

**REGISTER PATISSIER BAHASA PRANCIS DALAM BUKU RESEP
“PLAISIRS SUCRÉS” KARYA PIERRE HERMÉ: KAJIAN
SOSIOLINGUISTIK**

SKRIPSI

**OLEH:
TIMARA QONITA
NIM 135110300111011**



**PROGRAM STUDI BAHASA DAN SASTRA PRANCIS
JURUSAN BAHASA DAN SASTRA
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
2017**

**REGISTER PATISSIER BAHASA PRANCIS DALAM BUKU RESEP
“PLAISIRS SUCRES” KARYA PIERRE HERMÉ: KAJIAN
SOSIOLINGUISTIK**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Universitas Brawijaya
untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Sastra**

**OLEH:
TIMARA QONITA
NIM 13511030011011**

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN SASTRA PRANCIS
JURUSAN BAHASA DAN SASTRA
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

2017

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya :

Nama : Timara Qonita

NIM : 135110300111011

Program Studi : Bahasa dan Sastra Perancis

menyatakan bahwa:

1. skripsi ini adalah benar-benar karya saya, bukan merupakan jiplakan dari karya orang lain, dan belum pernah digunakan sebagai syarat mendapatkan gelar kesarjanaan dari perguruan tinggi manapun.
2. jika di kemudian hari ditemukan bahwa skripsi ini merupakan jiplakan, saya bersedia menanggung segala konsekuensi hukum yang akan diberikan.

Malang, 12 April 2017

METERAI
TEMPEL

446C4AEF283206716

6000
ENAM RIBU RUPIAH

Timara Qonita

NIM 135110300111011

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi Sarjana atas nama Timara Qonita telah
disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Malang, 12 April 2017

Pembimbing


Eni Maharsi, M.A

NIP 19731209 200501 2 002



Dengan ini menyatakan bahwa skripsi Sarjana atas nama Timara Qonita telah
disetujui oleh Dewan Penguji sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana.



Ika Nurhayani, Ph.D, Ketua Dewan Penguji
NIP/NIK 19820722 200812 2 001

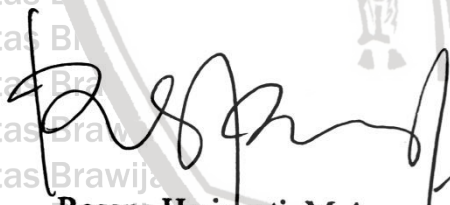


Eni Maharsi, M.A, Anggota Dewan Penguji
NIP 19731209 200501 2 002

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Bahasa dan Sastra Prancis,

Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra



Rosana Hariyanti, M.A
NIP 19710806 200501 2 009



Ismatul Khasanah, M.Pd., M.Ed., Ph.D
NIP. 19750518 200501 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian dengan judul

Register Patissier Bahasa Prancis dalam Buku Resep “Plaisirs Sucres” Karya Pierre Hermé: Kajian Sociolinguistik.

Dalam penelitian skripsi ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang terdapat dalam penelitian ini, sehingga penulis membutuhkan kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki laporan ini agar menjadi laporan yang lebih baik. Dalam proses penelitian skripsi ini penulis tidak luput dari hambatan dan kesulitan, namun terlepas dari hal tersebut, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Maka dari itu penulis dengan tulus mengucapkan terima kasih kepada:

1. Eni Maharsi, M.A., sebagai dosen pembimbing.
2. Ika Nurhayani, Ph.D., sebagai dosen penguji.
3. Kedua orang tua yang telah mendorong dan menyemangati penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Segenap dosen Bastra Prancis yang tanpa pamrih memberikan banyak ilmunya selama 4 tahun.

5. Teman-teman tercinta, Vivian, Isti, dan Febri, yang tanpa henti menyemangati, serta teman seperjuangan penulis, Khairunnisa Dwi Astuty, yang selalu berjuang menyelesaikan studi bersama-sama.

6. Teman-teman Bastra Prancis 2013 yang tidak bisa disebutkan satu persatu, dan terus saling menyemangati dan mendoakan.

7. Berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata, semoga penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak untuk kemajuan pendidikan di masa mendatang.

Malang, Mei 2017

Penulis

ABSTRAK

Qonita, Timara. 2017. **Register Patissier Bahasa Prancis dalam Buku Resep “Plaisirs Sucrés” Karya Pierre Hermé: Kajian Sociolinguistik**. Program Studi Bahasa dan Sastra Prancis, Jurusan Bahasa dan Sastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Brawijaya. Pembimbing: Eni Maharsi.

Kata Kunci: Register, Register Patissier, Sociolinguistik

Penelitian ini dilakukan untuk menyempurnakan penelitian berkenaan dengan register patissier sebelumnya yang meneliti tentang bentuk leksikal register. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan mempelajari patissier berkomunikasi dan bagaimana konteks situasinya dengan perantara buku resep yang dikarangnya. Oleh karena itu, penulis akan menjawab dua rumusan masalah pada penelitian ini, yaitu (1) bagaimanakah bentuk register patissier berdasarkan jenis kalimat dalam buku resep “*Plaisirs Sucrés*” karya Pierre Hermé (2) bagaimanakah konteks situasi register patissier dalam buku resep “*Plaisirs Sucrés*” karya Pierre Hermé berdasarkan konsep *field*, *mode*, dan *tenor*.

Dalam buku resep ini, hanya 3 dari 69 resep yang akan dijadikan objek karena ketiga resep tersebut telah mencakup keseluruhan proses penelitian ini. Pengumpulan data untuk penelitian ini dilakukan dengan membaca, identifikasi, pencatatan, dan kemudian diterjemahkan. Sedangkan analisis data dilakukan dengan pengklasifikasian jenis kalimat dan konteks situasi, didekripsikan secara mendetail kemudian disimpulkan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa keempat jenis kalimat (kalimat deklaratif, imperatif, interogatif, eksklamatif) digunakan dalam buku resep ini. Kalimat yang mendominasi adalah kalimat imperatif yang biasanya digunakan ketika menjabarkan proses pembuatan makanan, sementara jenis kalimat lainnya lebih banyak digunakan pada deskripsi awal resep. Sedangkan konteks situasi register ini adalah (1) medan atau kegiatan inti register patissier ini adalah memasak, proses pembuatan makanan dalam buku resep ini mencakup kegiatan seperti memanggang, mengiris, dan lain sebagainya merupakan bagian dari aktivitas memasak makanan manis, (2) pelibatnya adalah pengarang dan pembaca yang mana pengarang memiliki tujuan untuk membagi pengetahuan masaknya kepada pembaca, sedangkan pembaca diharapkan mengikuti prosedur memasak sesuai buku resep, (3) sarana register ini adalah tulisan dan lisan, yang mana format keseluruhan buku resep ini adalah kumpulan kalimat yang disusun menjadi paragraf, dan terdapat sedikit tersirat lisan dengan beberapa kali sapaan “*vous*” digunakan. Saran untuk peneliti selanjutnya adalah meneliti objek dan bentuk linguistik register yang berbeda dan juga disarankan untuk menggunakan teori konteks situasi lain yaitu etnografi komunikasi milik Dell Hymes.

EXTRAIT

Qonita, Timara. 2017. **Le registre de pâtissier français dans le livre de recettes “Plaisirs Sucrés” par de Pierre Hermé: Une Étude Sociolinguistique.** Le Département de Langue et de Littérature Française, Le Département de Langue et de Littérature. La Faculté de Sciences Culturelles, L’Université Brawijaya. Directrice de recherche: Eni Maharsi.

Mots-Clés: Registre, Registre du Pâtissier, Sociolinguistique

J’ai fait cette recherche pour accomplir l’avant recherche qui a recherché du lexique de la pâtisserie, donc cette recherche a pour but de connaître et d’étudier comment communiquant les pâtissiers à travers les livres de recettes qu’il écrivant. Donc, l’auteur répondra à ces deux problématiques, (1) quelle est la forme du registre du pâtissier basé sur des types de phrases dans le livre de recettes du “Plaisirs Sucrés” par de Pierre Hermé (2) quelle est le contexte de situation du registre pâtissier dans le livre de recettes “Plaisirs Sucrés” par de Pierre Hermé basé sur l’idée *field*, *mode*, et *tenor*.

Le livre inclut seulement 3 recettes sur 69 dans ce livre sont étudiées pour cette recherche. Les données de ces trois recettes ont été exploitées et analysées de façon textuelle, donc, cette recherche est une recherche descriptive qualitative. Les données dans cette recherche a été accumulé avec des processus comme lire, identifier, noter, et traduire. J’ai classifié les données de types de phrases et le contexte de situation en table, et puis je les ai raconté en détail, et le dernier j’ai mis les conclusions.

Le résultat de cette recherche a révélé que quatre types de phrases (déclaratif, impératif, interrogatif, et exclamatif) est utilisé dans ce livre de recettes. La phrase impérative domine les recettes dans ce livre, cette phrase est utilisée pour expliquer le processus d’exécution de la recette. Puis les autres phrases sont souvent utilisées au début du paragraphe de descriptif de la recette de cuisine. Tandis que le contexte de situation est (1) le *field* du registre du pâtissier qui est de cuisiner, l’activité dans ce livre de recettes est de rôtir, couper, etc, (2) le *tenor* sont l’auteur et le lecteur qui pour le premier a pour but de transmettre son savoir au lecteur, et pour le second de pouvoir suivre la procédure de la recette, (3) le *mode* du registre est l’écrit qui a format des paragraphes constitués de phrases, ainsi que l’oral avec l’utilisation des “vous”. Pour la recherche suivante l’auteur conseille d’étudier l’objet et les formes linguistiques différentes, et aussi propose d’utiliser d’autres théories de contexte de situation comme l’ethnographie de communication par Dell Hymes.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
EXTRAIT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Definisi Istilah Kunci	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori.....	10
2.1.1 Variasi Bahasa.....	10
2.1.2 Register.....	11
2.1.2.1 Karakteristik Linguistik berdasarkan Jenis Kalimat	12
2.1.2.2 Karakteristik Konteks Situasi	14
2.2 Penelitian Terdahulu	17
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	19
3.2 Sumber Data dan Data.....	20
3.3 Teknik Pengumpulan Data	20
3.4 Teknik Analisis Data	21
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Temuan.....	23
4.2 Pembahasan.....	25
4.2.1 Jenis Kalimat	25
4.2.2 Konteks Situasi.....	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan..... 65

5.2 Saran..... 67

DAFTAR PUSTAKA..... 68

LAMPIRAN..... 70



DAFTAR TABEL

3.1 Contoh tabel klasifikasi jenis kalimat	21
3.2 Contoh tabel klasifikasi konteks situasi register	21
4.1 Klasifikasi Jenis Kalimat	24
4.2 Klasifikasi Konteks Situasi Register	24



DAFTAR GAMBAR

4.1 Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices	25
4.2 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal.....	26
4.3 Potongan paragraf proses pembuatan Baba	28
4.4 Potongan paragraf cara pembuatan nanas panggang	29
4.5 Potongan paragraf proses pembuatan saus.....	30
4.6 Potongan paragraf proses akhir memasak.....	32
4.7 Potongan paragraf saran/sugesti dari pengarang.....	33
4.8 Potongan paragraf aturan waktu pembuatan makanan	35
4.9 Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait	36
4.10 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal	37
4.11 Potongan paragraf pembuatan riz au lait	39
4.12 Potongan paragraf proses pengolahan buah persik.....	42
4.13 Potongan paragraf tentang saran dari pengarang.....	44
4.14 Crème brûlée au fenouil caramélisé, dés de tomates pochées.....	46
4.15 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal	46
4.16 Potongan paragraf proses pengolahan tomat	48
4.17 Potongan paragraf proses karamelisasi adas.....	50
4.18 Potongan paragraf pembuatan crèmes brûlée	51
4.19 Potongan paragraf proses akhir pembuatan makanan	53
4.20 Potongan paragraf tentang saran dan masukan dari pengarang.....	54
4.21 Potongan paragraf bagaimana mengatur waktu memasak efektif	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Tabel Klasifikasi Jenis Kalimat.....	70
Lampiran 2 : Curriculum Vitae.....	79
Lampiran 3 : Berita Acara Bimbingan Skripsi.....	80



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan manusia yang terpenting adalah makan. Manusia perlu makan untuk bertahan hidup. Seiring berjalannya waktu, manusia mulai mengembangkan bagaimana cara membuat masakan supaya lebih bervariasi serta lezat. Bahkan saat ini semakin banyak orang yang menggunakan masakan sebagai karya seni. Perkembangan zaman dan globalisasi mengakibatkan adanya perkembangan dalam ekonomi, yaitu merambahnya dunia profesi. Salah satu profesi yang semakin banyak diminati dan menjadikan makanan sebagai sumber penghasilan adalah koki atau *chef* dalam bahasa Prancis.

Chef adalah juru masak terlatih dan profesional yang ahli dalam semua aspek menyiapkan makanan. Ketaren (2015:3) memaparkan bahwa istilah "*chef*" berasal dari kata dalam bahasa Prancis yakni "*Chef de Cuisine*". Bagi seorang *chef* yang mengendalikan (manage) sebuah dapur (Restoran atau Hotel) - baik yang dimilikinya atau ditempat di mana yang bersangkutan bekerja - maka kepada yang bersangkutan disebut (dititle) sebagai "Kitchen Director" atau biasa disebut dengan "*Head Chef*" atau "*Executive Chef*" atau "*Chef de Cuisine*" atau dengan kata *Chef* saja.

Masih menurut Ketaren (2015:4), senioritas dan pengalaman seorang Chef ditentukan dari jumlah lipatan yang ada di topinya. Semakin banyak lipatan di topi, berarti menunjukkan hierarkhi senioritas Chef tersebut tinggi karena lebih banyak pengalamannya dibandingkan yang lipatannya sedikit. Selain itu, jumlah lipatan juga menunjukkan banyaknya cara Chef bisa menyiapkan hidangan. Seorang Chef (Head Chef atau Executive Chef atau Chef de Cuisine) mengatur segala sesuatu yang terjadi di dapur dengan tingkatan komando kepada bawahannya. Dari penentuan menu, kreasi masakan, pemilihan bahan-bahan, persiapan memasak, hingga hasil akhir masakan dengan standart yang tinggi.

