'on protsedit', a kusočki myasa obžarit' na slivočnom masle, dobavit' obžarenptj repčatyj luk, tomatnuyu pastu, sol', perets, predvaritel' io zamočennuyu kuragu, nemnogo bul'ona i tužit' do gotovnosti/.

Daging domba dengan apricot kering

Daging domba disiapkan, cuci, potong menjadi potongan-potongan kecil, semua dimasukkan ke dalam panci, tuangkan air panas dan masak mendidih pada suhu rendah, kadang-kadang mengeluarkan busa, sampai setengah siap, saring kaldu yang dihasilkan, dan potongan daging goreng dalam mentega, tambahkan bawang merah goreng, tomat pasta, garam, merica, rendaman aprikot kering, sedikit kaldu dan didihkan hingga matang.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.

b. Elipsis nomina

Pada kata *разрезать* /razrezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata daging domba.

c. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

d. Elipsis verba

Pada *добавить обжаренный репчатый лук, 0 томатную пасту, 0 соль, 0 перец* / *dobavit' obžarenptj repčatyj luk, tomatnuyu pastu, sol', perets/* 'tambahkan bawang merah goreng, tomat pasta, garam, merica'.

e. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

37) Hlm. 306-307 Тушеная баранина с яблоками и сыром

/Tušenaya baranina s yablokami i syrom/

Мясо подготовить, *промыть, удалить* пленки, *нарезать* небольшими кусочками в 2 см толщиной. *Затем* мясо слегка обжарить с обеих сторон, посолить, поперчить и положить в кастрюлю вместе с соком, который получился при обжаривании, добавить 1/2 стакана горячей воды и тушить до готовности.

Лук нарезать колечками *и* слегка обжарить в сливочном масле. Яблоки нарезать небольшими ломтиками, смешать с луком, зеленью петрушки и потушить все вместе. Баранину выложить на блюдо, сверху положить яблоки, тушеные с луком, *все* посыпать тертым сыром, на гарнир подать отварной рис.

/Myaso podgotovit', promyt', udalit' plenki, narezat' nebol'simi kusočkami v 2 cm tolščinoj. Затем myaso slegka obžarit' s obyeh storon, posolit', poperčit' i položit' v kastyulyu vmeste s sokom, kotoryj polučilsya pri obžarivanii, dobavit' 1/2 stakana goryačyej vody i tušit' do gotovnosti.

Luk narezat' kolečkami i slegka obžarit' v slivočnom masle. Yabloki narezat' nebol'simi lomtikami, smešat' s lukom, zelen'yu petruški i potušit' vse vmeste. Baraninu vyložit' na blyudo, sverhu položit' yabloki, tušennye s lukom, vse posypat' tertym syrom, na garnir podat' otvarnoj ris/.

Daging domba asap dengan apel dan keju

Siapkan daging, cuci, bersihkan file, potong menjadi potongan-potongan kecil setebal 2 cm. Kemudian goreng daging di kedua sisinya, tambahkan garam dan

merica dan dimasukkan ke dalam panci dengan jus, yang ternyata ketika dipanggang ditambahkan 1/2 cangkir air panas dan didihkan sampai selesai. Iris bawang bombay dan goreng dalam mentega. Apel potong menjadi irisan kecil, dicampur dengan bawang bombay, peterseli dan letakkan semua bersama-sama. Angkat daging keluar ke atas piring, untuk rebusan apel, direbus dengan bawang bombay, taburi dengan keju parut di tiap sisi, sajikan dengan sepiring nasi.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *удалить* /udalit'/ 'bersihkan'.
- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata daging domba.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

d. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

38) Сви́нина, туше́нная в майоне́зе

/Svinina, tušennaya v majoneze/

Мясо сви́нины подгото́вить, *промыть*, *нарезать* небольшо́ими кусо́чками, *посо́лить*, *поперчи́ть*, *обжари́ть* в жи́ре, *добя́вить* натерты́й сельде́рей, рубле́ный лу́к, укро́п, ла́вровый ли́ст и *все* обжари́ть. *Зате́м* сло́жить в чу́гунок, посы́пать терты́м сы́ром, зали́ть майоне́зом *и* туши́ть до гото́вности. Отделе́но пода́ть сала́т из све́жих ово́щей. **Hlm. 307-308**

/Myaso svininy podgotovit', promyt', narezat' nebol'simi kusočkami, poso lit', poperčit', obžarit' v žire, dobyavit' natertyj sel'deryej, rublenyj luk, ukrop,

lavrovyj list i vse obžarit'. Zatem složit' v čugunok, posypat' tertym syrom, zalit' majonezom i tušit' do gotovnosti. Otdel'no podat' salat iz svežih ovoščeyj/.

