

# TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN DALAM LEKSIKON BAHASA INDONESIA DAN BAHASA INGGRIS

Nurul Karimah , Odien Rosidin , Ade Anggraini Kartika Devi  
Program Studi Pendidikan Bahasa Indonesia  
FKIP Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Email: [nurullnk22@gmail.com](mailto:nurullnk22@gmail.com) , [odienrosidin@untirta.ac.id](mailto:odienrosidin@untirta.ac.id) ,  
[adekartikadevi@untirta.ac.id](mailto:adekartikadevi@untirta.ac.id)

## ABSTRAK

Selain memperhatikan bahan makanan, teknik pengolahan merupakan satu di antara aspek penting dalam menciptakan makanan bercita rasa tinggi. Di Indonesia, terdapat istilah pengolahan makanan yang menggunakan bahasa Inggris. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknik pengolahan makanan dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskripsi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara observasi pada individu yang berprofesi sebagai juru masak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tataran leksikal terdapat perbedaan dalam leksikon teknik pengolahan makanan di antara kedua bahasa tersebut, yakni teknik goreng, teknik panggang, teknik bakar, teknik kukus, teknik rebus dan teknik tumis.

**Kata Kunci:** analisis kontrastif, bahasa, leksikal, teknik pengolahan makanan

## ABSTRACT

In addition to paying attention to food ingredients, processing techniques are one of the important aspects in creating high-tasting food. In Indonesia, there is a term for food processing that uses English. This study aims to analyze food processing techniques in the Indonesian and English lexicon. The method used in this research is a descriptive qualitative method. Data collection techniques in this study were carried out by observing individuals who work as cooks. The results show that at the lexical level there are differences in the lexicon of food processing techniques between the two languages, namely frying techniques, roasting techniques, grilling techniques, steaming techniques, boiling techniques and sautéing techniques.

**Keywords:** *contrastive analysis, food processing techniques, language, lexical*

## PENDAHULUAN

Banyaknya bahasa di dunia menjadikan penguasaan bahasa kedua menjadi penting. Penguasaan bahasa kedua dimanfaatkan untuk menjalin komunikasi yang baik dan benar dengan berbagai penutur yang ada agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam menyampaikan informasi. Akan tetapi, dapat diketahui bahwa dalam setiap bahasa memiliki sistem bahasa yang berbeda baik dalam tataran fonologi, leksikal, morfologi mau pun sintaksis. Perbedaan bahasa sangat jelas terlihat ketika dibandingkan dengan bahasa yang berbeda rumpun. Akan tetapi, tidak memutus kemungkinan dalam satu rumpun tertentu pun terdapat perbedaan sistem bahasa.

Indonesia dan Inggris adalah dua negara yang memiliki rumpun bahasa berbeda. Indonesia adalah negara dengan bahasa resmi, yaitu bahasa Indonesia. Oleh karena itu, rumpun bahasa Indonesia adalah Austronesia, sedangkan Inggris adalah negara dengan bahasa resmi yaitu bahasa Inggris yang merupakan rumpun bahasa Indo-Eropa. Adanya perbedaan antara dua bahasa menjadi titik kesulitan tersendiri untuk menguasai bahasa kedua. Dalam pembelajaran bahasa kedua biasanya terdapat kesalahan-kesalahan sebagaimana menurut (Mantasiah dan Yusri 2020) menyatakan bahwa faktor penyebab kesalahan berbahasa secara umum adalah terpengaruhnya bahasa pertama yang lebih dahulu dikuasai, kurangnya pemahaman pembelajaran terhadap bahasa yang dipelajari dan metode pembelajaran bahasa yang digunakan pengajar kurang tepat dan tidak sesuai dengan kebutuhan pebelajar. Oleh karena itu, adanya analisis kontrastif dapat membantu pebelajar dalam memperoleh bahasa kedua yang baik dan benar dengan membandingkan perbedaan yang ada antara kedua bahasa tertentu dan membuat metode, teknik dan materi ajar yang sesuai untuk pengajarannya.