Berdasarkan hasil penelitian Freedman dalam McDonald (2015:10) makanan dari Abad Pertengahan sangat berbeda dari makanan Eropa pada zaman modern, yang didasarkan pada inovasi Prancis pada abad ke-17 dan ke-18. Semua masakan tradisional Prancis adalah aksi perlawanan melawan Abad Pertengahan. Para Chef Prancis pada Abad ke-17 dan ke-18 dicemooh karena makanan yang mereka buat kekanakan dan tak dapat dimakan, masyarakat hanya menilai berdasarkan penampilan, bukan pada rasa. Kemudian tumbuh perhatian besar pada kuliner Prancis dalam hal kesederhanaan, bukan berarti kurang menarik, tetapi melalui bagaimana hasil utama menghasilkan rasa. Kasus seperti ini masih terjadi di zaman sekarang. *Nouvelle cuisine* pada tahun 1970-an juga menentang masakan yang terlalu sulit atau berkualitas rendah disebabkan beberapa bahan. Pernyataan tadi menguatkan pendapat bahwa revolusi makanan Prancis dunia memiliki perjalanan yang tidak mudah untuk bisa diapresiasi oleh masyarakat.

Menurut Ketaren (2015:4), senioritas dan pengalaman seorang Chef ditentukan dari jumlah lipatan yang ada di topinya. Semakin banyak lipatan di topi, berarti menunjukkan hierarkhi senioritas Chef tersebut tinggi karena lebih banyak pengalamannya dibandingkan yang lipatannya sedikit.

Tingkatan Komando “Head Chef atau Executive Chef atau Chef de Cuisine” dilakukan terhadap bawahan yang berdasarkan urutan tingkatan jenjang karier mereka. (Ketaren, 2015:6) Salah satu chef di bawah komando *Chef de Cuisine* yang bertanggung jawab membuat makanan manis dan kue-kue ringan adalah *Pastry Chef* atau *Pâtissier*.

Pastry chef, seperti yang ada sekarang, awalnya tergabung dalam sistem brigade. Sistem brigade ini dibuat untuk meringankan pekerjaan dan masing-masing memiliki tanggung jawab khusus yang didirikan oleh *Escoffier*. Orang yang membuat *pastry* (kue) disebut *Pâtissier*. Belakangan, posisi ini mulai terpisah dari brigade dan berkembang pesat membentuk organisasi sendiri yang diatribusikan untuk Marie-Antoine Carême (1784-1833), seorang koki Paris dan koki pastry yang mana buku-buku seni pastrynya sangat berpengaruh dalam dunia pastry saat ini (The Culinary Institute of America, 2009:2).

Seperti yang sudah dijelaskan, Prancis merupakan pusat dari perkembangan makanan di dunia, serta banyak memiliki *chef* khusus dalam bidangnya sendiri-sendiri, salah satunya adalah *Pastry Chef* atau dalam bahasa Prancis disebut *Pâtissier* yang sudah pasti ahli dalam membuat berbagai macam kue atau *Pâtisserie*.

“Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal

dari Bahasa Prancis yaitu “*Pâtisserie*” yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluruh kue baik kue kontinen, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue-kue tradisional maupun modern. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, juga kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan.” (Winarni, 2015:1).

Dapat disimpulkan dari kutipan singkat di atas bahwa patiseri Prancis berperan besar dalam kemajuan makanan khususnya kue di dunia. Banyak *chef* atau juru masak yang belajar di Prancis untuk menimba ilmu sebagai seorang *pâtissier* profesional dan menjadikan *pâtissier* sebuah komunitas tersendiri dalam dunia masak. Setiap komunitas profesi pasti mempunyai cara berkomunikasi masing-masing. Tak dapat dipungkiri juga *pâtissier* yang selalu berkutat dengan makanan-makanan manis dan ringan. Maka dari itu, penelitian ini merujuk pada keingintahuan bagaimana register *pâtissier* di Prancis, sebagai salah satu kajian sosiolinguistik.

Pride dan Holmes dalam Sumarsono, (2012:2) merumuskan sosiolinguistik secara sederhana: *...the study of language as part of culture and society*”, yaitu kajian bahasa sebagai bagian dari kebudayaan dan masyarakat. Kemudian Biber dan Finegan, (1994:316) mengatakan bahwa kuantitatif sosiolinguistik dalam 30 tahun terakhir dapat dibedakan menjadi tiga macam bentuk variasi linguistik:

variasi yang berhubungan dengan ketidakleluasaan lingkungan linguistik, variasi yang berhubungan dengan karakteristik sosial atau demografi penutur, dan variasi yang berhubungan dengan situasi penggunaan. Variasi register merefleksikan perbedaan ketidakleluasaan komunikasi dan tujuan situasi sosial.

Register, menurut Halliday (1992:53) adalah konsep semantik, yang dapat didefinisikan sebagai suatu susunan makna yang dihubungkan secara khusus dengan susunan situasi tertentu dari medan, pelibat, dan sarana. Sedangkan menurut Holmes (2013:262), register adalah bahasa suatu kelompok masyarakat dengan ketertarikan atau pekerjaan yang sama, atau bahasa yang digunakan berhubungan dengan kelompok tersebut.

Definisi di atas dapat memberi simpulan bahwa register adalah bentuk komunikasi dalam sebuah kelompok profesi. Dokter, pilot, hakim, dan lain sebagainya pasti memiliki ragam bahasa tersendiri ketika berkomunikasi dengan orang yang berprofesi sama. Setiap kelompok atau komunitas sudah pasti mempunyai kosa kata maupun bentuk kalimat berhubungan dengan profesinya.

Begitupun dengan *pâtissier*, karena profesi ini berhubungan dengan makanan manis, dapat dipastikan beberapa kosa kata seperti gula, telur, tepung, dan lain sebagainya sudah tidak asing lagi bagi mereka.

Saat ini, semakin sering muncul *celebrity chef* yang mengadakan acara demo masak sendiri dengan berbagai macam perantara seperti acara televisi, radio, dan tentunya juga internet dengan mengunggah video demo masak di *channel* atau akun yang dibuat oleh *chef* tersebut. Pada zaman ini yang serba instant dan

bergantung pada internet, mengunggah video di situs seperti *youtube* dan *dailymotion* dapat dengan cepat menaikkan popularitas tidak hanya dari negara asal namun juga di dunia. Para chef saat ini tidak hanya mengandalkan demo masak sebagai ajang unjuk gigi kemampuan memasak, namun masih banyak juru masak yang ingin membagi pengetahuannya lewat buku resep masakan yang dipublikasikan sebagai salah satu sarana komunikasi antara pengarang dan pembaca untuk berbagi ilmu lewat tulisan resep yang dibuat oleh pengarang.

Maka dari itu, penelitian ini ditujukan untuk mengetahui identitas para *chef pâtissier* terutama di Prancis mengkomunikasikan dan menunjukkan identitas profesinya melalui register yang digunakan. Terutama dalam bentuk dan konteks situasi penggunaan register *pâtissier* dalam buku resep. Dengan demikian penelitian ini akan diberi judul ‘Register *Pâtissier* Bahasa Prancis dalam Buku Resep Masakan “*Plaisirs Sucres*” karya Pierre Hermé: Kajian Sociolinguistik’. Penelitian ini juga bertujuan untuk menyempurnakan penelitian terdahulu yang meneliti tentang register *pâtisseries* Bahasa Prancis yang dilakukan oleh salah satu mahasiswa program studi Pendidikan Bahasa Prancis Universitas Negeri Yogyakarta, Dita Rahayu Dwiastuti. Skripsi milik saudari Dita berfokus pada leksikal yang digunakan dalam dunia *pâtisseries*, sedangkan penelitian yang dilakukan oleh penulis berfokus pada bentuk register *pâtissier* atau juru masak kue ringan yang biasa digunakan dalam buku resep.

Terdapat dua manfaat dalam penelitian ini, yang pertama yaitu manfaat praktis yang berguna untuk menambah ilmu pengetahuan terutama dalam bidang

sosiolinguistik, khususnya register *pâtissier* Prancis serta lebih memahami cara berkomunikasi para *pâtissier* yang digunakan berdasarkan penutur, lawan tutur, konteks, situasi, dan kondisinya. Begitupun juga dengan manfaat teoritis yang berguna untuk memberi informasi mengenai penggunaan register *pâtissier* Prancis, terutama sebagai pengetahuan dan informasi untuk penelitian-penelitian selanjutnya.

Ruang lingkup penelitian ini berfokus pada bagaimana cara para *pastry chef* Prancis berkomunikasi dengan pembaca melalui buku-buku resep masakan karyanya, dengan menganalisa register *pâtissier* secara linguistik, apakah jenis kalimat beserta analisis bahasa yang digunakan *pâtissier*, juga mengidentifikasi konteks situasi digunakannya register berdasarkan teori *field*, *mode*, dan *tenor* milik Halliday khususnya dalam buku resep masakan "*Plaisirs Sucrés*" karya Pierre Hermé.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimanakah bentuk register *pâtissier* berdasarkan jenis kalimat dalam buku resep "*Plaisirs Sucrés*" karya Pierre Hermé?
- b. Bagaimanakah konteks situasi register *pâtissier* dalam buku resep "*Plaisirs Sucrés*" karya Pierre Hermé berdasarkan konsep *field*, *mode*, dan *tenor*?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Untuk mempelajari dan mengetahui bentuk register pâtissier berdasarkan jenis kalimat dalam buku resep masakan berjudul "*Plaisirs Sucrés*" karya Pierre Hermé.
- b. Untuk mempelajari dan mengetahui konteks situasi register pâtissier dalam buku resep "*Plaisirs Sucrés*" karya Pierre Hermé berdasarkan konsep *field*, *mode*, dan *tenor*.

1.4. Definisi Istilah Kunci

- a. **Register** : konsep semantik, yang dapat didefinisikan sebagai suatu susunan makna yang dihubungkan secara khusus dengan susunan situasi tertentu dari medan, pelibat, dan sarana. (Halliday, 1992: hal. 53)
- b. **Pâtissier** : Suatu jenis pekerjaan yang kerjanya membuat kue-kue ringan. (Le Dictionnaire en ligne)
- c. **Resep Masakan** : Takaran yang digunakan untuk membuat masakan (makanan & minuman) yang telah teruji ke akuratanya. Selain menyiapkan bahan, dalam resep masakan juga tersedia keterangan dan panduan seputar cara mengolah bahan-bahan yang akan dimasak, serta keterangan tentang cara menyajikan hasil masakan tersebut. (Princess, 2014:1)
- d. **Field** : hal yang sedang terjadi, pada sifat tindakan sosial yang sedang berlangsung: apa sesungguhnya yang sedang disibukkan oleh para pelibat,

yang di dalamnya bahasa ikut serta sebagai unsur pokok tertentu? (Halliday, 1992:16)

e. **Tenor** : PELIBAT WACANA menunjuk pada orang-orang yang mengambil bagian, pada sifat para pelibat, kedudukan dan peranan mereka: jenis-jenis hubungan-hubungan tetap dan sementara, baik jenis peranan tuturan yang mereka lakukan dalam percakapan maupun rangkaian keseluruhan hubungan-hubungan yang secara kelompok mempunyai arti penting yang melibatkan mereka? (Halliday, 1992:16)

f. **Mode** : SARANA WACANA menunjuk pada bagian yang diperankan oleh bahasa, hal yang diharapkan oleh para pelibat diperankan bahasa dalam situasi itu: organisasi simbolik teks, kedudukan yang dimilikinya, dan fungsinya dalam konteks, termasuk salurannya (apakah dituturkan atau dituliskan atau semacam gabungan keduanya?) dan juga mode retoriknya, yaitu apa yang akan dicapai teks berkenaan dengan pokok pengertian seperti bersifat membujuk, menjelaskan, mendidik, dan semacamnya. (Halliday, 1992:16)

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori

Penelitian ini menggunakan beberapa teori sebagai landasan, yaitu teori variasi bahasa dan teori register. Teori variasi bahasa, kajian yang mendukung teori register sebagai studi penelitian ini, kemudian teori register, inti dari studi penelitian ini menggunakan beberapa teori sebagai pendukung yaitu teori milik John E. Warriner, Janet Holmes dan M.A.K. Halliday untuk menjawab rumusan masalah yang dipaparkan pada bab sebelumnya.

2.1.1. Variasi Bahasa

Chaer (2004:62) menyatakan bahwa variasi bahasa adalah keragaman bahasa yang disebabkan oleh adanya kegiatan interaksi sosial yang dilakukan oleh masyarakat atau kelompok yang sangat beragam dan dikarenakan oleh para penuturnya yang tidak homogen.

Wardough (2015:27) membagi variasi bahasa menjadi tiga macam menurut bentuk dan fungsinya yaitu *style*, *register*, dan *genre*. Wardough (2015:52) juga mengemukakan bahwa studi lebih lanjut tentang dialek dapat mempelajari *style* dan *register* berbicara yang berbeda, dan bahasa percakapan dan penulisan memiliki *genre* yang berbeda-beda. Jadi, dialek

merujuk pada hubungan pembicara dan regional atau identitas sosialnya.

Sedangkan *style*, *register*, and *genre* merujuk pada konteks situasi penggunaannya.

2.1.2. Register

Holmes (2012:262) memaparkan bahwa register adalah bahasa suatu kelompok dengan ketertarikan maupun pekerjaan yang sama, atau juga bahasa yang digunakan dalam situasi tertentu. Holmes juga menjelaskan bahwa register cenderung berhubungan dengan kelompok masyarakat tertentu atau terkadang berhubungan dengan situasi khusus penggunaannya. Sedangkan Halliday (1992:53) berpendapat bahwa register merupakan konsep semantik, yang dapat didefinisikan sebagai suatu susunan makna yang dihubungkan secara khusus dengan susunan situasi tertentu dari medan, pelibat, dan sarana.

Kedua definisi menurut ahli di atas merupakan definisi yang penting untuk penelitian ini. Definisi milik Holmes sangat membantu untuk menjawab rumusan masalah pertama. Holmes menyinggung adanya “bahasa” yang digunakan untuk berkomunikasi oleh suatu komunitas atau kelompok tertentu, terutama kelompok yang mempunyai ketertarikan dan pekerjaan yang sama. Dari sedikit penjelasan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa setiap komunitas atau kelompok berkomunikasi dengan bahasa khusus yang menjadi keistimewaan kelompok tersebut. Sedangkan

Halliday mendefinisikan register sebagai situasi ketika sedang berkomunikasi, apa sebenarnya yang dilakukan, siapa saja yang terlibat dalam komunikasi, serta apakah perantara apakah yang digunakan ketika berkomunikasi.

2.1.2.1. Karakteristik Linguistik Register berdasarkan Jenis Kalimat

Warriner dalam Naimah(1982:4) mendefinisikan kalimat sebagai suatu kelompok kata untuk mengekspresikan sesuatu. Menurut Warriner (1982:29-31), kalimat diklasifikasikan untuk berbagai tujuan, yaitu:

1) Kalimat Deklaratif

Kalimat deklaratif atau pernyataan adalah kalimat yang bertujuan untuk menginformasikan seseorang tanpa megharapkan respon tertentu. Kalimat ini ditandai dengan intonasi yang menurun dan titik diakhir kalimatnya.

Contoh:

- a). *Our library has several encyclopedias.*
- b). *The manager is still interviewing.*

2) Kalimat Imperatif

Sebuah kalimat imperatif atau perintah adalah kalimat yang bertujuan untuk membuat seseorang melakukan sesuatu atau merespon apa yang dikatakan.