Daging babi asap mayones

Siapkan daging babi, cuci, potong menjadi potongan-potongan kecil, tambahkan garam, merica, goreng dalam lemak, tambahkan seledri, iris bawang bombay, *dil*, daun teluk dan goreng semuanya. Lalu taruh dalam panci, taburi dengan keju parut, tutup dengan mayones dan rebus hingga matang. Sajikan salad dengan sayuran segar.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong'.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *поперчить* /popercit'/ 'berikan merica'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang semua merujuk pada pengguguran kata daging babi.

b. Elipsis verba

Pada *добавить натертый сельдерей, 1 рубленный лук, 1 укроп, 1 лавровый лист* / dobyavit' natertyj sel'deryej, rublenyj luk, ukrop, lavrovyj list/ 'tambahkan seledri, iris bawang bombay, dil, daun teluk'.

c. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

39) Кабачки, запеченные с мясом

/Kabački, zarečennye s myasom/

Приготовить фарш, как для голубцов, кабачки очистить, *разрезать* поперек на 5-6 кусков, сердцевину с зернами удалить и отварить *их* в подсоленной воде до полуготовности. *Затем* кабачки вынуть, Уложить на противень, предварительно смазанный жиром и начинить фаршем чуть выше краев.

Томат-пюре прокипятить с маслом, добавить сметану и стакан воды, с размешанной в неге мукой. Кабачки посолить, *залить* полученной подливкой *и поставить* в духовку запекаться на 40 минут. Перед подачей на стол посыпать *все* нарезанным укропом. **Илм. 308-309**

/Prigotovit' farš, kak dlya golubtsov, kabački očistit', razrezat' poperek na 5-6 kuskov, serdtsevinu s zernami udalit' i otvarit' ih v podsolennoj mode do polugotovnosti. *Zatem* kabački vunut', Uložit' na protiven', predvaritel'no smazannyj žirom i načinit' faršem čut' vyše kraev. Tomat-pyure prokipyatit' s maslom, dobavit' smetanu i stakan vody, s razmešannoju v nege mukoj. Kabački posolit', zalit' polučennoj podlivkoju i postavit' v duhovku zapekat'sya na 40 minut. *Pered* podatčyej na stop posypat' vse narezannym ukropom/.

Labu siam panggang dengan daging

Siapkan isian seperti untuk isian kol, labu siam cuci bersih, potong dengan potongan 5-6, buang inti dengan bijinya dan didihkan dalam mode asin sampai setengah siap. Kemudian, angkat labu siam, taruh di atas nampan, sebelum berminyak dan isi dengan daging cincang tepat di atas tepinya. Pure-tomat direbus dengan mentega, tambahkan krim asam dan segelas air dengan larut dalam tepung. Garami labu siam, tuangkan kuah yang dihasilkan dan dimasukkan ke dalam oven panggang selama 40 menit. Sebelum selesai, taburi dengan dil cincang.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *разрезать* /razrezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata labu siam.

- Pada kata *залить* /zalit'/ 'tuangkan' yang merujuk Pada pengguguran kata labu siam.
- Pada kata *поставить* /postavit'/ 'masukkan' yang merujuk pada pengguguran kata labu siam.

b. Referensi nomina anaforik

- Pada kata *их* /ih/ 'mereka' yang merujuk pada kata labu siam.
- Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.
- Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di awal kalimat kedua yang menunjukkan suatu kegiatan setelah kalimat pertama.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

40) Телятина, запеченная с помидорами

/Telyatina, zapečennaya s pomidorami/

Мясо телятины приготовить, *разрезать* на небольшие кусочки, *посыпать* красным перцем и солью, выложить *все* на сковороду, вокруг положить половинки помидоров, подлить горячей воды *и* запечь в духовке до готовности. Перед тем как телятину подать на стол, полить ее соком, оставшимся при тушении. **Hlm. 309-310**

/Myaso telyatiny podgotovit', razrezat' na nebol'shie kusočki, posypat' krasnym pertsem i sol'yu, vyložit' vse na skovorodu, vokrug položit' polovinki pomidorov, podlit' goryačyej vody i zapeč' v duhovke do gotovnosti. Pered tem kak telyatinu podat' na stol, polit' yeyo sokom, ostavšimsya pri tušenii/.