Awal mulanya, analisis kontrastif ini muncul karena dilatarbelakangi oleh pecahnya perang dunia 2 yang mana sangat memerlukan penguasaan bahasa asing untuk kebutuhan komunikasi. Sebagaimana menurut (Keshavarz 2011) *With the outbreak of World War II, the need arose for the United States military personnel to be able to communicate with both their allies and their enemies.* (Dengan pecahnya perang dunia ke-2, muncul kebutuhan untuk Amerika Serikat personil militer negara untuk dapat berkomunikasi dengan sekutu dan musuh mereka). Analisis kontrastif adalah suatu analisis atau studi yang membandingkan pasangan bahasa antara b1 dan b2. Menurut (Tarigan 2011) analisis kontrastif ini sangat berguna untuk membantu guru bahasa dalam mengaplikasikannya di kelas. Dari pendapat tersebut, dapat dijelaskan bahwa analisis kontrastif ini bisa membantu guru menyusun metode, teknik dan materi ajar yang tepat untuk siswanya.

Ada pun komponen linguistik analisis kontrastif ini yaitu fonologi, leksikal, morfologi dan sintaksis. Dalam penelitian ini, untuk mengetahui perbedaan leksikon pada pengolahan makanan dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, maka penulis akan memfokuskan pada tataran leksikal, penulis akan mengobservasi mulai dari mengamati dan mencatat leksikon pada pengolahan makanan dari beberapa individu yang berprofesi sebagai juru masak. Penelitian ini menjadi hal menarik karena dalam kedua bahasa tersebut terdapat penyebutan yang berbeda dimana hal ini penting untuk diketahui sebagai pebelajar bahasa untuk memperoleh bahasa kedua yang baik khususnya kepada pebelajar bahasa yang ingin menggeluti dunia memasak.

Berbicara tentang memasak, maka tidak akan asing lagi dengan suatu makanan. Makanan adalah suatu kebutuhan manusia yang harus dipenuhi karena makanan sebagai

sumber energi manusia untuk melakukan aktivitas. Dalam pembagiannya, makanan Indonesia dan makanan luar negeri memiliki perbedaan. Makanan Indonesia menurut (Farida 2020) terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan dan minuman. Sedangkan, makanan luar negeri terbagi menjadi tiga yaitu hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*) dan hidangan penutup (*dessert*). Dalam suatu makanan terdapat bahan yang diolah sehingga menjadi makanan. Menurut Hari Minantyo dalam Wahyuningsih (2020: 3) pengolahan makanan adalah suatu proses menangani makanan yang dimulai sejak pengadaan bahan makanan sampai penyajian. Dapat dijelaskan bahwa pengolahan makanan suatu proses pembuatan makanan dimulai dari penyediaan bahan makanan sampai menjadi suatu hidangan yang bisa dinikmati.

Proses pembuatan makanan pada dasarnya melalui tahap pengolahan makanan dimana dalam proses tersebut terdapat suatu teknik pengolahan makanan yang dibutuhkan agar bahan makanan dapat diolah sesuai dengan kebutuhan. Teknik pengolahan makan adalah cara yang dilakukan oleh juru masak untuk mengubah bahan yang tersedia menjadi suatu makanan tertentu, teknik pengolahan makanan ini dibagi menjadi dua dimana ada teknik pengolahan makanan kering dan teknik pengolahan makanan basah. Seiring dengan hal tersebut, mulai dari makanan sampai teknik pengolahan makanan, maka akan bersentuhan pula dengan kebudayaan. Setiap wilayah memiliki makanan yang menjadi ciri khas tersendiri. Sebagaimana (Montanari 2006) menyatakan bahwa *definitions of taste belong to the cultural heritage of human society. As there are differing tastes and predilections among different peoples and regions of the world, so do tastes and predilections evolve over the course of centuries* (Definisi rasa termasuk warisan budaya masyarakat manusia karena selera dan

kesukaan yang berbeda di antara masyarakat dan wilayah yang berbeda di dunia, begitu pula selera dan kesukaan berkembang selama berabad-abad). Banyaknya minat individu yang ingin memiliki profesi juru masak menjadikan penguasaan bahasa tujuan (bahasa Inggris) penting, karena dalam dunia memasak banyak sekali istilah-istilah pengolahan makanan yang menggunakan bahasa tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknik pengolahan makanan dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.

Dengan sumber data yaitu 8 masyarakat Cianjur yang berprofesi sebagai juru masak, ada suatu observasi yang dilakukan terkait analisis kontrastif dalam tataran leksikal. Hal itu bertujuan untuk mengetahui apa yang dimaksud dengan analisis kontrastif, mengetahui apa yang dikaji dalam tataran leksikal dan bagaimana prosedur kerja analisis kontrastif dalam membandingkan dua bahasa yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Inggris.