Contoh:

a). *Be quite during the play.*

b). *Don't miss the bus!*

Kalimat ini ditandai dengan penggunaan kata yang mengandung aba-

aba, perintah, larangan, atau permintaan, *Let's...; ...; please; Be...;*

Don't... dan sebagainya. Kalimat ini juga ditandai dengan pemakaian

tanda seru (!) namun, penggunaannya tidak wajib karena cenderung

diabaikan ketika perintahnya terkesan lemah.

3) Kalimat Interogatif

Kalimat interogatif atau kalimat tanya bertujuan untuk

menanyakan sesuatu sehingga lawan tutur dituntut untuk merespon

suatu jawaban pada penutur.

Contoh:

a). *How much did the socks cost?*

b). *When did Mack become a lawyer?*

Sebuah kalimat interogatif ditandai dengan tanda tanya (?) dan naiknya

intonasi diakhir kalimat.

4) Kalimat Eksklamatif

Kalimat seru adalah kalimat yang bertujuan untuk

mengekspresikan perasaan yang kuat. Dapat digunakan ketika meminta

maaf, memohon, dan mengekspresikan kegembiraan.

Contoh:

a). *How beautiful your daughter was!*

b). *It's great!*

2.1.2.3. Karakteristik Konteks Situasi (*Field, Tenor, Mode*)

Halliday (1992:53) mendefinisikan register sebagai konsep semantik, yang dapat didefinisikan sebagai suatu susunan makna yang dihubungkan secara khusus dengan susunan situasi tertentu dari medan, pelibat, dan sarana.

Halliday (1992:16) membagi karakteristik konteks situasi register dalam tiga bagian konsep umum, yaitu *field, mode, dan tenor*.

a. *Field* (Medan)

MEDAN WACANA menunjuk pada hal yang sedang terjadi, pada sifat tindakan sosial yang sedang berlangsung: apa sesungguhnya yang sedang disibukkan oleh para pelibat, yang di dalamnya bahasa ikut serta sebagai unsur pokok tertentu?

b. *Tenor* (Pelibat)

PELIBAT WACANA menunjuk pada orang-orang yang mengambil bagian, pada sifat para pelibat, kedudukan dan peranan mereka: jenis-jenis hubungan-hubungan tetap dan sementara, baik jenis peranan tuturan yang mereka lakukan dalam percakapan maupun rangkaian keseluruhan hubungan-hubungan yang secara kelompok mempunyai arti penting yang melibatkan mereka?

c. *Mode (Sarana)*

SARANA WACANA menunjuk pada bagian yang diperankan oleh bahasa, hal yang diharapkan oleh para pelibat diperankan bahasa dalam situasi itu: organisasi simbolik teks, kedudukan yang dimilikinya, dan fungsinya dalam konteks, termasuk salurannya (apakah dituturkan atau dituliskan atau semacam gabungan keduanya?) dan juga mode retoriknya, yaitu apa yang akan dicapai teks berkenaan dengan pokok pengertian seperti bersifat membujuk, menjelaskan, mendidik, dan semacamnya.

Contoh:

Nindya, yang berusia 1 tahun 11 bulan, sedang bermain dengan sebuah kereta mainan dari kayu di lantai sambil berbicara dengan ayahnya.

Nindya: (sambil memegang kereta mainannya mendekati rel yang diletakkan pada selempang papan yang dilandaikan dari kursi ke lantai) Ini rel kereta api ... tapi bukan untuk kereta api.

Ayah: Bukan untuk kereta api?

Nindya: Ya ini ... Bisa nggak keretanya membawa lori? (meletakkan kereta di atas lori)

Ayah: Tidak bisa mungkin.

Nindya: Oh ya bisa ... aku tidak mau main kereta di lantai ini ...ayah mainkan keretanya di rel (meluncurkan keretanya di atas papan dari bawah ke kursi) ... tapi tidak bisa berlari kencang ke kursi (membuat keretanya berjalan berputar-putar). Keretanya berputar-putar ... berjalan berputar-putar ...

(berusaha mengambil kereta putar ... berjalan berputar-putar ... (berusaha mengambil kereta yang lainnya) ... ambil kereta itu ... ambil kereta biru itu (= 'berikan padaku'; Ayah memberikan padanya) ... luncurkan kereta biru itu ke rel ... (papan jatuh dari kursi) biarkan aku meletakkan relnya di kursi (= 'ayah letakkan relnya di kursi!'; Ayah melakukannya) ... (sambil memperhatikan kereta birunya) Ayah pasang silotip di kereta itu ... ada singa ganas dalam kereta itu ... Ayah lihat ke sana apa singanya masih ada dalam kereta ... ambil lokomotif ayah ('berikan padaku lokomotifku!').

Ayah : Lokomotif yang mana? Yang hitam kecil itu?

Nindya : Ya ... Ayah pergi cari lokomotif itu ... Ayah cari lokomotif hitam itu untuk Ayah.

Situasinya

Medan : Anak sedang bermain: memainkan barang-barang yang bisa dipindah-pindahkan (kendaraan beroda) dengan peralatan yang terkait, dibantu oleh orang dewasa; pada waktu yang bersamaan menghubungkan (1) kejadian lampau yang serupa; (2) barang serupa yang tidak ada di tempat itu; menilai barang menurut pandangan masing-masing dan menurut proses keterlibatannya; dan memasukkan barang khayalan ke dalam permainan.

Pelibat : Anak kecil dan orang tua berinteraksi: si anak menentukan arah tindakan, (1) menyatakan maksudnya; (2) mengendalikan tindakan orangtuanya; bekerja sama dan mencari bukti-bukti dari pengalamannya dengan berinteraksi verbal dengan orang tuanya.

Sarana : Lisan, monologue dan dialogue secara bergantian, berorientasi pada tugas; pragmatis, (1) mengacu pada proses dan benda dalam situasi tersebut; (2) ikut bermain dan mendorong tindakan anak; (3) meminta barang lain; diselingi dengan unsur cerita dan penjelasan.

2.2. Penelitian Terdahulu

Terdapat dua penelitian yang penulis gunakan sebagai acuan. Penelitian pertama dibuat pada tahun 2009 oleh Erni Iro Naimah, seorang mahasiswi jurusan Bahasa Inggris Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Salatiga, yang sekarang namanya berubah menjadi Institut Agama Islam Negeri Salatiga, dengan judul *“The Register Used in Needlework at Pasar Raya, Salatiga.”* Penelitian ini berfokus pada konteks situasi dengan teori *field*, *mode*, dan *tenor* milik Halliday, serta menganalisa secara linguistik bahasa yang digunakan dalam register penjahit dan konsumen di Pasar Raya Salatiga. Adapun perbedaan yang membedakan dengan penelitian penulis adalah objek penelitian, serta bahasanya. Objek penelitian saudara Erni adalah percakapan antara penjahit dan konsumen dalam Bahasa Jawa, dan dalam penelitian ini membahas secara keseluruhan kebahasaan dalam register komunitas penjahit dan konsumen mulai dari pembentukan kata, bentuk dan susunan kalimat, serta jenis kalimat. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh penulis berfokus pada objek yang berbeda, yaitu *pâtissier* atau *pastry chef* dengan sumber data utama dari buku resep berbahasa Prancis karya

seorang pâtissier ternama Prancis, Pierre Hermé, dan juga penelitian ini hanya melakukan analisis kebahasaan pada jenis kalimatnya saja. Persamaan penelitian penulis dengan penelitian saudara Erni adalah sama-sama meneliti objek kajian register dan bentuk register terutama dalam jenis kalimatnya, serta menggunakan teori milik Halliday mengenai konteks situasi penggunaan register untuk analisis.

Penelitian kedua adalah penelitian yang berbentuk skripsi tahun 2016 oleh Dwi Ira Ningrum Mardiana, mahasiswi Bahasa dan Sastra Prancis Universitas Brawijaya dengan judul “Register Guru dalam Komik Les Profs Tome 1 Karya Pica dan Erroc : Kajian Sociolinguistik.” Penelitian yang dilakukan oleh saudara Ira berfokus pada identifikasi konteks situasi register guru dalam komik berdasarkan teori *field*, *mode*, dan *tenor* milik Halliday. Selain itu, saudara Ira juga membandingkan register guru dalam komik dengan register guru bahasa Prancis yang mengajar di SMAN 1 Sumberpucung. Perbedaan yang signifikan dengan penelitian penulis adalah objek serta sumber data yang digunakan sebagai bahan penelitian. Objek yang diteliti oleh saudara Ira adalah guru dengan sumber data utama komik berbahasa Prancis. Perbedaan lainnya adalah penulis tidak membandingkan register pâtissier Prancis dengan register pâtissier negara atau wilayah lain. Adapun persamaan yang terdapat dalam penelitian penulis dan saudara Ira adalah kesamaan teori yang dipakai untuk menganalisis konteks situasi register bahasa Prancis, yaitu dengan menggunakan teori *field*, *mode*, dan *tenor* milik Halliday sebagai dasar analisis.

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif menurut Suryabrata (2012:76) adalah penelitian situasi-situasi atau kejadian-kejadian.

Dalam arti ini penelitian deskriptif itu adalah akumulasi data dasar dalam cara deskriptif semata-mata tidak perlu mencari atau menerangkan saling hubungan, mentest hipotesis, membuat ramalan, atau mendapatkan makna dan implikasi.

Penelitian ini juga termasuk kualitatif karena data didapatkan langsung dari sumber (dalam hal ini yaitu buku resep), tanpa wawancara atau adanya keterlibatan pihak kedua. Setelah itu, data-data yang sudah didapatkan akan diolah dan dianalisa secara menyeluruh menggunakan teori yang dirujuk dalam bentuk deskriptif.

Desain penelitian ini termasuk *Grounded Theory* atau Teori Dasar. Alfidasari (2014:para. 4) mengemukakan bahwa Teori Dasar adalah penelitian yang diarahkan pada penemuan atau minimal menguatkan suatu teori. Hasil olahan data pada penelitian ini akan dianalisa menggunakan teori yang menjadi kajian.

3.2. Sumber Data dan Data

Terdapat dua jenis sumber data yang digunakan, yaitu sumber data utama dan sumber data sekunder. Sumber data utama penelitian ini adalah buku resep untuk membuat makanan-makanan manis dan ringan karya salah satu *pâtisserie* terkenal Prancis bernama *Pierre Hermé* berjudul “*Plaisirs Sucres*” yang diterbitkan pada tahun 1997. Sedangkan sumber data sekunder dalam penelitian ini menggunakan buku referensi yang dikarang oleh M.A.K. Halliday yang berjudul “Bahasa, Konteks, dan Teks”, serta skripsi dan penelitian terdahulu milik Dwi Ira Ningrum Mardiana dengan judul Register Guru dalam Komik Les Profs Tome Karya Picca dan Erroc: Kajian Sociolinguistik, dan skripsi milik Erni Iro Naimah dengan judul The Register Used in Needlework at Pasar Raya, Salatiga.”. Terdapat tiga data penelitian yang akan diambil pada penelitian ini karena data-data tersebut dapat menjawab kedua rumusan masalah yang diambil.

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Tahap-tahap pengumpulan data akan dijelaskan pada diagram berikut.

Membaca

Peneliti akan membaca secara menyeluruh dan teliti resep-resep yang akan dijadikan sebagai bahan analisis.

Identifikasi Data

Setelah dibaca, peneliti akan memilah teks resep mana saja yang bisa dianalisa.

Pencatatan Data

Peneliti akan mencatat resep yang sudah dipilah secara teliti yang nantinya akan dianalisa secara lebih lanjut.

Penerjemahan Data

Setelah dipilah secara cermat, peneliti akan menerjemahkan teks resep supaya lebih mudah untuk dianalisa.

3.4. Teknik Analisis Data

Dalam proses analisa data untuk penelitian ini peneliti akan melakukan beberapa cara berikut ini:

1. Pengklasifikasian data. Data yang sudah dicatat akan diklasifikasikan dan dianalisa jenis kalimatnya seperti dalam tabel contoh berikut.

Tabel 3.1. Contoh tabel klasifikasi jenis kalimat

No.	Resep	Judul Resep	Jenis Kalimat			
			KD*	KI*	KIN*	KE*

*KD : Kalimat Deklaratif

*KIN : Kalimat Interogatif

*KI : Kalimat Impertatif

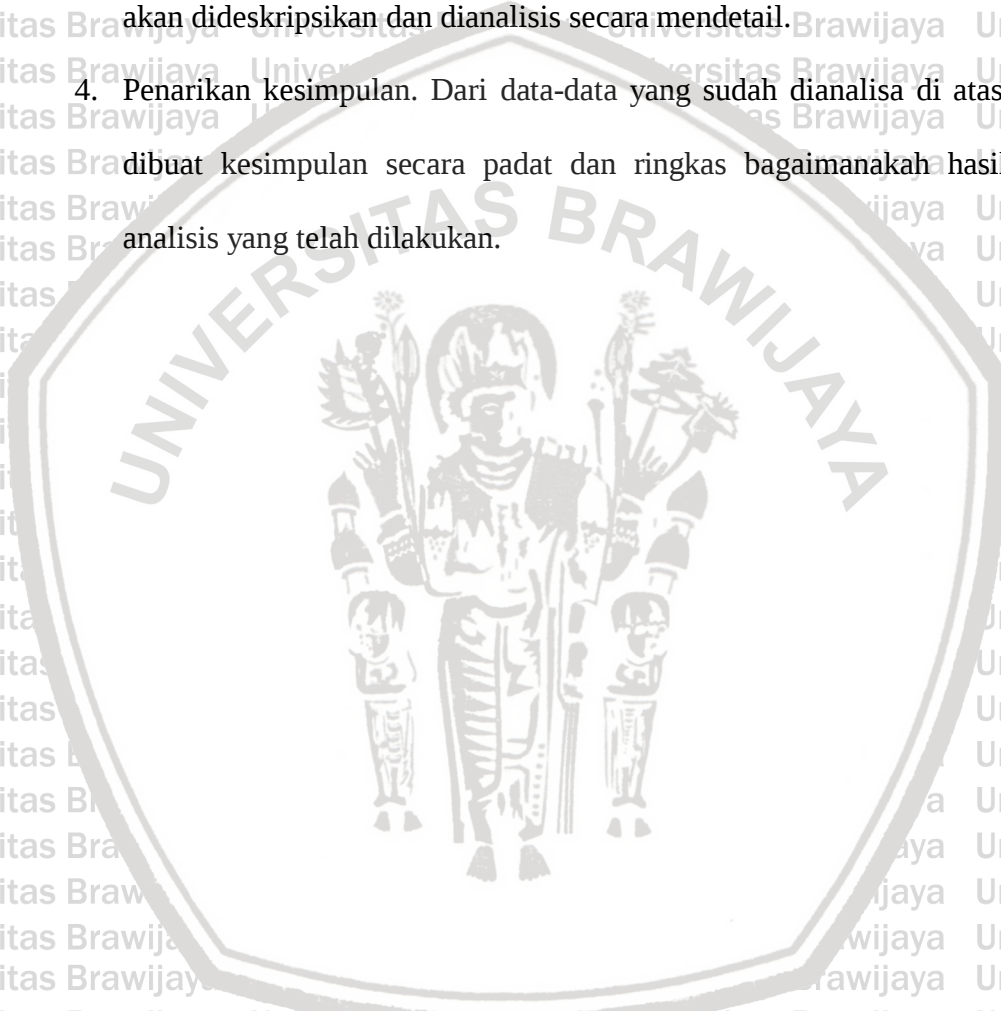
*KE : Kalimat Eksklamatif

2. Pengklasifikasian *field*, *tenor*, dan *mode* ke dalam tabel seperti pada tabel berikut ini.

Tabel 3.2. Contoh tabel klasifikasi konteks situasi register

No.	Judul Resep	Klasifikasi Register		
		<i>Field</i> (Medan)	<i>Tenor</i> (Pelibat)	<i>Mode</i> (Sarana)

3. Pendeskripsian hasil analisis. Setelah data didapat dan diolah, hasilnya akan dideskripsikan dan dianalisis secara mendetail.
4. Penarikan kesimpulan. Dari data-data yang sudah dianalisa di atas akan dibuat kesimpulan secara padat dan ringkas bagaimanakah hasil dari analisis yang telah dilakukan.