Daging sapi muda panggang dengan tomat

Daging sapi muda disiapkan, potong menjadi potongan-potongan kecil, taburi dengan lada merah dan garam, masukkan semua ke dalam panci, masukkan

setengah dari tomat, tuangkan air panas dan panggang dalam oven sampai siap. Sebelum Anda menghadirkan daging di atas meja, tuangkan jus, yang tersisa dalam api.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *разрезать* /razrezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata daging.
- Pada kata *посыпать* /posypat'/ 'taburkan' yang merujuk pada pengguguran kata daging.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

41) Корейка, запеченная с черносливом

/Koryejka, zapečennaya s černoslivom/

Мясо подготовить, *очистить* от костей, *промыть*, *посолить*, *обвалить* в муке и *обжарить* в жире до образования румяной корочки, *затем* мясо переложить на противень, залить жиром, оставшимся после жарения, *и* запечь, периодически поливая соком, выделившимся при запеканки.

За 10-15 минут до готовности положить на противень промытый чернослив и довести мясо до готовности.

Мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо, вокруг разложить чернослив и облить *все* мясным соком, на гарнир подать отварного или жареный картофель. **Hlm. 310**

/Myaso podgotovit', očistit' ot kostyej, promyt', posolit', obvalyat' v muke i obžarit' v žire do obrazovaniya rummyanoj koročki, zatem myaso pereložit' na protiven', zalit' žirom, ostavšimsya posle žarenaya, i zapeč', periodičeski polivaya sokom, vydelivšimsya pri zapekanki. Za 10-15 minut do gotovnosti položit' na

protiven' promytyj černosliv i dovesti myaso do gotovnosti. Myaso narezat' lomtikami, vyložit' na blyudo, vokrug razložit' černosliv i oblit' vse myasnym sokom, Na garnir podat' otvarnogo ili žarenyj kartofel'/.

Daging pinggang yang dipanggang dengan buah prem

Siapkan daging, pisahkan dari tulang, cuci, garami, balurkan dalam tepung dan goreng dalam lemak sampai berwarna coklat keemasan, kemudian lanjutkan ke panci daging, tuangkan sisa lemak dari daging panggang, dan panggang, secara berkala menuangkan jus, dituangkan di puding. Hingga 10-15 menit sampai siap, cuci buah prem dan bawa daging hingga matang. Irisan daging, letakkan ke piring, tuangkan di seluruh prem dan tuangkan semua jus daging, berikan hiasan kentang goreng atau rebus.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *очистить* /očistit'/ 'pisahkan'.
- Pada kata *промыть* /promyt'/ 'cuci'.
- Pada kata *посолить* /posolit'/ 'garami'.
- Pada kata *обвалить* /obvalyat'/ 'balurkan'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang merujuk pada pengguguran kata daging.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' pada anak kalimat pertama.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

d. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

42) Запеченные мозги в молочном соусе

/Zapečennye mozgi v moločnom souse/

Сначала мозги сварить, *нарезать* на порционные куски, *обсыпать* мукой и *обжарить*. Сковороду смазать жиром, подлить немного молочного соуса, выложить обжаренные мозги, добавить нарезанные шампиньоны или белые грибы, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром *и* запечь в духовке. Мозги выложить на блюдо, отдельно подать отварной рис, консервированный горошек или картофельное пюре. **Hlm. 311**

/Snačala mozgi svarit', narezat' na portcionnye kuski, obsypat' mukoj i obžarit'. Skovorodu smazat' žirom, podlit' nemnogo moločnogo sosa, vyložit' obžarennye mozgi, šampin'onny dobavit' narezannye ili belye griby, zalit' ostavšimsya sousom, posypat' tertym syrom i zapeč' v duhovke. Mozgi vyložit' na blyudo, otdel'no podat' otvarnoj ris, zelenyj konservirovannyj gorošek ili kartofel'noe pyure/.

Otak panggang dalam saus susu

Pertama-tama otak yang mendidih potong menjadi beberapa bagian, taburi dengan tepung dan goreng. Pada minyak wajan, tuang sedikit saus susu, masukkan otak goreng, tambahkan irisan jamur atau jamur putih, tuangkan sisa saus, taburi dengan keju parut dan panggang dalam oven. Otak keluarkan ke atas piring, pada sajian yang terpisah rebus beras, kacang polong kalengan, atau pure.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *нарезать* /narezat'/ 'potong'.
- Pada kata *обсыпать* /obsypat'/ 'taburi'.
- Pada kata *обжарить* /obžarit'/ 'goreng' yang merujuk pada pengguguran kata otak yang telah direbus.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

43) **Нлм. 312 Приготовление фарша /Prigotovlenie farša/**

Мясо обмыть, *очистить* от сухожилий, *разрезать* на небольшие куски и пропустить через мясорубку один-два раза, после *этого* в фарш добавляется лук, также пропущенный через мясорубку, и вымоченный в молоке белый хлеб, *затем* все посолить *и* по желанию добавить молотый перец. *Все* перемешать.