Sebelum membahas lebih lanjut terkait leksikon, akan terlebih dahulu membahas hubungan antara leksikal dan semantik. Semantik adalah salah satu cabang linguistik yang mengkaji tentang makna. (Rosidin 2015) menyatakan bahwa semantik mencakup makna kata, perkembangan dan perubahannya. Dari pernyataan tersebut, dapat dijelaskan bahwa semantik mengkaji bahasa pada bidang makna dengan menelaah lambang atau tanda yang terdapat di dalamnya. Dalam kajian semantik ini, terdapat ragam makna dimana leksikal terdapat di dalamnya. Makna leksikal sendiri adalah makna yang terdapat dalam kosakata yang dapat berdiri sendiri, sebagaimana menurut (Rosidin 2015) yang menyatakan bahwa makna leksikal adalah makna leksem ketika leksem tersebut berdiri sendiri baik dalam bentuk dasar mau pun bentuk derivasi dan maknanya kurang lebih tetap seperti dalam kamus. Dari pernyataan tersebut, dapat

dijelaskan bahwa leksikal ini mengkaji tentang makna atau arti sebuah kosakata yang sama seperti dalam kamus. Makna leksikal ini ada hubungannya dengan makna denotatif atau makna sebenarnya tetapi tidak dapat disamakan. Menurut (Suhardi 2015) menyatakan bahwa leksikal dan gramatikal lebih fokus pada penempatan kata yaitu penempatan kata sebelum kata tersebut ditempatkan dalam kalimat atau sesudah kata tersebut ditempatkan di dalam kalimat. Leksikon adalah kosakata yang mengandung makna. Dapat dijelaskan bahwa leksikon adalah leksem-leksem yang terdapat dalam bahasa dan makna yang terkandung dalam kosakata tersebut disebut dengan makna leksikal.

Untuk memperoleh bahasa kedua, maka pebelajar bahasa harus menerima pengajaran bahasa tujuannya atau b2. Banyaknya rumpun bahasa membuat bahasa memiliki ciri khas tersendiri dari sistem maupun kebudayaannya. Perbedaan rumpun ini menjadikan adanya perbedaan di setiap bahasa. Oleh karena itu, untuk menangani kesulitan dan kesalahan dalam pemerolehan b2 maka lahirlah analisis kontrastif yang berfungsi untuk penyusunan metode, teknik dan materi pembelajaran bahasa melalui perbandingan satu bahasa tertentu. Komponen linguistik dalam analisis kontrastif sendiri meliputi fonologi, leksikal, morfologi dan sintaksis.

Analisis kontrastif sebagai alat bantu dalam pembelajaran bahasa tidak semata-mata hadir begitu saja. Dalam artian, untuk menunjang keberhasilan suatu pembelajaran bahasa melalui analisis kontrastif ini dibutuhkan langkah kerja sebagai penunjang untuk mengetahui perbedaan yang ada.

Dalam (Mantasiah R. Yusri 2020) terdapat beberapa langkah kerja analisis kontrastif yang dapat dilakukan, diantaranya:

#### **Menurut Brown (1980) dan Simsek (1989)**

Menurut Brown dan Simsek, terdapat 4 langkah kerja dalam analisis kontrastif yang meliputi:

1. Mendeskripsikan unsur-unsur b1 dan b2  
Ketika membandingkan bahasa, maka harus memahami dan dapat mendeskripsikan unsur kedua bahasa tersebut.
2. Memilih unsur-unsur b1 dan b2 yang akan dibandingkan  
Setelah mendeskripsikan, maka harus menentukan unsur atau komponen suatu bahasa untuk dianalisis seperti fonologi, leksikal, morfologi, sintaksis.
3. Membandingkan unsur-unsur b1 dan b2  
Setelah menentukan komponen yang akan dianalisis, maka bandingkan kedua bahasa tersebut.
4. Memprediksi unsur-unsur b1 dan b2 untuk keperluan pengajaran bahasa  
Setelah ketiga langkah sebelumnya dilakukan, maka prediksi keperluan pengajaran b2 melalui perbedaan yang telah ditemukan.

#### **Menurut Tarigan (1997)**

Menurut Tarigan, terdapat 4 langkah kerja analisis kontrastif yang meliputi:

1. Memperbandingkan b1 dan b2
2. Memprediksi atau memperkirakan kesulitan dan kesalahan berbahasa
3. Merumuskan bahan yang diajarkan
4. Memilih teknik untuk menyajikan pengajaran b2.