BAB IV

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Temuan

Pada bab ini, penulis akan menjawab kedua rumusan masalah yang sudah dijabarkan pada bab sebelumnya dengan menganalisa dan mendeskripsikan secara detail bentuk register patissier berdasarkan jenis kalimat yang sudah dijelaskan pada bab II, jenis kalimat mana sajakah yang digunakan dan jenis kalimat mana yang mendominasi tulisan dalam buku resep “Plaisirs Sucres”, serta apakah yang membedakan register patissier berbeda dari register kelompok lain. Selain itu, penulis juga akan menganalisa secara mendalam konteks situasi penggunaan register menggunakan teori *field*, *mode*, dan *tenor* oleh Halliday, apa yang sedang terjadi ketika register digunakan, berapa pihak dan siapa sajakah yang dilibatkan, dan apakah register ini memakai sarana lisan, tulisan, maupun keduanya dalam berkomunikasi.

Tabel 4.1. Klasifikasi Jenis Kalimat

No.	Resep	Judul Resep	Jenis Kalimat			
			KD	KI	KIN	KE
1.	29	<i>Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices</i>	1	17	1	-
2.	37	<i>Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait</i>	4	23	-	1
3.	68	<i>Crème brûlée au fenouil caramélisé, dés de tomates pochées</i>	4	31	1	-
Total			9	71	2	1

Tabel 4.2. Klasifikasi Konteks Situasi Register

No.	Judul Resep	Klasifikasi Register		
		Field (Medan)	Tenor (Pelibat)	Mode (Sarana)
1.	<i>Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices</i>	Memasak	Pengarang dan Pembaca	Tulisan dan Lisan
2.	<i>Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait</i>	Memasak	Pengarang dan Pembaca	Tulisan dan Lisan
3.	<i>Crème brûlée au fenouil caramélisé, dés de tomates pochées</i>	Memasak	Pengarang dan Pembaca	Tulisan dan Lisan

4.2. Pembahasan

4.2.1 JENIS KALIMAT

Seperti yang sudah dibahas pada bab sebelumnya, jenis kalimat dibagi menjadi empat macam, yaitu deklaratif atau pernyataan, imperatif atau perintah, interogatif atau pertanyaan, dan eksklamatif. Dalam penelitian ini, yang paling banyak ditemukan adalah jenis kalimat imperatif. Jenis kalimat lainnya juga ditemukan namun jumlahnya sangat sedikit. Data-data yang didapat dalam buku terangkum dalam ketiga resep di berikut ini, disertai dengan gambar hasil akhir makanan supaya mempermudah dalam memahami proses pembuatan makanan.

a. Data 1: Resep ke-29 dari Buku



Gambar 4.1 Baba froid au rhum, ananas rôti aux épices

Bagian 1 – Judul Makanan dan Deskripsi Awal

Baba froid au rhum,
Quel de meilleur qu'un ananas rôti aux épices

BABA LEGER ET TENDRE, IMBIBÉ À CŒUR D'UN SIROP AU RHUM ET
COMPAGNE D'UNE CRÈME ANGLAISE SATURÉE DE VANILLE ? QUAND
LA CRÈME EST TRÈS FROIDE ET L'ANANAS TIÈDE ENCORE, NAPPEE DU
JUS ONCTUEUX DE SA CUISSON, ON NE PEUT QUE SUCCOMBER.

Gambar 4.2 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal

1) Kalimat Interogatif

a) *Quel de meilleur qu'un baba léger et tendre, imbibé à cœur d'un sirop au rhum et compagne d'une crème anglaise saturée de vanille ?*

“Apa yang lebih enak daripada baba ringan dan lembut, diresapi penuh sirup rhum dan ditemani *crème anglaise* penuh vanila?”

Analisis

Kalimat pertanyaan dalam resep ini tentunya ditandai oleh tanda tanya (?) dan intonasi kalimat ini bila disuarakan tentunya akan bernada tinggi di akhir kalimatnya. Dalam hal ini, karena sarana komunikasi yang digunakan dalam resep ini berupa tulisan, teori bahwa kalimat interogatif menuntut respon dari lawan tutur tidak valid. Pengarang menjawab sendiri pertanyaan ini pada kalimat selanjutnya. Pihak pertama (pengarang) tidak menuntut respon apapun dari pembaca atas pertanyaannya. Sehingga

pertanyaan dalam resep ini bersifat retorik atau pertanyaan yang tidak memerlukan respon atau jawaban dari si pembaca. Fungsi dari kalimat pertanyaan yang diajukan oleh pengarang pada paragraf di awal resep adalah untuk mempercantik paragraf, membuat paragraf semakin menarik untuk dibaca, dan dapat juga membangkitkan selera pembaca untuk mencoba membuat dan merasakan bagaimana makanan tersebut.

2) Kalimat Deklaratif

a) *Quand la crème est très froide et l'ananas tiède encore, nappe du jus onctueux de sa cuisson, on ne peut que succomber.*

“Ketika krim yang sangat dingin dan nanas yang masih hangat, dilapisi dengan jus kental makanan itu sendiri, kitapun tidak dapat menahan diri.”

Analisis

Tanda titik di akhir contoh kalimat di atas merupakan penanda yang cukup membuktikan bahwa kalimat tersebut termasuk kalimat deklaratif dan bila disuarakan, intonasi kalimat ini sudah pasti termasuk intonasi yang menurun dikarenakan tanda titik tersebut. Konteks dalam kalimat ini merupakan jawaban yang berupa informasi dari pertanyaan pada kalimat sebelumnya. Seperti yang sudah disinggung pada analisis kalimat interogatif di atas, pengarang menjawab sendiri pertanyaan yang diajakannya berupa informasi yang berisi bahwa apabila krim dingin dan nanas yang hangat disatukan disertai dengan lapisan jus kental sebagai saus, kita sebagai penyuka makanan manispun tidak dapat menahan diri.

Bagian 2 – Proses Pembuatan Baba

Le baba

La veille ou l'avant-veille, préparez le baba en suivant la recette de base (p. 181).

Démoulez-le et réservez-le à température ambiante.

Gambar 4.3 Potongan paragraf proses pembuatan Baba

1) Kalimat Imperatif

- a) *La veille ou l'avant-veille, préparez le baba en suivant la recette de base (p.181).*

“Sehari sebelum atau dua hari sebelumnya, siapkan baba dasar seperti yang sudah diajarkan dalam resep sebelumnya (halaman 181).”

- b) *Démoulez-le et réservez-le à température ambiante.*

“Keluarkan kue dari cetakan dan simpan pada suhu normal.”

Analisis

Berdasarkan kalimat di atas, penunjuk bahwa kalimat tersebut merupakan kalimat imperatif adalah perubahan signifikan akhiran kata infinitif (kata dasar) “*prépar-er*” menjadi konjugasi subjek “*vous*” (yang dalam bahasa Indonesia dapat diartikan sebagai Anda) yaitu “*prépar-ez*”.

Walaupun subjek “*vous*” tidak diikutsertakan, kalimat ini jelas ditujukan untuk pembaca buku resep, karena akhiran “*-ez*” dalam kata “*préparez*” merupakan bentuk konjugasi khusus untuk subjek “*vous*”. Sedangkan

penggunaan tanda baca titik (.) di akhir kalimat termasuk kalimat perintah yang terkesan berintonasi lemah karena kalimat perintah dalam resep buku ini membuat pembaca melakukan persis seperti apa yang dilakukan oleh pengarang secara tidak langsung. Sebagai pembaca tentunya tidak serta merta melakukan apa yang dikatakan pengarang dalam bukunya segera setelah dia membaca. Sebagai pengarangpun, menggunakan kalimat perintah dengan intonasi lemah merupakan bentuk sopan santun yang ditunjukkan supaya tidak terlihat kasar.

Bagian 3 – Pembuatan nanas panggang

L'ananas rôti
*Suivez le même procédé que pour la tarte
fondante (voir p. 82).*

Gambar 4.4. Potongan paragraf cara pembuatan nanas panggang

1) Kalimat Imperatif

a) *Suivez-le même procédé que pour la tarte fondante (voir p. 82).*

“Ikuti prosedur pembuatan *tarte fondante* (lihat halaman 82).”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian 2. Dengan akhiran *-ez* dari infinitif “*suiivre*” yang berarti mengikuti, konteks kalimat di atas adalah untuk membuat pembaca membaca prosedu pembuatan resep pembuatan nanas panggang di halaman 178.

Bagian 4 – Proses pembuatan saus

Le sirop

Portez à ébullition l'eau contenant tous les ingrédients, sauf le rhum. Hors du feu, ajoutez le rhum et laissez tiédir. Posez le baba sur une grille, elle-même placée dans un grand plat creux et versez le sirop sur le gâteau.

Recueillez le jus et arrosez le baba souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé. Pour vous en assurer, piquez dedans une aiguille ou un petit couteau. Ils ne doivent pas rencontrer de résistance.

Gambar 4.5 Potongan paragraf proses pembuatan saus

1) Kalimat Imperatif

a) *Portez à ébullition l'eau contenant tous les ingrédients, sauf le rhum.*

“Sediakan pemanas air berisi seluruh bahan, kecuali *rhum*/”

b) *Hors du feu, ajoutez le rhum et laissez tiédir.*

“Tunggu sebentar, kemudian masukkan *rum* dan biarkan menghangat.”

c) *Posez le baba sur une grille, elle-même placée dans un grand plat ceux et versez le sirop sur le gâteau.*

“Letakkan *baba* di atas sebuah panggangan, pindahkan ke piring besar dan tuang sirup di atasnya.”

d) *Recueillez le jus et arrosez le baba souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.*

“Ambil dan siram *baba* terus menerus dengan jus, sampai benar-benar meresap.”

e) *Pour vous en assurer, piquez dedans une aiguille ou un petit couteau.*

“Supaya lebih yakin, masukkan jus dengan jarum suntik atau pisau kecil.”

f) *Ils ne doivent pas rencontre de résistance.*

“Pastikan cairannya tidak bocor/keluar.”

Analisis

Penggunaan tata bahasa kalimat perintah pada data-data di atas tidak jauh berbeda dengan kalimat-kalimat imperatif pada kedua bagian di atas.

Dengan penanda kata kerja yang diubah dari infinitif ke konjugasi subjek

“*vous*” seperti *portez, ajoutez, laissez, posez, versez, recueillez, arrosez*, dan *piquez*. Namun terdapat perbedaan pada kalimat perintah pada kalimat

terakhir yang berbunyi, “*Ils ne doivent pas rencontrer de résistance*”.

Pada kalimat tersebut, tidak terdapat penggunaan tata bahasa penanda kalimat perintah seperti konjugasi kata yang disebutkan sebelumnya.

Penulis mengindikasikan kalimat tersebut ke dalam jenis kalimat perintah karena konteks kalimatnya yang terkesan meminta atau menyarankan

supaya cairan yang sudah dimasukkan ke dalam kue tidak boleh sampai bocor. Bila diartikan secara harfiah, kalimat ini merupakan sebuah larangan, karena terdapat penanda negasi kalimat “ne...pas”. Jadi, bila diterjemahkan dengan kata-kata lain artinya seperti ini, “Jangan sampai cairannya bocor keluar.”

Bagian 5 – Sentuhan Akhir

Le dressage

Sortez les tranches d'ananas du plat, émincez-les et coupez les éventails obtenus en bâtonnets. Garnissez-en le centre du baba. Servez le reste des tranches dans un plat à part, et le jus de cuisson en saucière. Accompagnez éventuellement de crème anglaise à la vanille (recette de base p. 178).

Gambar 4.6 Potongan paragraf proses akhir memasak

1) Kalimat Imperatif

a) *Sortez les tranches d'ananas du plat, émincez-les et coupez les éventails obtenus en bâtonnets.*

“Susun potongan nanas, iris dan potong nanas panjang-panjang.”

b) *Garnissez-en le centre du baba.*

“Hiaslah dengan nanas tepat di tengah baba.”

c) *Servez le reste des tranches dans un plat à part, et le jus de cuisson en saucière.*

“Simpan sisa irisan dalam tempat yang berbeda, dan simpan jusnya di panci khusus saus.”

d) *Accompagnez éventuellement de crème anglaise à la vanille (recette de base p. 178).*

“Dampingi dengan *crème anglaise* vanila (resep dapat dilihat pada halaman 178).”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *sortez, émincez, coupez, garnissez, servez* dan *accompagnez* yang merupakan konjugasi untuk subjek “*vous*”, kalimat-kalimat di atas merupakan proses akhir dari pembuatan makanan ini.

Bagian 6 – Saran dari Pengarang

Mes conseils

Ce dessert est également délicieux avec une glace à la banane.

Gambar 4.7 Potongan paragraf saran/sugesti dari pengarang

1) Kalimat Deklaratif

a) *Ce dessert est également délicieux avec une glace à la banane.*

“Makanan penutup ini juga lezat apabila ditemani es krim pisang.”