/Myaso obmyt', očistit' ot suhožilij, razrezat' na nebol'shie kuski i propustit' čerez myasorubku odin-dva raza, posle etogo v farš dobavlyayet-sya luk, takže propuščennyj čerez myasorubku, i vymočennyj v moloke belyj hleb, zatem vse posolit' i po želaniyu dobavit' molotyj pered. Vse peremešat'./

Memasak daging cincang

Cuci daging, dibersihkan dari urat, potong menjadi potongan-potongan kecil dan giling melewati sebuah penggiling daging sekali atau dua kali, lalu tambahkan irisan bawang bombay ke dalam daging, giling lagi dan direndam dalam susu, roti putih, maka semua garam dan tambahan dapat ditambahkan. Semua dicampurkan.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

- Pada kata *очистить* /očistit'/ 'pisahkan'.
- Pada kata *разрезать* /razrezat'/ 'potong' yang merujuk pada pengguguran kata daging.

b. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *etogo* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

c. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' pada anak kalimat pertama.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

e. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

44) Котлеты /Kotlety/

Приготовить фарш, *разделать* из него котлеты продолговатой формы и обвалить их в сухарях, после *этого* котлеты положить на сковороду с маслом, обжарить одну сторону, перевернуть *и* жарить до готовности 8-10 минут. На гарнир к котлетам подать отварной или жареный картофель, рисовую кашу, макароны или вермишель. **Нлм. 312-313**

/Prigotovit' farš, razdelat' iz nego kotlety prodolgovatoj formy i obvalit' ih v suharyah, posle etogo kotlety položit' na skovorodu s maslom, obžarit' odnu storonu, perevernut' i žarit' do gotovnosti 8-10 minut. Na garnir k kotletam podat' otvarnoj ili žarenyj kartofel', risovuyu kašu, makarony ili vermišel'./.

Kotleti

Siapkan daging sapi cincang, untuk memotong daging dan bentuk dalam persegi panjang aduk di dalam remah-remah roti kering, lalu letakkan bola-bola daging ke dalam wajan dengan minyak, goreng satu sisi, balik dan tumis selama 8-10 menit sampai matang. Dalam penyajian kotleti tambahkan kentang rebus atau kentang goreng, bubur nasi, makaroni atau mie.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *разделать* /razdelat'/ 'memotong' yang merujuk pada pengguguran kata daging sapi.

b. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

45) Колбаски из мяса /Kolbaski iz myasa/

Приготовить мясной фарш, *добавить* соль, перец, мелко натертый лук, столовую ложку молока, тщательно *все* перемешать и разделить в виде

колбасок, длиной 8-10 см и диаметром 2-3 см. После *этого* залить сметанно-томатным соусом *и* потушить 5-10 минут. На гарнир подать картофельное пюре гречневую кашу и салат из свежих овощей. **Hlm. 318**

/Prigotovit' myasnoj farš, dobavit' sol', perets, melko natertyj luk, stolovuyu ložku moloka, ččšatel'no vse peremešat' i razdelat v vide kolbasok, dlinoj 8-10 cm i diametrom 2-3 cm. Posle etogo zalit' smetanno-tomatnym sousom I potušit' 5-10 minut. Na Garner podat' kartofel'noe pyure grečnevuyu kašu i salat iz svežih ovošej/.

Sosis daging

Siapkan daging cincang, tambahkan garam, merica, potongan kecil-kecil bawang bombay, satu sendok makan susu, campurkan secara merata, dan untuk potong sosis dalam bentuk 8-10 cm panjang dan diameter 2-3 cm setelah itu tuangkan saus tomat kental dan padamkan api setelah 5-10 menit. Sajikan dengan pure dan salad sayuran segar.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

Pada *добавить соль, 0 перец, 0 мелко натертый лук, 0 столовую ложку молока* /dobavit' sol', perets, melko natertyj luk, stolovuyu ložku moloka/ 'tambahkan garam, merica, bawang merah parut halus, satu sendok makan susu'.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *все* /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