Analisis

Tanda titik di akhir contoh kalimat di atas merupakan penanda yang cukup membuktikan bahwa kalimat tersebut termasuk kalimat deklaratif dan bila disuarakan, intonasi kalimat ini sudah pasti termasuk intonasi yang menurun dikarenakan tanda titik tersebut. Konteks dalam kalimat ini memberitahukan bahwa *baba* dalam resep ini juga sama enakannya atau mungkin lebih enak jika ditambahkan dengan es krim pisang. Seperti yang sudah dijelaskan pada bab 2, bahwa konteks kalimat ini tidak mengharapkan respon khusus sebagai timbal balik, karena konteks ini berupa pernyataan yang bertujuan untuk memberi tahu pihak kedua bahwa resep makanan ini dapat diimprovisasikan sesuai yang disarankan. Kalimat ini juga dibuktikan dengan tidak adanya struktur kalimat khusus dalam bahasa Perancis seperti yang telah dibahas pada poin sebelumnya.

Bagian 6 – Pengaturan Waktu

S'organiser

La veille ou Lavant-veille

Faites le baba et conservez-le dans une boîte hermétique.

2 heures avant

Préparez le sirop et faites cuire l'ananas.

1 heure avant

Imbibez le baba, découpez l'ananas et garnissez-en le gâteau.

Gambar 4.8 Potongan paragraf aturan waktu pembuatan makanan

1) Kalimat Imperatif

a) *Faites le baba et conservez-le dans une boîte hermétique.*

“Buatlah baba dan simpan dalam tempat kedap udara.”

b) *Préparez le sirop et faites cuire l'ananas.*

“Siapkan sirup dan masaklah nanasnya.”

c) *Imbibez le baba, découpez l'ananas et garnissez-en le gâteau.*

“Basahi baba, iris nanas dan hiaslah kuenya.”

Analisis

Salah satu kata kerja yang menunjukkan bahwa kalimat di atas merupakan kalimat perintah adalah “*faites*” “*Faites*” yang berarti “melakukan” dalam bahasa Indonesia adalah memiliki konjugasi yang berbeda dengan kata “*mélange*”. Kata “*faites*” berasal dari kata dasar

infinitif "*faire*". Konjugasi kata ini termasuk dalam konjugasi yang tidak beraturan dalam tata bahasa Perancis, karena akhiran kata ini bukanlah "*-er*". Setiap kata dasar yang tidak berakhiran "*-er*" biasanya memiliki konjugasi verba yang tidak tentu. Dalam hal ini, konjugasi kata dasar "*faire*" untuk subjek "*vous*" adalah "*faites*". Sebab itu, kata ini juga menandakan bahwa kalimat ini merupakan kalimat perintah karena kata "*faites*" yang merupakan bentuk konjugasi subjek "*vous*" yang tentunya ditujukan untuk para pembaca buku resep ini.

b. Data 2: Resep ke-37 dari Buku



Gambar 4.9 Pêches pochées au sauternes, dôme de riz au lait

Bagian 1 – Judul Makanan dan Deskripsi Awal

Pêches pochées au sauternes,
dôme de riz au lait SAVOUREUX RIZ AU LAIT FON-
DANT ET VANILLE DE NOTRE ENFANCE ! QUAND SON GRAIN SE
CONFOND AVEC LES PÊCHES IMBIBÉES DE VIN MOELLEUX, L'HAR-
MONIE EST CHAUDE, DOUCE ET DORÉE COMME UNE SOIRÉE
D'ÉTÉ.

Gambar 4.10 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal

1) Kalimat Eksklamatif

a) *Savoreux riz au lait fondant et vanille de notre enfance!*

“Sedapnya lelehan *riz au lait* dan aroma vanilinya di masa kecil kita!”

Analisis

Salah satu faktor mengapa kalimat ini termasuk kalimat seru adalah penandaan tanda seru (!) di akhir kalimatnya. Apabila disuarakan intonasi kalimat inipun sudah dapat dipastikan naik karena kalimat ini merupakan seruan sebagai ekspresi kekaguman bahwa aroma vanila pada makanan “*riz au lait*” ini sangat sedap, sehingga mengingatkan pengarang pada masa kecilnya. Kalimat seru pada resep ini juga berfungsi untuk lebih menegaskan bahwa makanan ini sangat layak untuk dicoba karena mempunyai cita rasa tinggi.

2) Kalimat Deklaratif

a) *Quand son grain se confond avec les pêches imbibées de vin moelleux, l'harmonie est chaude, douce et dorée comme une soirée d'été.*

“Ketika butiran-butiran nasi yang tak ada habisnya bercampur dengan persik yang diresapi anggur lembut, ini merupakan harmoni yang berupa kehangatan, kelembutan, dan keemasan layaknya suasana sore hari di musim panas.”

Analisis

Kalimat tersebut cukup panjang untuk disebut kalimat pernyataan.

Namun kalimat ini juga cukup kuat untuk dinyatakan sebagai kalimat pernyataan karena adanya perbandingan di dalamnya. Hal ini ditandai dengan kata “*comme*” yang artinya “seperti” atau dapat juga diartikan “layaknya” dalam bahasa Indonesia. Pengarang mendeskripsikan makanan pada resep ke-37 ini dengan menarik. Beliau menyatakan bahwa kreasi “*riz au lait*” pada resep ini dapat dibandingkan dengan keindahan senja pada musim panas. Sang pengarang mendeskripsikan lebih detail bahwa kelembutan dan kehangatan nasi serta warna keemasan “*riz au lait*” bercampur resapan buah persik sama indahnya dengan suasana di sore hari.

Selain itu, tanda titik di akhir kalimat juga menandai bahwa kalimat inipun termasuk kalimat pernyataan.

Bagian 2 – Proses Pembuatan Riz au Lait

Le riz au lait

La veille, préparez le riz au lait. Dans une casserole, versez le lait. Ajoutez le sucre, le sel, la gousse de vanille fendue et le riz en pluie. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre. Arrêtez le feu. Le riz doit avoir absorbé tout le liquide. Otez la gousse de vanille, ajoutez l'œuf entier et les jaunes. Mélangez et faites cuire encore quelques instants. Ajoutez le beurre. Laissez refroidir dans un grand saladier. Le lendemain, mélangez à nouveau et répartissez la préparation dans 6 ramequins chemisés de film alimentaire. Tassez avec une cuillère et mettez au frais.

Gambar 4.11 Potongan paragraf pembuatan riz au lait

1) Kalimat Imperatif

a) *La veille, préparez le riz au lait.*

“Sehari sebelumnya, siapkan riz au lait.”

b) *Dans une casserole, versez le lait.*

“Tuang susu ke dalam panci.”

c) *Ajoutez le sucre, le sel, la gousse de vanille fendue et le riz en pluie.*

“Masukkan, gula, garam, sebatang vanila yang sudah dibelah dan beras sekaligus.”

d) *Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre.*

“Masak beras dengan api kecil sampai menjadi nasi yang lembut.”

e) *Arrêtez le feu*

“Matikan api.”

f) *Le riz doit avoir absorbé tout le liquide.*

“Berasnya harus menyerap seluruh cairan.”

g) *Otez la gousse de vanille, ajoutez l'œuf entier et les jaunes.*

“Kupas batang vanila, masukkan semua telur beserta kuning telurnya.”

h) *Mélangez et faites cuire encore quelques instants.*

➤ “Aduk dan masak beberapa saat.”

i) *Ajoutez le beurre.*

“Masukkan bir.”

j) *Laissez refroidir dans un grand saladier.*

“Biarkan dingin dalam pinggan atau piring selada.”

k) *Le lendemain, mélangez à nouveau et répartissez la préparation dans –
ramequins chemises de film alimentaire.*

“Keesokan harinya, buat kembali yang baru, kemudian bagi menjadi 6 bagian ke dalam plastik makanan.”

l) *Tassez avec une cuillère et mettez au frais.*

“Padatkan/ratakan dengan sebuah sendok dan dinginkan.”

Analisis

Struktur kalimat yang digunakan pada contoh sebelumnya hampir sama dengan struktur kalimat perintah yang sudah dijelaskan pada resep

sebelumnya. Kata “*mélangez*” yang dapat diartikan “mengaduk” atau

“mencampur” mengalami perubahan konjugasi dari kata infinitif

“*mélanger*” menjadi “*mélangez*”. Perubahan akhiran “-er” menjadi “-ez” adalah tanda bahwa kalimat ini ditujukan untuk para pembaca, karena akhiran “-ez” merupakan konjugasi beraturan untuk subjek “*vous*”. Kata-kata seperti *préparez, versez, ajoutez, laissez, arrêtez, otez, répartissez, dan tassez*.

Kata kerja yang menunjukkan bahwa kalimat di atas merupakan kalimat perintah adalah “*faites*”. “*Faites*” yang berarti “melakukan” dalam bahasa Indonesia adalah memiliki konjugasi yang berbeda dengan kata “*mélangez*”. Kata “*faites*” berasal dari kata dasar infinitif “*faire*”. Konjugasi kata ini termasuk dalam konjugasi yang tidak beraturan dalam tata bahasa Perancis, karena akhiran kata ini bukanlah “-er”. Setiap kata dasar yang tidak berakhiran “-er” biasanya memiliki konjugasi verba yang tidak tentu. Dalam hal ini, konjugasi kata dasar “*faire*” untuk subjek “*vous*” adalah “*faites*”. Sebab itu, kata ini juga menandakan bahwa kalimat ini merupakan kalimat perintah karena kata “*faites*” yang merupakan bentuk konjugasi subjek “*vous*” yang tentunya ditujukan untuk para pembaca buku resep ini.

Selain kalimat di atas, terdapat juga kalimat imperatof yang tidak menggunakan struktur kalimat imperatif seperti yang sudah dijelaskan.

Pada kalimat ke-6 yang berbunyi “*Le riz doit avoir absorbé tout le liquide.*” kalimat ini termasuk kalimat imperatif karena konteksnya. Pengarang meminta atau bahkan melarang pembaca, apabila ketika memasukkan

cairan ke dalam kue, jangan sampai cairan yang sudah dimasukkan itu bocor atau tumpah.

Bagian 3 – Pengolahan Persik

Les pêches

Pelez les pêches sans les dénoyauter. Versez dans une casserole large le sauternes, le miel et le cognac. Ajoutez 25 cl d'eau et les pêches. Portez à frémissement, puis arrêtez le feu. Couvrez d'une assiette et laissez macérer jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égouttez les pêches. Dénoyautez-les et coupez-les en tranches. Démoulez le riz au lait sur les assiettes. Couvrez les dômes de tranches de pêches se chevauchant légèrement et nappez du jus de la macération filtré.

Gambar 4.12 Potongan paragraf proses pengolahan buah persik

1) Kalimat Imperatif

a) *Pelez les pêches sans les dénoyauteurs.*

“Kupas persik tanpa membuang bijinya.”

b) *Versez dans une casserole large le sauternes, le miel et le cognac.*

“Tuang sauternes, madu, dan cognac, ke dalam panci.”

c) *Ajoutez 25 cl d’eau et les pêches.*

“Masukkan 25 cl air dan persik.”

d) *Portez a frémissement, puis arrêtez le feu.*

“Aduk rata, kemudian matikan api.”

e) *Couvrez d’une assiette et laissez macérer jusqu’au lendemain.*

“Tutup dengan penutup dan rendam persik sampai keesokan harinya.”

f) *Le lendemain, égouttez-les pêches.*

“Hari berikutnya, tiriskan persik.”

g) *Dénoyautez-les et coupez-les en tranches.*

“Buang bijinya dan iris daging buahnya.”

h) *Démoulez le riz au lait sur les assiettes.*

“Keluarkan riz au lait dari wadah.”

i) *Couvrez les dômes de tranches de pêches se chevauchant légèrement et nappez du jus de macération filtré.*

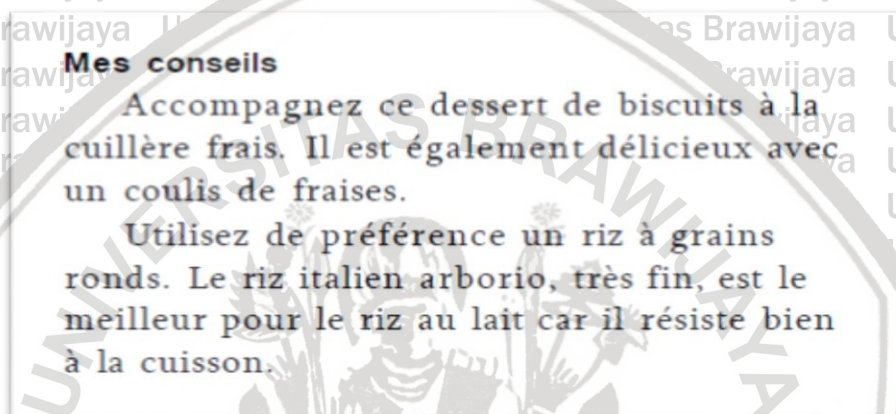
“Tutupi riz au lait dengan irisan persik yang ditata tumpang tindih menjadi bentuk kubah pelan-pelan dan siram dengan jus bekas rendaman buah persik yang telah disaring.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *pelez, versez, ajoutez, portez, arrêtez, couvrez, laissez, gouttz, dénoyatez, coupez, démoulez*, dan *nappez* yang

merupakan konjugasi untuk subjek “vous”, kalimat-kalimat di atas merupakan bagian dari proses pengolahan persik.

Bagian 4 – Saran dari Pengarang



Gambar 4.13 Potongan paragraf tentang saran dari pengarang

1) Kalimat Imperatif

a) *Accompagnez ce dessert de biscuits à la cuillère frais.*

“Temani makanan penutup ini dengan *biscuits à la cuillère* hangat.”

b) *Utilisez de préférence un riz à grains ronds.*

“Gunakan jenis beras sesuai selera Anda.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *accompagnez* dan *utilisez* yang merupakan

konjugasi untuk subjek “vous”, kalimat-kalimat di atas merupakan saran dari pengarang untuk mempermudah para pembaca memasak makanan ini.

2) Kalimat Deklaratif

a) *Accompagnez ce dessert de biscuits à la cuillère frais.*

“Temani makanan penutup ini dengan *biscuits à la cuillère* hangat.”

b) *Il est également délicieux avec un coulis de fraises.*

“Makanan ini juga lezat apabila ditambahkan saus kental segar.”

c) *Le riz italien arborio, très fin, est le meilleur pour le riz au lait car il résiste bien à la cuisson*

“Beras *italien arborio*, berkualitas bagus, adalah jenis beras yang paling bagus untuk membuat *riz au lait*, karena beras ini paling cocok untuk makanan ini.”