c. Referensi demonstrativa anaforik

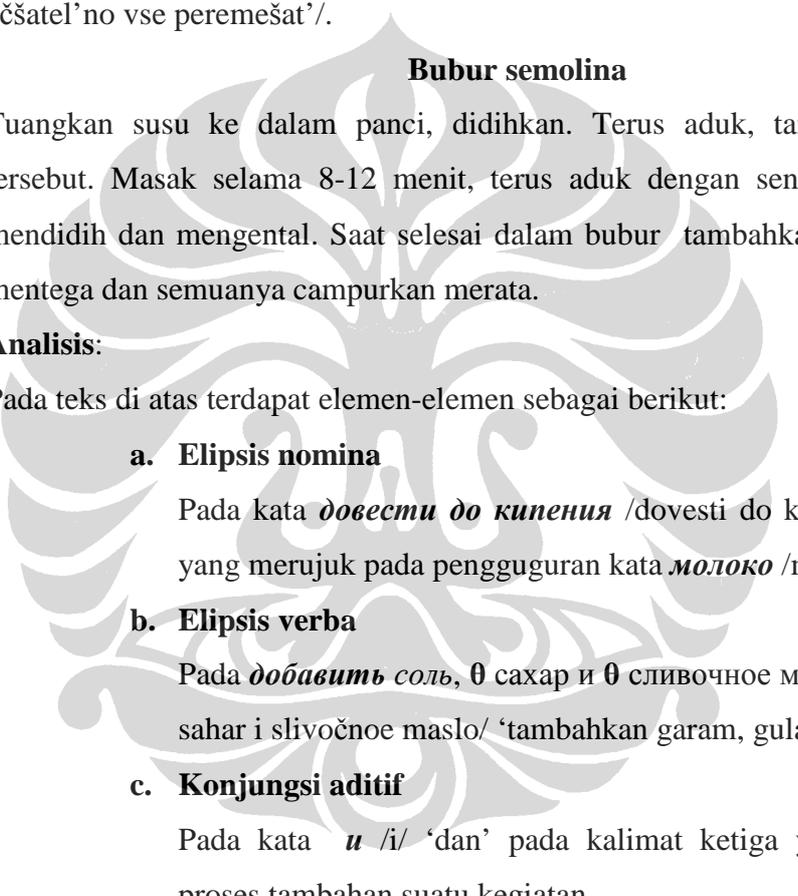
Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

d. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat kedua yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

46) **Манная каша** /Mannaya kaša/

Молоко влить в кастрюлю, **довести до кипения**. Постоянно помешивая, всыпать манную крупу. Варить 8-12 минут, непрерывно помешивая, при слабом кипении, каша ложка загустеть. В готовую кашу **добавить** соль, сахар **и** сливочное масло и **все** тщательно перемешать. **Нлм. 366**

/Moloko vlit' v kastyulyu, dovesti do kipeniya. Postoyanno pomesivaya, vsypat' mannuyu krupu. Varit' 8-12 minut, nepreryvno pomesivaya, pri slabom kipenii, kaša ložka zagustet'. V gotovuyu kašu dobavit' sol', sahar i slivočnoe maslo i vse ččšatel'no vse peremešat'/.


Bubur semolina

Tuangkan susu ke dalam panci, didihkan. Terus aduk, tambahkan semolina tersebut. Masak selama 8-12 menit, terus aduk dengan sendok, hingga bubur mendidih dan mengental. Saat selesai dalam bubur tambahkan garam, gula dan mentega dan semuanya campurkan merata.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. **Elipsis nomina**

Pada kata **довести до кипения** /dovesti do kipeniya/ 'didihkan' yang merujuk pada pengguguran kata **молоко** /moloko/ 'susu'.

b. **Elipsis verba**

Pada **добавить соль, 0 сахар и 0 сливочное масло** /dobavit' sol', sahar i slivočnoe maslo/ 'tambahkan garam, gula dan mentega'.

c. **Konjungsi aditif**

Pada kata **и** /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

d. **Referensi nomina anaforik**

Pada kata **все** /vse/ 'semua' yang merujuk pada semua bahan-bahan yang telah disebutkan terlebih dahulu.

47) **Песочное тесто** /Pesočnoe testo/

Муку просеять, **смешать** с питьевой содой, собрать холмиком и сделать в **нем** углубление. Масло и сахар растереть до исчезновения комков,

постепенно добавляя яичные желтки и соль. Полученную массу смешать с мукой ножом *и* месить до получения однородного теста. После *этого* теста раскатать. **Hlm. 396**

/Muku proseyat', smešat' s pit'evoj sodoj, sobrat' holmikom i sdelat' v nem uglublenie. Maslo i sahar rasteret' do isčeznoveniya komkov, postepenno dobavlyaya yaičnye želtki i sol'. Polučennuyu massu smešat' s mukoju nožom i mesit' do polučeniya odnorodnogo testa. Posle yetogo testa raskatat'./

Pastri spons

Ayak tepung, campur dengan soda minuman, bentuk menjadi gundukan dan buat kosong di tengahnya. Masukkan mentega dan gula sampai menghilangnya gumpalan, secara bertahap tambahkan kuning telur dan garam. Bahan yang sudah dihasilkan dicampur dengan tepung dengan pisau dan uleni hingga adonan kalis. Setelah itu aduk kembali adonan.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *смешать с питьевой содой* /smešat' s pit'evoj sodoj/ 'campur dengan soda minuman' yang merujuk pada pengguguran kata *муку* /muku/ 'tepung'.

b. Referensi nomina anaforik

Pada kata *нем* /nem/ 'nya' yang merujuk pada gundukan tepung.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

d. Referensi demonstrativa anaforik

Pada *этого* /etogo/ 'nya' yang merujuk pada kegiatan yang dilakukan terlebih dahulu.