Analisis

Penanda kalimat deklaratif pada kalimat-kalimat di atas tentunya tanda titik (.) di setiap akhir kalimatnya. Namun yang akan dibahas di sini adalah konteksnya. Inti dari konteks kalimat tersebut adalah menginformasikan dan menyarankan bahwa makanan ini semakin lezat apabila ditemani dengan camilan *biscuits à la cuillère* juga ditambahkan dengan saus kental yang manis dan segar juga menambah cita rasa, selain itu pengarang juga ingin memberi informasi bahwa beras jenis *italien arborio* adalah beras yang kualitasnya paling bagus, sehingga dianjurkan untuk menggunakan beras jenis ini ketika membuat *riz au lait*.

c. Data 3: Resep ke-68 dari Buku



Gambar 4.14 Crème brûlée au fenouil caramélisé, dés de tomates pochées

Bagian 1 – Judul Resep dan Deskripsi Awal

Crème brûlée au fenouil caramélisé,
dés de tomates pochées

UNE TOMATE BIEN
MÛRE EST UN FRUIT DANS LEQUEL LE SUCRE EST AUSSI PRÉSENT
QUE L'ACIDITÉ ET LE JUS. NOS ANCÊTRES, QUI LA NOMMAIENT
"POMME D'AMOUR", NE S'Y ÉTAIENT PAS TROMPÉS. POURQUOI,
DÈS LORS, NE PAS EN FAIRE UN DESSERT EN LA MARIANT AU
FENOUIL, DONT LA SAVEUR ANISÉE ET DÉLICATEMENT SUCRÉE
PEUT ÊTRE EXPLOITÉE DANS LE MÊME SENS ?

Gambar 4.15 Potongan paragraf judul resep dan deskripsi awal

1) Kalimat Deklaratif

a) *Une tomate bien mûre est un fruit dans lequel le sucre est aussi présent que l'acidité et le jus.*

“Sebuah tomat yang berkualitas adalah tomat yang manis dan juga masih segar yang mana di dalamnya juga masih terkandung keasaman dan serat.”

b) *Nos ancêtres, qui la nommaient “Pomme d’amour”, ne s’y étaient pas trompés.*

“Tidak salah lagi, para pendahulu kita dahulu menyebutnya dengan “Apel Cinta”.

Analisis

Seperti analisis kalimat deklaratif sebelumnya, kalimat deklaratif di sini juga tidak jauh berbeda, dengan tanda titik (.) di akhir kalimat sebagai penanda, serta konteks kalimatnya yang menginformasikan bahwa tomat yang baik adalah tomat yang manis dan segar serta sedikit asam, dan pada kalimat kedua, menjelaskan tentang sedikit sejarah tentang tomat, bahwa dahulu masyarakat Perancis tidak menyebut tomat sebagai “tomate” namun “pomme d’amour”.

2) Kalimat Interogatif

a) *Pourquoi dès lors, ne pas en faire un dessert en la mariant au fenouil, dont la saveur anisée et délicatement sucrée peut être exploitée dans le même sens?*

“Oleh karena itu, mengapa kita tidak mengombinasikannya dengan adas yang bertaburan biji bunga lawang dan manisnya yang lembut mungkin juga dapat dimanfaatkan dengan cara yang sama?”

Analisis

Penanda kalimat interogatif pada kalimat ini adalah tentunya tanda tanya (?) yang berada di akhir kalimat. Selain itu juga kata tanya “mengapa” atau “*pourquoi*” di awal kalimat merupakan salah satu syarat terbentuknya kalimat pertanyaan yaitu 5W1H. Sama halnya dengan pembahasan kalimat interogatif pada resep ke-29, kalimat pertanyaan di sini tidak menuntut adanya suatu respon dari pihak kedua, karena resep-resep dalam buku ini bukan berupa percakapan namun komunikasi tidak langsung secara tulis. Maka dari itu, pertanyaan pada paragraf resep ini termasuk retorik karena tidak memerlukan jawaban langsung oleh pembaca. Kalimat pertanyaan pada resep ini hanya sebagai pelengkap untuk mempercantik tulisan dan membuat para pembaca atau pihak kedua tertarik dan membangkitkan minat untuk membuat atau memasak makanan tersebut.

Bagian 2 – Pengolahan Tomat

Les tomates

Coupez les tomates en deux, épépinez-les et posez-les dans un plat creux. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre. Versez ce sirop sur les tomates, laissez refroidir et couvrez d'un film plastique. Mettez au frais et laissez macérer jusqu'au lendemain. Le lendemain, égouttez les tomates et coupez-les en dés ou en lamelles. Poivrez-les.

Gambar 4.16 Potongan paragraf proses pengolahan tomat

1) Kalimat Imperatif

a) *Coupez les tomates en deux, épépinez-les et posez-les dans un plat creux.*

“Belah tomat menjadi dua, pisahkan dan tempatkan pada wadah kosong.”

b) *Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre.*

“Siapkan air rebusan gula dalam sebuah panci.”

c) *Versez ce sirop sur les tomates, laissez refroidir et couvrez d'un film plastique.*

“Siram tomat dengan air rebusan tersebut, biarkan dingin dan tutupi dengan plastik film.”

d) *Mettez au frais et laissez macérer jusqu'au lendemain.*

“Biarkan terendam supaya segar dan airnya meresap keesokan harinya.”

e) *Le lendemain, égouttez les tomates et coupez-les en dés ou en lamelles.*

“Hari berikutnya, buang airnya dan potong-potong tipis tomatnya.”

f) *Poivrez-les.*

“Bumbui tomatnya.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *coupez*, *épépinez*, *posez*, *portez*, *versez*, *laissez*, *couvrez*, *mettez*, *égouttez*, dan *poivrez*, yang merupakan konjugasi untuk subjek “*vous*”, kalimat-kalimat di atas merupakan cara untuk mengolah tomat.

Bagian 3 – Proses Karamelisasi Adas

Le fenouil caramélisé

Otez les écorces extérieures et coupez le cœur du fenouil en petits dés. Faites fondre le beurre à la poêle. Jetez-y le fenouil. Laissez cuire environ 10 min tout en remuant. Ajoutez alors le sucre et laissez-le caraméliser. Arrêtez le feu et réservez dans un bol.

Gambar 4.17 Potongan paragraf proses karamelisasi adas

1) Kalimat Imperatif

a) *Otez les écorces extérieures et coupez le cœur du fenouil en petits dés.*

“Kupas kulit luarnya dan potong daging buahnya kecil-kecil.”

b) *Faites fondre le beurre à la poêle.*

“Tuang bir ke dalam panci.”

c) *Jetez-y le fenouil.*

“Masukkan adas.”

d) *Laissez cuire environ 10 min tout en remuant.*

“Masak hingga mendidih sekitar 10 menit.”

e) *Ajoutez alors le sucre et laissez-le caraméliser.*

“Selanjutnya masukkan gula dan biarkan menjadi karamel.”

f) *Arrêtez le feu et réservez dans un bol.*

“Matikan api dan hidangkan dalam sebuah mangkuk.”

Analisis

Pada kalimat ini, kata yang merupakan penanda bahwa kalimat ini termasuk kalimat perintah adalah kata “*ajoutez*” dan “*laissez*”. “*Ajoutez*” berasal dari kata dasar “*ajouter*” yang berarti memasukkan dan kata “*laissez*” berasal kata dasar (infinitif) “*laisser*” yang dapat diartikan sebagai “membiarkan”. Serupa dengan penjelasan perubahan konjugasi pada kedua resep sebelumnya, akhiran “-ez” pada kata “*ajoutez*” dan “*laissez*” merupakan penanda konjugasi pada subjek “*vous*” yang merujuk pada pembaca buku resep. kata-kata seperti *otez*, *coupez*, *faites*, *jetez*, dan *arrêtez* juga merupakan penanda kalimat imperatif.

Bagian 4 – Proses Pembuatan *Crèmes Brûlée*

Les crèmes brûlées

Portez le lait à ébullition avec la crème et le gingembre râpé. Fouettez le sucre et les jaunes et versez dessus le lait bouillant à travers une passoire fine. Préchauffez le four à 100 °C (th. 4). Répartissez au fond de quatre assiettes creuses des dés de fenouil. Versez, dessus la préparation pour crème brûlée. Glissez au four 40 min. Sortez les crèmes, laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur pour 2 heures.

Gambar 4.18 Potongan paragraf pembuatan *crèmes brûlée*

1) Kalimat Imperatif

a) *Portez le lait à ébullition avec crème et le gingembre râpé.*

“Siapkan susu yang sudah dipanaskan dengan parutan krim dan jahe.”

b) *Fouettez le sucre et les jaunes et versez dessus le lait bouillant à travers une passoire fine.*

“Saring gula dan kuning telur di atas susu yang sudah masak menggunakan saringan sampai halus.”

c) *Préchauffez le four à 100 °C.*

“Panaskan oven hingga 100 °C.”

d) *Répartissez au fond de quatre assiettes creuses des dés de fenouil.*

“Bagi adas (yang sudah menjadi karamel) menjadi empat piring sama rata.”

e) *Versez, dessus la préparation pour crème brûlée.*

“Tuang *crème brûlée* di atasnya.”

f) *Glissez au four 40 min.*

“Panggang dalam oven selama 40 menit.”

g) *Sortez les crèmes, laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur.*

“Keluarkan krim, biarkan dingin hingga suhu normal, kemudian simpan dalam lemari es selama 2 jam.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *portez, fouettez, versez, préchauffez, répartissez, glissez, sortez, laissez, mettez*, yang merupakan konjugasi

untuk subjek “vous”, kalimat-kalimat di atas merupakan bagian dari proses pembuatan *crème brûlée*.

Bagian 5 – Sentuhan Akhir

Le dressage

Sortez les crèmes du réfrigérateur. Essuyez leur surface avec du papier absorbant. Saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les en les passant quelques instants sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau.

Ciselez finement les feuilles d'estragon. Parsemez-les sur les tomates. Juste avant de servir, posez sur chaque crème une cuillerée de tomates.

Gambar 4.19 Potongan paragraf proses akhir pembuatan makanan

1) Kalimat Imperatif

a) *Sortez les crèmes du réfrigérateur*

“Keluarkan krim dari lemari es.”

b) *Essuyez leur surface avec du papier absorbant.*

“Keringkan permukaan kertas penyerap.”

c) *Saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les en les passant quelques instants sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau.*

“Taburkan gula cokelat dan biarkan menjadi karamel dengan meletakkannya dalam oven pembakar atau dapat dibantu dengan alat pembakar (*chalumeau*).”

d) *Ciselez finement les feuilles d'estragon.*

“Cincang halus daun estragon.”

e) *Parsemez-les sur les tomates.*

“Taburkan di atas tomat.”

f) *Juste avant de servir, posez sur chaque une cuillerée de tomates.*

“Tepat sebelum dihidangkan, tarus sesendok tomat di atas setiap *crème brûlée*.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *sortez, essayez, saupoudrez, caramélisez, ciselez, parsemez, dan posez* yang merupakan konjugasi untuk subjek “*vous*”, kalimat-kalimat di atas merupakan bagian proses akhir resep ini.

Bagian 6 – Saran dari Pengarang

Mes conseils

Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement des feuilles de menthe.

Choisissez des tomates parfumées, mûres mais bien fermes. J'utilise pour ma part les grosses marmande.

Gambar 4.20 Potongan paragraf tentang saran dan masukan dari pengarang

1) Kalimat Imperatif

a) *Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement des feuilles de menthe.*

“Jika Anda tidak memiliki daun estragon, dapat diganti dengan beberapa tangkai daun adas sowa, beberapa butir biji adas hijau, atau bisa juga beberapa lembar daun mint.”

b) *Choisissez des tomates parfumées, mûres, mais bien fermes.*

“Pilihlah tomat yang harum, ukurannya besar dan cukup padat.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *remplacez* dan *choisissez* yang merupakan konjugasi untuk subjek “*vous*”, kalimat-kalimat di atas merupakan saran atau arahan dari pengarang untuk mempermudah memilih bahan makanan.

2) Kalimat Deklaratif

a) *Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement des feuilles de menthe.*

“Jika Anda tidak memiliki daun estragon, dapat diganti dengan beberapa tangkai daun adas sowa, beberapa butir biji adas hijau, atau bisa juga beberapa lembar daun mint.”

b) *J'utilise pour ma part les grosse marmande.*

“Tomat yang saya gunakan kali ini adalah tomat *grosses marmande*.”

Analisis

Tanda titik di akhir contoh kalimat di atas merupakan penanda yang cukup membuktikan bahwa kalimat tersebut termasuk kalimat deklaratif.

Konteks kedua kalimat di atas berisi informasi tentang saran dari pengarang untuk memilih bahan makanan yang baik ketika akan membuat makanan ini. Kalimat pertama juga penulis masukkan dalam kategori kalimat imperatif karena dalam kalimatnya terdapat kata *remplacez-les* yang merupakan struktur tata bahasa kalimat imperatif Bahasa Perancis, namun konteks kalimatnya termasuk kalimat deklaratif karena kalimat ini merupakan informasi yang dibutuhkan untuk pembaca apabila tidak memiliki bahan yang dibutuhkan untuk melengkapi makanan ini.

Bagian 7 – Pengaturan Waktu

S'organiser

La 1^{re} fois

Préparez les tomates et faites-les macérer
au frais.

3 heures avant

Caramélisez le fenouil. Élaborez les crèmes
brûlées et entreposez-les au réfrigérateur.

Au dernier moment

Caramélisez les crèmes brûlées et servez-les
aussitôt avec les tomates.

Gambar 4.21 Potongan paragraf bagaimana mengatur waktu memasak efektif

1) Kalimat Imperatif

a) *Préparez les tomates et faite-les macérer au frais.*

“Siapkan tomat dan rendam supaya tetap segar.”

b) *Caramélisez le fenouil.*

“Karamelkan adas.”

c) *Élaborez les crèmes brûlées et entreposez-les au réfrigérateur.*

“Olah *crème brûlée* dan simpan terlebih dahulu di dalam kulkas.”

d) *Caramélisez les crèmes brûlées et servez-les aussitôt avec les tomates.*

“Karamelkan *crème brûlée* dan hidangkan langsung dengan tomat.”

Analisis

Tata bahasa kalimat yang digunakan pada kalimat di atas sama dengan kalimat imperatif pada bagian-bagian sebelumnya. Dengan akhiran *-ez* di akhir kata seperti *préparez*, *faites*, *caramélisez*, *élaborez*, *entreposez*, dan *servez* yang merupakan konjugasi untuk subjek “*vous*”, kalimat-kalimat di atas merupakan saran atau arahan dari pengarang untuk mempermudah memilih bahan makanan.

4.2.2 KONTEKS SITUASI

Pembahasan konteks situasi berikut ini merupakan pembahasan yang mencakup ketiga resep yang disinggung pada temuan, karena hasil yang

didapatkan dari penelitian ketiga resep ini sama dan tidak terdapat adanya perbedaan yang signifikan.

1) *Field* (Medan)

Field pada register ini adalah memasak, berdasarkan teori Halliday yang menegaskan bahwa inti dari medan adalah kegiatan apa yang sedang dilakukan. Dapat ditunjukkan pada salah satu contoh kalimat berikut ini yang diambil dari resep ke-68.

Jetez-y le fenouil. Laissez cuire environ 10 min tout en remuant.