48) Блинички /Blinčiki/

Желтки 3-х яиц развести с ½ стакана молока, *добавить* соль, сахар по вкусу и, не переставая мешать, всыпать муку. Теперь положить разогретое масло, вымесить, чтобы не было комков. Развести тесто 2 стаканами молока,

добавить взбитые белки от трех яиц **и** печь на хорошо разогретой сковороде.

Hlm. 402

/Želtki 3-h yaits razvesti s ½ stakana moloka, dobavit' sol', sahar po vkusu i, ne perestavaya mešat', vsypat' muku. Teper' položit' razogretoe maslo, vymesit', čtoby ne bylo komkov. Razvesti testo 2 stakanami moloka, dobavit' vzbitye belki ot treh yaits i peč' na horošo razogretoj skovorode/.

Panekuk

Tiga kuning telur dilarutkan dengan ½ gelas susu, tambahkan garam, gula sesuai selera dan, tanpa berhenti untuk mengaduk, tambahkan tepung. Lalu sekarang tuangkan mentega hangat, uleni, untuk menghindari benjolan pada panekuk. Sedikit demi sedikit tuangkan ke dalam adonan 2 cangkir susu, tambahkan putih telur yang dipecahkan dari tiga telur sebelumnya dan panggang dalam panci lalu panaskan dengan baik.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

Pada *добавить соль, 0 сахар по вкусу* /dobavit' sol', sahar po vkusu/ 'tambahkan garam, gula sesuai selera'.

b. Konjungsi aditif

Pada kata **и** /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

49) Царский /Tsarskij/

Тщательно *растереть* масло, яйца, сахарную пудру, *затем добавить* миндаль, изюм, щепотку мускатного ореха, муку и вино, тщательно перемешать. Разделить тесто на 2 части, испечь коржи и охладить. Коржи соединить с мармеладом. Верх торта покрыть сливочным кремом **и** украсить по своему вкусу. **Hlm. 464**

/Ččšatel'no rasteret' maslo, yaitsa, saharnuyu pudru, zatem dobavit' mindal',

izyum, ščepotku muskatnogo oreha, muku i vino, ččšatel'no peremešat'. Razdelit' testo na 2 časti, ispeč' korži i ohdalit'. Korži soedinit' s marmeladom. Verh torta pokryt' slivočnym kremom i ukrasit' po svoemu vkusu/.

Tsarskii

Aduk secara merata mentega, telur, gula bubuk, kemudian tambahkan almond, kismis, sejumput pala, tepung dan anggur, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, kue panggang dan dinginkan. Olesi *korzhi* dengan selai jeruk. Atas kue ditutup dengan *butter cream* dan hias sesuai dengan keinginan Anda.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis verba

Pada *растереть* масло, 0 яйца, 0 сахарную пудру /rasteret' maslo, yaitsa, saharnuyu pudru/ 'Aduk secara merata mentega, telur, gula bubuk'.

b. Konjungsi temporal

Pada kata *затем* /zatem/ 'kemudian' di anak kalimat pertama yang menunjukkan suatu kegiatan setelah induk kalimat pertama.

c. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

50) Компот из малины в собственном соку

/Kompot iz maliny v sobstvennom soku/

Малину, очищенную и вымытую, поместить в эмалированный сосуд, прославивая сахаром. Через 7-8 часов под действием сахара из малины выделится сок *и* образуется сироп.

Вместе с *ним* разложить ягоды по банкам стерилизовать 15 минут. **Hlm. 566**

/Malinu, očiščennuyu i vymytuyu, pomestit' v emalirovannyj sosud, proslaivaya saharom. Čerez 7-8 časov pod dyejstviem sahara iz maliny vydelitsya sok i obrazuetsya sirop. Vmeste s nim razložit' jagody po bankam sterilizovat' 15 minut/.

Sari buah jus rasberi

Rasberi, dibersihkan dan dicuci, ditempatkan di dalam bak enamel, berikut masukkan gula *proslaivaya*. Setelah 7-8 jam di bawah pengaruh gula, jus rasberi supaya mengental dan menjadi sebuah sirup. Tunggu selama buah-buahan meresap pada wadah yang disterilkan hingga 15 menit.