“Masukkan adas. Biarkan masak sekitar 10 menit sampai matang.”

Kata kunci yang menguatkan pernyataan bahwa latar kegiatan ini adalah memasak yaitu kata “*cuire*” atau berarti “masak”. Kalimat di atas menunjukkan bahwa sesuatu sedang direbus (dalam hal ini bir) yang kemudian disusul dengan kegiatan lanjutan memasukkan adas, dan kemudian orang yang memasak hanya perlu membiarkan bir ini direbus sampai matang. Kata “direbus” tentunya kata kerja yang hanya terjadi di dapur. Merebus sesuatu pasti memerlukan api atau alat pemanas supaya matang, yang mana hanya bisa dilakukan di dapur.

Kegiatan memasak pada buku resep ini sangat bermacam-macam dan dibuat runtut. Proses memasak dalam buku resep ini tidak hanya berupa penjelasan seputar membuat makanan yang akan dibuat, namun juga terdapat penjelasan mengenai bagaimana menghias makanan, saran dari pengarang dan juga pengaturan waktu yang efektif ketika

membutuhkan beberapa bahan yang perlu dimasak sebelum memasak makanan pada resep tersebut.

Bahasa yang digunakan oleh pengarang ketika menjelaskan proses pembuatan makanan ini merupakan bahasa formal tidak langsung. Dalam buku resep ini, pengarang seringkali menggunakan kalimat perintah sebagai bagian dari komunikasinya dengan pembaca, seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, penggunaan tanda baca titik (.) di akhir kalimat termasuk kalimat perintah yang terkesan berintonasi lemah. Pengarang menggunakan kalimat perintah dengan intonasi lemah sebagai bentuk komunikasi kepada pembaca, merupakan bentuk sopan santun yang ditunjukkan supaya tidak terlihat kasar.

2) *Tenor* (Pelibat)

Tenor pada buku resep ini adalah dengan pengarang yang menulis dan membuat seluruh makanan. Beliau merupakan seorang *patissier* terkenal Prancis, bernama *Pierre Hermé*. Seperti yang dikutip dari kata pengantar buku ini.

“Saya mempertimbangkan patiseri sebagai sebuah Seni dengan huruf kapital S yang berarti huruf “S” dalam hal ini merupakan sebuah variasi ekspresi perasaan yang sama dengan musik, lukisan, pahatan. Resep-resep yang ada di sini merupakan perwujudan dari pemikiran dan perasaan saya, yang mana resep-resep ini merupakan sebuah kode yang dapat menyalurkan dan menyebarkan pekerjaan seperti halnya penulisan

musikal untuk musik. Saya membuat patiseri seperti saya ingin memakan makanan tersebut. Imajinasi ini tidak terikat dengan ingatan masa kecil saya. Patiseri yang saya buat merupakan patiseri “dewasa” yang ditujukan untuk masyarakat dewasa dan juga anak-anak; yang di setiap kuenya dapat mengingatkan pada ingatan masa kecil yang ingin Anda temukan. Saya lebih mementingkan detail, yang mana persamaannya dengan hidup, adalah tidak dapat diprediksi dan mengejutkan. Pendeta Benedict pada abad ke-8 pernah mengatakan, “Tuhan ada di dalam detail.” Saya berharap dapat berkomunikasi dengan Anda tentang gairah “manis” saya dan mohon diingat, perlu disadari dan dinikmati bahwa di setiap halaman terdapat ‘Kebahagiaan’.”

Dapat disimpulkan dari sedikit pengantar oleh Pierre Hermé diatas bahwa beliau ingin mewujudkan hasil pemikiran dan perasaannya lewat resep-resep yang ada di dalam buku ini. Selain itu, resep-resep yang ada di dalam buku ini juga berasal dari hasil imajinasi ketika beliau masih anak-anak, yang menandakan beliau merupakan orang yang kreatif dan individual bahkan ketika masih anak-anak. Resep-resep yang ada di dalam buku ini lebih mementingkan detail dengan hasil yang tidak dapat diprediksi dan selalu mengejutkan. Pengarangpun mengutarakan keinginan berkomunikasi lewat resep-resep yang ada di dalam buku ini.

Selain itu, alasan mengapa penulis mencantumkan pembaca sebagai pelibat register ini ialah, pembaca merupakan tujuan dibuatnya buku resep. Pengarang ingin menunjukkan dan membagi pengetahuan masak yang

beliau kuasai lewat buku. Pembaca yang ingin belajar memasak makanan-makanan ringan dan manis dari juru masak ahli, yaitu patissier *Pierre Hermé*.

Contoh lainnya diambil dari resep ke-37.

Savoureux riz au lait fondant et vanille de notre enfance! Quand son grain se confond avec les pêches imbibées de vin moelleux, l'harmonie est chaude, douce et dorée comme une soirée d'été.

“Sedapnya lelehan *riz au lait* dan aroma vanilinya di masa kecil kita! Ketika butiran-butiran nasi yang tak ada habisnya bercampur dengan persik yang diresapi anggur lembut, ini berupa harmoni yang merupakan kehangatan, kelembutan, dan keemasan layaknya suasana sore hari di musim panas.”

Kata-kata yang digaris bawahi di atas adalah salah satu penanda bawah pelibat register dalam buku resep ini adalah pengarang dan pembaca. Penggunaan subjek “kita” pada kalimat tersebut cukup menjelaskan bahwa pelibat register ini mencakup pengarang dan pembaca.

Subjek “kita” pada kalimat tersebut juga merupakan penanda adanya upaya komunikasi antara pengarang dan pembaca, pengarang berusaha mengajak pembaca untuk mengingat indahnnya masa kecil dengan rasa *riz au lait* yang manis dan sedap.

Hubungan komunikasi antara pengarang dan pelibat ini terjadi secara tidak langsung dengan tulisan sebagai perantaranya.

3) *Mode* (Sarana)

Mode pada buku resep kue “*Plaisirs Sucre*” adalah berupa tulisan.

Namun, ada sedikit tersirat lisan di dalamnya karena beberapa resep dibentuk seperti sedang bercakap-cakap dengan pihak kedua yaitu pembaca.

Kalimat-kalimat yang membentuk paragraf ini terdiri dari kalimat pernyataan, kalimat pertanyaan, kalimat perintah, dan bahkan kalimat seru.

Seperti pada contoh paragraf pada resep ke-29 di bawah ini.

Quel de meilleur qu’un baba léger et tendre, imbibé à cœur d’un sirop au rhum et compagne d’une crème anglaise saturée de vanille? Quand la crème est très froide et l’ananas tiède encore, nappe du jus onctueux de sa cuisson, on ne peut que succomber.

“Apa yang lebih enak daripada *baba* ringan dan lembut, diresapi penuh sirup rhum dan ditemani *crème anglaise* penuh vanila? Ketika krim yang sangat dingin dan nanas yang masih hangat, dilapisi dengan jus kental makanan itu sendiri, kitapun tidak dapat menahan diri.”

Paragraf ini merupakan paragraf paling awal pada resep ke-29 tentang deskripsi pengarang terhadap makanan yang akan dibuat. Paragraf

ini terdiri dari kalimat interogatif dan kalimat deklaratif sebagai jawaban dari pertanyaan tersebut. *Mode* (sarana) pada paragraf ini dapat

diindikasikan tulisan karena pengarang menanyakan kalimat pertama yang kemudian dilanjutkan dengan kalimat kedua. Paragraf ini hanya merupakan selingan untuk mengawali resep dan untuk mempercantik resep supaya tidak terlalu kaku atau mencairkan suasana supaya tidak hanya berisi prosedur pembuatan makanan dari awal sampai akhir.

Contoh lain diambil pada resep ke-68.

Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement de feuilles de menthe. Choisissez des tomates parfumées, mûres mais bien fermes. J'utilise pour ma part les grosses marmande."

"Jika Anda tidak memiliki *estragon*, dapat diganti dengan beberapa tangkai daun adas sowa, beberapa butir adas hijau atau bisa juga beberapa lembar daun mint. Pilihlah tomat yang harum, ukurannya besar namun cukup padat. Tomat yang saya pilih kali ini adalah tomat *grosses marmande*."

Potongan paragraf pada resep ke-68 ini dapat diindikasikan sebagai sarana tulisan dan lisan. Kalimat pertama, "*si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis vert ou éventuellement de feuilles de menthe*" indikasi sarana lisan terletak pada penggunaan subjek "*vous*" atau "anda" dalam bahasa Indonesia, tertuju langsung kepada pembaca. Kalimat ini terletak pada kolom

paragraf “*mes conceils*” yang berarti “saran saya”. Pada paragraf ini, terjadi komunikasi secara tidak langsung pada pihak kedua yang mana pengarang menyebut pihak kedua sebagai “Anda”, didukung dengan kata kerja yang dikonjugasi “*remplacez-les*” yang dapat diindikasikan sebagai kalimat perintah. Kalimat perintah pada paragraf ini ditujukan khusus untuk pembaca dengan “memerintah” atau meminta pembaca secara halus dan sopan untuk mengikuti saran dari pengarang supaya mempermudah pembuatan makanan apabila tidak memiliki bahan-bahan yang dibutuhkan serta dapat memilih buah tomat yang baik untuk hasil yang lebih baik juga.



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penelitian register patissier Bahasa Perancis dalam buku resep mengenai bentuk register berdasarkan jenis kalimat serta konteks situasi penggunaan register membuahkan hasil sebagai berikut.

1. Jenis kalimat pada register patissier dalam buku resep didominasi oleh kalimat perintah (imperatif). Hampir semua paragraf pada setiap resep berisi prosedur pembuatan makanan menggunakan kalimat perintah di dalamnya. Kalimat-kalimat perintah yang mendominasi resep-resep tersebut seluruhnya diakhiri dengan tanda titik (.). Perintah yang ditujukan kepada pihak kedua (pembaca) terkesan lemah karena pengarang tidak memaksa pembaca untuk melakukan apa yang dilakukan oleh pengarang saat itu juga. Tak hanya itu, untuk memberikan kesan sopan, struktur kalimat perintah di setiap resep menggunakan konjugasi subjek “vous” (Anda), dengan mengganti akhiran –er menjadi –ez pada kata kerja yang beraturan.
2. Selain didominasi kalimat perintah, jenis kalimat lainnya seperti kalimat pernyataan, kalimat pertanyaan, dan kalimat seru juga menjadi bagian dari paragraf resep. Namun, jenis kalimat selain kalimat perintah biasanya terletak

pada paragraf paling awal resep. Paragraf awal resep menjelaskan tentang pendapat/ekspresi/deskripsi pengarang terhadap makanan yang akan dibuat pada resep tersebut. Paragraf berisi berbagai jenis kalimat ini bukanlah bagian inti dari resep, melainkan hanya untuk mempercantik tulisan supaya tidak kaku.

3. Konteks situasi pada register ini meliputi *field*, *mode*, dan *tenor*. *Field* (medan) pada register ini berupa kegiatan dan latar keadaan register ini terjadi, yaitu memasak. Proses memasak pada buku resep ini merupakan kegiatan seputar seperti memanggang, mengaduk adonan, mengiris, dan lain sebagainya. Kegiatan-kegiatan tersebut menegaskan bahwa aktivitas inti register ini adalah memasak atau membuat makanan-makanan manis yang tentunya terjadi di dapur. *Tenor* (pelibat) pada register ini melibatkan dua pihak, yaitu pengarang dan pembacanya. Pengarang memiliki tujuan khusus ketika buku resep ini dibuat. Beliau ingin menunjukkan dan membagi pengetahuan memasaknya kepada orang lain. Sedangkan pembaca di sini merupakan pihak kedua yang menjadi tujuan pengarang. Pembaca diharapkan melakukan prosedur memasak persis seperti yang disampaikan oleh pengarang lewat buku ini. Dalam hal ini, komunikasi terjadi walaupun secara tidak langsung, dengan digunakannya kalimat perintah pada resep ini. Kemudian *mode* (sarana) pada register ini adalah tulisan dan lisan. Tulisan, karena resep-resep pada buku ini dibentuk dari kumpulan kalimat yang menjadi paragraf satu kesatuan utuh. Sedangkan lisan, karena penggunaan subjek “*vous*” dalam beberapa resep dan penggunaan kalimat perintah pada proses memasaknya.

Perintah dapat dilaksanakan apabila terdapat pihak kedua atau lawan bicara.

Pembaca diharapkan melakukan persis seperti yang dilakukan pengarang, sehingga kalimat-kalimat perintah pada prosedur pembuatan makanan atau proses memasak dibentuk dengan format dan struktur kalimat perintah secara sopan dengan bentuk konjugasi dari subjek “*vous*”.

5.2. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengkaji register dengan objek penelitian dengan profesi yang sama namun dengan bidang yang berbeda, misalnya koki khusus daging-dagingan (*butcher*), koki khusus sayuran, dan lain sebagainya.
2. Dapat juga meneliti register dengan rumusan masalah bentuk register yang berbeda seperti bentuk register berdasarkan pengucapan, struktur kalimat, dan leksikonnya.
3. Disarankan untuk peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang konteks situasi register dapat menggunakan teori etnografi komunikasi oleh Dell Hymes sebagai acuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfindasari, Dessy. (2014). *Desain Penelitian Kualitatif*. diakses pada tanggal 27 Maret 2017, dari <http://www.eurekapendidikan.com/2014/11/desain-penelitian-kualitatif.html>
- Arifin, Winarsih, dan Farida Soemargono. (1991). *Kamus Perancis-Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bieber, Douglas, dan Edward Finnegan, ed. (1994). *Sociolinguistic Perspective on Register*. New York : Oxford University Press.
- Brownlee, Sophie. (2013). *Paris' Patisserie Past*. diakses pada tanggal 4 Oktober 2016, dari <http://manchesterhistorian.com/2013/paris-patisserie-past/>
- Chaer, Abdul, dan Leonie Agustina. (2004). *Sosiolinguistik: Perkenalan Awal*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Halliday, Michael Alexander Kirkwood, dan Ruqaiya Hasan. (1992). *Bahasa, Konteks, dan Teks*. (Diterjemahkan oleh: Asruddin). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Halliday, Michael Alexander Kirkwood. (1978). *Language as Social Semiotic*. London : Edward Arnold.
- Halliday, Michael Alexander Kirkwood. (1976). *Cohesion in English*. London : Longman.
- Hermé, Pierre. (1997). *Plaisirs Sucres*. Paris : Hachette Pratique.
- Holmes, Janet. (2013). *An Introduction to Sociolinguistics*. New York : Routledge.
- Ketaren, Indra. (2015). *Kosa Kata "Chef" Dari Sisi Kacamata Gastronomi*. diakses pada tanggal 3 Oktober 2016, dari <http://gastroina.blogspot.co.id/2015/07/kosa-kata-chef.html>
- Le Dictionnaire*. (Tanpa Tahun). diakses pada tanggal 8 November 2016, dari <http://www.le-dictionnaire.com/definition.php?mot=patissier>
- Mardiana, Dwi Ira Ningrum Ana. (2016). *Register Guru dalam Komik Les Profs Tome 1 Karya Pica dan Erroc : Kajian Sosiolinguistik*. Skripsi Sarjana, tidak diterbitkan. Malang. Fakultas Ilmu Budaya Universitas Brawijaya.
- McDonald, Amy Athey. (2015). *The Long History of Food-and Celebrity Chefs*. diakses pada tanggal 3 Oktober 2016, dari <http://www.newsweek.com/long-history-food-and-celebrity-chefs-311760>
- Naimah, Erni Iro. (2012). *The Register Used in Needlework at Pasar Raya, Salatiga*. Skripsi Sarjana, tidak diterbitkan. Salatiga. Fakultas Pendidikan Institut Agama Islam Negeri Salatiga.