Analisis:

Pada teks di atas terdapat elemen-elemen sebagai berikut:

a. Elipsis nomina

Pada kata *очищенную и вымытую, поместить в эмалированный сосуд* /očiščennuyu i vymytuyu, pomestit' v emalirovannyj sosud/ 'dibersihkan dan dicuci, ditempatkan di dalam bak enamel' yang merujuk pada pengguguran kata *Малину* /malinu/ 'raspberi'.

b. Konjungsi aditif

Pada kata *и* /i/ 'dan' pada kalimat ketiga yang menunjukkan proses tambahan suatu kegiatan.

c. Referensi nomina anaforik

Pada kata *ним* /nim/ 'nya' yang merujuk pada bahan-bahan yang telah diolah dalam kalimat-kalimat sebelumnya.

BAB 4 SIMPULAN

Analisis yang telah dilakukan dalam penelitian ini bertujuan untuk menjawab masalah yang terdapat dalam bab 1, yaitu (1) *alat kohesi gramatikal yang terdapat dalam teks resep masakan berbahasa Rusia*, (2) *alat kohesi gramatikal yang dominan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia*, (3) *alat kohesi gramatikal tersebut sering digunakan dalam teks resep masakan berbahasa Rusia*. Berdasarkan analisis yang telah dilakukan dalam bab 3, dengan menggunakan teori-teori yang telah dikemukakan dalam bab 2, maka dapat diberikan sejumlah kesimpulan yang akan dijelaskan sebagai berikut. Kesimpulan yang diuraikan hanya berlaku untuk data yang diteliti oleh penulis. Penelitian ini bukan merupakan penelitian kuantitatif tetapi penelitian kualitatif, hasil simpulan skripsi dalam bentuk prosentase sederhana untuk menunjukkan tujuan penelitian dari skripsi ini sehingga terlihat alat kohesi gramatikal yang lebih dominan muncul.

Setelah melalui analisis kohesi gramatikal yang terdapat dalam teks resep masakan berbahasa Rusia, maka terdapat tiga buah alat kohesi gramatikal yang muncul, kecuali alat kohesi gramatikal jenis substitusi. Kohesi-kohesi tersebut adalah referensi nomina anaforik, referensi demonstrativa anaforik, elipsis nomina, elipsis verba, konjungsi aditif, dan konjungsi temporal.

1. *Referensi*. Alat kohesi jenis referensi yang ditemukan dari sumber data dan dianalisis berupa referensi referensi nomina anaforik dan referensi demonstrativa anaforik.
2. *Elipsis*. Alat kohesi jenis elipsis yang ditemukan dari sumber data dan dianalisis berupa elipsis nomina dan elipsis verba.
3. *Konjungsi*. Alat kohesi jenis konjungsi yang ditemukan dari sumber data dan dianalisis berupa konjungsi aditif dan konjungsi temporal.

Jenis kohesi gramatikal yang paling banyak muncul berdasarkan klasifikasi tiga jenis tersebut adalah referensi ialah sebesar 19,3% (41). Kemudian diikuti oleh elipsis ialah sebesar 55,2% (117) dan konjungsi sebesar 25,5% (54).

Dengan jumlah total terdapat 212 alat kohesi. Maka rincian data yang didapat dari lima puluh resep masakan dari yang paling dominan hingga yang paling jarang muncul adalah sebagai berikut:

- a. Elipsis nomina terdapat 102 alat kohesi dengan prosentase 48,2%.
- b. Konjungsi aditif terdapat 40 alat kohesi dengan prosentase 18,8%.
- c. Referensi nomina anaforik terdapat 28 alat kohesi dengan prosentase 13,2%.
- d. Elipsis verba terdapat 15 alat kohesi dengan prosentase 7,1%.
- e. Konjungsi temporal terdapat 14 alat kohesi dengan prosentase 6,6%.
- f. Referensi demonstrativa anaforik terdapat 13 alat kohesi dengan prosentase 6,1%.

Dari data di atas maka dapat disimpulkan bahwa dalam 50 teks resep masakan berbahasa Rusia yang dianalisis adalah elipsis nomina yang menempati prosentase terbesar atau merupakan alat kohesi yang paling dominan digunakan yaitu sebesar 48,2% atau sebanyak 102. Hal ini dapat dijelaskan bahwa kesatuan makna dalam suatu wacana teks resep masakan berbahasa Rusia yang diteliti seringkali terdapat unsur nomina yang berperan sebagai objek dalam suatu teks resep masakan, sehingga unsur tersebut seringkali dilesapkan. Kemungkinan pelesapan tersebut disebabkan oleh dua faktor:

- a. Menghindari adanya pengulangan beberapa unsur nomina yang sama.
- b. Menonjolkan fungsi kata kerja yang lebih mengarah ke suatu tindakan dalam melakukan tahapan-tahapan bagi para pembaca dalam membuat suatu masakan pada unsur nomina yang dilesapkan.