Princess, (2014). *Pengertian Resep Masakan*. diakses pada tanggal 8 November 2016, dari <http://weddingsx3.blogspot.co.id/2014/09/pengertian-resep-masakan.html>

Sugiyono, Prof. Dr. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.

Sumarsono, Prof. Dr. (2012). *Sosiolinguistik*. Yogyakarta : Lembaga Studi Agama, Budaya, dan Perdamaian.

Suryabrata, Sumadi. (2012). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : PT RajaGrafindo Persada.

The Culinary Institut of America. (2009). *Baking and Pastry Mastering Art and Craft*. New Jersey : John Wiley & Sons. Inc.,

Wardaugh, Ronald. (2015). *An Introduction to Sociolinguistics*. Chichester : John Wiley & Sons, Inc.

Warriner, John E. (1982). *English Grammar and Composition (Complete Course)*. Harcourt Brace Jovanovich : San Diego.

Winarni, Dwi Fitri. (2013). *Pengertian dan Pengolahan Patiseri*. diakses pada tanggal 4 Oktober 2016, dari <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan-pengolahan-patiseri.html>

Lampiran 1 : Tabel Klasifikasi Jenis Kalimat

Resep	No	Data	Jenis Kalimat				Keterangan
			KD	KI	KIN	KE	
Ke-29	1.	<i>Quel de meilleur qu'un baba léger et tendre, imbibé à cœur d'un sirop au rhum et compagne d'une crème anglaise saturée de vanille ?</i>			✓		<i>rhum</i> : minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari molase atau air tebu yang merupakan produk samping industri gula. <i>crème anglaise</i> : saus pelengkap makanan penutup yang dibuat dari telur, krim, dan vanili segar.
	2.	<i>Quand la crème est très froide et l'ananas tiède encore, nappe du jus onctueux de sa cuisson, on ne peut que succomber.</i>	✓				
	3.	<i>La veille ou l'avant-veille, préparez le baba en suivant la recette de base.</i>		✓			
	4.	<i>Démoulez-le et réservez-le à température ambiante.</i>		✓			
	5.	<i>Suivez-le même procédé que pour la tarte fondante.</i>		✓			<i>tarte fondante</i> : sejenis kue
	6.	<i>Portez à ébullition l'eau contenant tous les ingrédients, sauf le rhum.</i>		✓			

7.	<i>Hors du feu, ajoutez le rhum et laissez tiédir.</i>		✓			
8.	<i>Posez le baba sur une grille, elle-même placée dans un grand plat ceux et versez le sirop sur le gâteau.</i>		✓			<i>baba: sejenis kue bolu yang disiram sirup dengan rhum.</i>
9.	<i>Recueillez le jus et arrosez le baba souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.</i>		✓			
10.	<i>Pour vous en assurer, piquez dedans une aiguille ou un petit couteau.</i>		✓			
11.	<i>Ils ne doivent pas rencontrer de résistance.</i>		✓			
12.	<i>Sortez les tranches d'ananas du plat, émincez-les et coupez-les éventails obtenus en bâtonnets.</i>		✓			
13.	<i>Garnissez-en le centre du baba.</i>		✓			
14.	<i>Servez le reste des tranches dans un plat à part, et le jus de cuisson en saucière.</i>		✓			
15.	<i>Accompagnez éventuellement de crème anglaise à la vanille.</i>		✓			

Ke-37	16.	<i>Ce dessert est également délicieux avec une glace à la banane.</i>		✓			
	17.	<i>Faites le baba et conservez-le dans une boîte hermétique.</i>		✓			
	18.	<i>Préparez le sirop et faites cuire l'ananas..</i>		✓			
	19.	<i>Imbibez le baba, découpez l'ananas et garnissez-en le gâteau</i>		✓			
	20.	<i>Savoureux riz au lait fondant et vanille de notre enfance!.</i>			✓		
	21.	<i>Quand son grain se confond avec les pêches imbibées de vin moelleux, l'harmonie est chaude, douce et dorée comme une soirée d'été</i>	✓				
	22.	<i>La veille, préparez le riz au lait.</i>		✓			<i>riz au lait: hidangan penutup dengan bahan dasar nasi yang ditambahkan susu dan bahan2 lain. Biasanya disajikan dingin.</i>
	23.	<i>Dans une casserole, versez le lait.</i>		✓			
	24.	<i>Ajoutez le sucre, le sel, la gousse de vanille fendue et le riz en pluie.</i>		✓			

25.	<i>Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit tendre.</i>	✓			
26.	<i>Arrêtez le feu.</i>	✓			
27.	<i>Otez la gousse de vanille, ajoutez l'œuf entier et les jaunes.</i>	✓			
28.	<i>Mélangez et faites cuire encore quelques instants.</i>	✓			
29.	<i>Ajoutez le beurre.</i>	✓			
30.	<i>Laissez refroidir dans un grand saladier.</i>	✓			
31.	<i>Dans une casserole, versez le lait.</i>	✓			
32.	<i>Tassez avec une cuillère et mettez au frais.</i>	✓			
33.	<i>Le riz doit avoir absorbé tout le liquide.</i>	✓			
34.	<i>Pelez les pêches sans les dénoyauteurs.</i>	✓			
35.	<i>Versez dans une casserole large le sauternes, le miel et le cognac.</i>	✓			sauternes: anggur manis yang berasal dari region Sauternais. cognac: minuman beralkohol berasal dari Cognac, Perancis.
36.	<i>Ajoutez 25 cl d'eau et les pêches.</i>	✓			

	37.	Portez à frémissement, puis arrêtez le feu.		✓			
	38.	Couvrez d'une assiette et laissez macérer jusqu'au lendemain.		✓			
	39.	Le lendemain, égouttez-les pêches.		✓			
	40.	Dénoyautez-les et coupez-les en tranches.		✓			
	41.	Démoulez le riz au lait sur les assiettes.		✓			
	42.	Couvrez les dômes de tranches de pêches se chevauchant légèrement et nappez du jus de macération filtré.		✓			
	43.	Accompagnez ce dessert de biscuits à la cuillère frais.	✓	✓			biscuits à la cuillère: biskuit lembut berbentuk lonjong dengan taburan gula.
	44.	Utilisez de préférence un riz à grains ronds.		✓			
	45.	Il est également délicieux avec un coulis de fraises.	✓				
	46.	Le riz italien arborio, très fin, est le meilleur pour le riz au lait car il résiste bien à la cuisson.	✓				riz italien arborio: jenis beras italia yang biasa digunakan untuk membuat risotto.
Ke-68	47.	Une tomate bien mûre est un fruit dans lequel le sucre est	✓				

	<i>aussi présent que l'acidité et le jus.</i>				
48.	<i>Nos ancêtres, qui la nommaient "Pomme d'amour", ne s'y étaient pas trompés.</i>	✓			<i>pomme d'amour</i> : bahasa Perancis lama untuk 'tomat'
49.	<i>Pourquoi, dès lors, ne pas en faire un dessert en la mariant au fenouil, dont la saveur anisée et délicatement sucrée peut être exploitée dans le même sens ?</i>		✓		<i>fenouil</i> : spesies tanaman berbunga dalam famili wortel.
50.	<i>Coupez les tomates en deux, épépinez-les et posez-les dans un plat creux.</i>		✓		
51.	<i>Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec le sucre.</i>		✓		
52.	<i>Versez ce sirop sur les tomates, laissez refroidir et couvrez d'un film plastique.</i>		✓		<i>film plastique</i> : plastik pembungkus makanan
53.	<i>Mettez au frais et laissez macérer jusqu'au lendemain.</i>		✓		
54.	<i>Le lendemain, égouttez les tomates et coupez-les en dés ou en lamelles.</i>		✓		

55.	Poivrez-les.		✓			
56.	Otez les écorces extérieures et coupez le cœur du fenouil en petits dés.		✓			
57.	Faites fondre le beurre à la poêle.		✓			
58.	Jetez-y le fenouil.		✓			
59.	Laissez cuire environ 10 min tout en remuant.		✓			
60.	Ajoutez alors le sucre et laissez-le caraméliser.		✓			
61.	Arrêtez le feu et réservez dans un bol.		✓			
62.	Portez le lait à ébullition avec la crème et le gingembre râpé.		✓			crème (brulée): sebuah makanan manis yang dengan topping karamel.
63.	Fouettez le sucre et les jaunes et versez dessus le lait bouillant à travers une passoire fine.		✓			
64.	Préchauffez le four à 100 °C.		✓			
65.	Répartissez au fond de quatre assiettes creuses des dés de fenouil.		✓			

66.	Versez, dessus la préparation pour crème brûlée.		✓			
67.	Glissez au four 40 min.		✓			
68.	Sortez les crèmes, laissez-les refroidir à température ambiante, puis mettez-les au réfrigérateur pour é heures.		✓			
69.	Sortez les crèmes du réfrigérateur.		✓			
70.	Essuyez leur surface avec du papier absorbant.		✓			
71.	Saupoudrez-les de cassonade et caramélisez-les en les passant quelques instants sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau.		✓			chalumeau: alat pembakar makanan
72.	Ciselez finement les feuilles d'estragon.		✓			estragon: jenis tanaman daun yang masih satu famili dengan bunga matahari.
73.	Parsemez-les sur les tomates		✓			
74.	Juste avant de servir, posez sur chaque une cuillerée de tomates.		✓			
75.	Si vous n'avez pas d'estragon, remplacez-les par des brins de fenouil ou d'aneth, des grains d'anis		✓			aneth: tumbuhan berbunga dan tumbuhan semusim dari famili Apiaceae.

	vert ou éventuellement de feuilles de menthe.					anis vert: spesies tanaman herbal yang masih satu famili dengan wortel.
76.	Choisissez des tomates parfumées, mûres mais bien fermes.	✓	✓			
77.	J'utilise pour ma part les grosses marmande.	✓				grosse marmande: salah satu jenis tomat.
78.	Préparez les tomates et faites-les macérer au frais.		✓			
79.	Caramélisez le fenouil.		✓			
80.	Élaborez les crèmes brûlées et entreposez-les au réfrigérateur.		✓			
81.	Caramélisez les crèmes brûlées et servez-les aussitôt avec les tomates		✓			
Total		9	71	2	1	

Lampiran 2: Curriculum Vitae

CURRICULUM VITAE

Nama : Timara Qonita

NIM : 135110300111011

Program Studi : Bahasa dan Sastra Prancis

Tempat, Tanggal Lahir : Malang, 7 Juli 1995

Alamat Asal : Perum. Griya Shanta E-701 Malang

Nomor Telepon : 085655121699

E-mail : titaqonita@gmail.com

Pendidikan : SD Islam Sabilillah Malang (2000-2007)

SMP Negeri 1 Malang (2007-2010)

SMA Negeri 7 Malang (2010-2013)

Universitas Brawijaya (2013-2017)

Pengalaman Kepanitiaan:

- Staff Dana dan Usaha Bon Courage 6 (2013)
- Staff Lomba Cerdas Cermat Bon Courage 7 (2014)

Pamflet 1: Berita Acara Bimbingan Skripsi



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI

**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

Jalan Veteran Malang 65145, Indonesia,
Telp. +62341-575875 Fax: +62341-575872
E-mail: fib_ub@ub.ac.id http://www.fib_ub.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama : Timara Qonita
2. NIM : 135110300114011
3. Program Studi : Bahasa dan Sastra Prancis
4. Topik Skripsi : Linguistik
5. Judul Skripsi : Register Patissier Bahasa Prancis dalam
Buku Resep "Plaisirs Sucres" Karya
Pierre Hermé: Kajian Sociolinguistik
6. Tanggal Mengajukan : 22 Juni 2016
7. Tanggal Selesai Revisi : 8 Mei 2017
8. Nama Pembimbing : Eni Maharsi, M.A
9. Keterangan Konsultasi :

No.	Tanggal	Materi	Pembimbing	Paraf
1.	22 Juni 2016	Pengajuan Judul	Eni Maharsi, M.A.	
2.	24 September 2016	Judul Skripsi disetujui	Eni Maharsi, M.A.	
3.	27 September 2016	Pengajuan Bab 1	Eni Maharsi, M.A.	
4.	3 Oktober 2016	Revisi Bab 1	Eni Maharsi, M.A.	
6.	7 Oktober 2016	Pengajuan Bab 2&3	Eni Maharsi, M.A.	
7.	18 Oktober 2016	Revisi Bab 2	Eni Maharsi, M.A.	
8.	1 November 2016	Revisi Bab 2&3	Eni Maharsi, M.A.	
9.	14 November 2016	ACC Seminar	Eni Maharsi, M.A.	

10.	5 Desember 2017	Proposal Seminar Proposal	Eni Maharsi, M.A.	
11.	21 Februari 2017	Revisi Seminar Proposal dan Pengajuan Bab 4&5	Eni Maharsi, M.A.	
12.	10 Maret 2017	Revisi Bab 4&5	Eni Maharsi, M.A.	
13.	13 Maret 2017	ACC Seminar Hasil	Eni Maharsi, M.A.	
14.	22 Maret 2017	Seminar Hasil	Eni Maharsi, M.A.	
15.	3 April 2017	ACC Ujian Skripsi	Eni Maharsi, M.A.	
16.	12 April 2017	Ujian Skripsi	Eni Maharsi, M.A.	
17.	21 April 2017	Revisi Skripsi	Eni Maharsi, M.A.	
18.	8 Mei 2017	Revisi Akhir Skripsi	Eni Maharsi, M.A.	

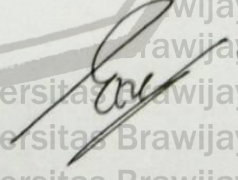
10. Telah dievaluasi dan diuji dengan nilai : 

Malang, 8 Mei 2017

Mengetahui,
Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra

Dosen Pembimbing,


Ismatul Khasanah, M.Ed, Ph.D
NIP. 19750518 200501 2001


Eni Maharsi, M.A
NIP. 19731209 200501 2 002