Alat kohesi yang menempati urutan kedua adalah jenis konjungsi aditif yaitu sebesar 18,8% atau sebanyak 40. Konjungsi aditif adalah konjungsi yang berfungsi menunjukkan keterangan tambahan tanpa bermaksud mengubah keterangan dalam klausa/kalimat sebelumnya. Hal ini berarti banyaknya unsur-unsur kata kerja yang membutuhkan peran konjungsi aditif untuk membuat suatu teks dalam resep masakan menjadi padu dengan menggunakan kata sambung tersebut.

Alat kohesi yang menempati urutan ketiga adalah referensi nomina anaforik yaitu sebesar 13,2% atau sebanyak 28. Referensi atau perujukan adalah

keterkaitan semantis antara satu unsur dengan unsur lain di dalam suatu wacana dalam hal ini adalah referensi suatu nomina. Hal ini bertujuan menghindari pengulangan unsur yang sama sehingga menggunakan pronomina untuk menyebut nomina yang dimaksud.

Melalui simpulan tersebut, dapat diteliti bahwa dari ketiga alat koehesi gramatikal yang paling dominan dengan jumlah 80,2% yang digunakan dalam teks ditempati oleh alat-alat koehesi tersebut. Hal ini berarti bahwa banyaknya unsur nomina dan kata kerja yang muncul sebagai wakil dari kategori kelas kata dalam suatu teks resep masakan berperan penting dengan fungsi alat koehesi gramatikal dalam keutuhan dan kepaduan makna pada suatu wacana. Data ini tampaknya dapat menjadi ciri suatu teks resep masakan.



DAFTAR REFERENSI

SUMBER BUKU:

- Ahmad, Leman. (1984). *Air Biru Ombak Biru*. Bandar Seri Begawan: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Aminurrashid, Harun. (2001). *Sinar Baru*. Bandar Seri Begawan: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Barentsent, A.A. (1976). *Russische Gramatika*. Amsterdam: Universiteit van Amsterdam.
- Baryadi, I. Praptomo. (2002). *Dasar-Dasar Analisis Wacana dalam Ilmu Bahasa*. Yogyakarta: Pustaka Gondhosuli.
- Burmat, Muslim. (1988). *Puncak Pertama*. Bandar Seri Begawan: Dewan Bahasa dan Pustaka.
- Chaer, Abdul. (2006). *Linguistik Umum*. Jakarta: Rhineka Cipta.
- Halliday, M.A.K dan R, Hasan. (1976). *Cohesion in English*. London: Longman.
- _____. (1992). *Bahasa, Konteks, dan Teks*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kridalaksana, Harimurti. (1978). *Fungsi Bahasa dan Sikap Bahasa*. Ende: Nusa Indah.
- _____. (1982). *Tata Aksara dan Ejaan*. Jakarta: FSUI.
- _____. (1993). *Kamus Linguistik*. Edisi Ketiga. Jakarta: PT Gramedia.
- Labovitz, S. dan R, Hagedorn. (1981). *Introduction to Social Research*. Edisi Ketiga. New York: Mc Graw Hill.
- Martin, Ann. M. (1995). *The Baby Sitters Club*. New York: Scholastic Inc.
- Moeliono, A.M. (1995). *Pedoman Penulisan Tata Bahasa Struktural Indonesia*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- Mulyana. (2005). *Kajian Wacana: Teori, Metode, dan Aplikasi Prinsip-prinsip Analisis Wacana*. Yogyakarta: Tiara Wacana. Cetakan I.
- Rani, Abdul, dkk. (2004). *Analisis Wacana “ Sebuah Kajian Bahasa dalam Pemakaian’*. Malang: Bayumedia.
- Tarigan, H.G. (1987). *Pengajaran Wacana*. Bandung: Angkasa.
- _____. (1995). *Pengajaran Wacana*. Bandung: Angkasa. Edisi Revisi.

Yuwono, Untung, dkk. (2005). *Pesona Bahasa: Langkah Awal Memahami Linguistik*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

SUMBER KAMUS:

Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (1994). Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. Jakarta.

Русско – Индонезийский Словарь /Russko-Indonezjskij Slovar’/ ‘Kamus Rusia-Indonesia. (1972). Moskwa: Izdatelstvo Sovetskaya Entsiklopediya.

SUMBER DATA:

S. Pisanyh. (2000). *Царская Кухня /Tsarskaya Kukhnya/ ‘Dapur Tsar’*. Moskwa: Ripol Klasik.

SUMBER INTERNET:

Harian Kompas (2010, Mei 17)

<http://lipsus.kompas.com/thomas/read/2010/05/17/15335162/Taufik.Anggap.Lin.Dan.Tak.Ada.Lawan> (Senin, 17 Mei 2010 | 15:33 WIB)