#### **James (1998)**

Menurut James, terdapat 2 langkah analisis kontrastif yang meliputi:

1. Deskripsi  
Pada tahapan ini, peneliti mendeskripsikan baik kedua bahasa serta mendeskripsikan unsur atau komponen pada bahasa tertentu.
2. Komparasi

Pada tahapan ini, peneliti membandingkan kedua bahasa sehingga menemukan perbedaan antara kedua bahasa tersebut.

Dari langkah kerja analisis kontrastif yang ada, dalam tahapannya ada perbedaan, tetapi pada hakikatnya semua langkah tersebut untuk menemukan perbedaan yang ada antar bahasa.

### METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kualitatif deskripsi. Metode penelitian deskripsi kualitatif adalah metode yang menghasilkan data dari narasumber tertentu baik berupa lisan mau pun tulis. Penelitian deskriptif sendiri akan menghasilkan informasi dari narasumber yang telah ditentukan mengenai fakta dan data yang ada untuk dianalisis lebih lanjut. Kemudian, penelitian kualitatif adalah metode yang digunakan untuk meneliti suatu objek alamiah dimana peneliti sebagai instrumental kunci, pengambilan sampel sumber data dilakukan sesuai tujuan.

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik observasi. Ada pun sampel pada penelitian ini adalah 8 masyarakat Cianjur yang berprofesi sebagai juru masak. Setelah penulis mendapatkan data dari sampel yang telah ditentukan, penulis melakukan analisis kontrastif dari hasil pengamatan dan pencatatan sebelumnya dalam leksikon teknik pengolahan makanan bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Pada penelitian ini, penulis menggunakan langkah kerja analisis kontrastif menurut James melalui tahap deskripsi dan komparasi.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh dari 8 masyarakat Cianjur yang berprofesi sebagai juru masak melalui tahapan wawancara dengan menanyakan teknik pengolahan

makanan yang digunakan dalam proses membuat makanan.

**Tabel 1**  
**Teknik Pengolahan Makanan**

<b>B1</b> <b>(Bahasa</b> <b>Indonesia)</b>	<b>B2</b> <b>(Bahasa</b> <b>Inggris)</b>
goreng	<i>shallow frying</i> <i>deep frying</i> <i>pan frying</i>
bakar	<i>roasting</i>
panggang	<i>grilling</i> <i>baking</i>
kukus	<i>steaming</i>
rebus	<i>boiling</i>
tumis	<i>sautéing</i>

Teknik pengolahan makanan sangat beragam. Beberapa teknik dari data yang disajikan dibagi menjadi dua dimana dalam mengolah makanan dibedakan menjadi jenis makanan basah dan makanan kering. Teknik-teknik pengolahan makanan tersebut memiliki perbedaan dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Berikut penjelasan lebih mendalam tentang teknik pengolahan makanan dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris:

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara menggoreng**

Terdapat perbedaan teknik pengolahan makanan dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Teknik pertama yaitu dengan cara menggoreng. Teknik menggoreng adalah teknik memasak makanan di wajan dengan minyak. Menurut (Gardjito, dkk 2016) teknik menggoreng adalah cara pengolahan makanan yang sering digunakan yaitu menggunakan minyak sehingga menimbulkan rasa gurih pada makanan. Dalam leksikon bahasa Indonesia, teknik menggoreng hanya memiliki satu istilah saja yaitu gorengberbeda dengan

bahasa Inggris yang memiliki beberapa istilah untuk menggunakan teknik ini, diantaranya *shallow frying*, *deep frying* dan *pan frying*. Dalam leksikon bahasa Inggris, teknik pengolahan makanan ini memiliki makna yang berbeda, untuk istilah *shallow frying* memiliki makna mengolah makanan menggunakan sedikit minyak tanpa merendam keseluruhan bahan makanan. Kemudian *deep frying* memiliki makna mengolah makanan menggunakan minyak yang banyak dan *pan frying* memiliki makna mengolah makanan dengan minyak yang sangat sedikit.

Dapat disimpulkan bahwa dalam leksikon bahasa Indonesia, teknik pengolahan makanan hanya mengenal satu konsep saja yaitu dengan cara menggoreng. Ketika mengolah makanan menggunakan wajan dan minyak, maka teknik tersebut disebut menggoreng. Sedangkan dalam bahasa Inggris, teknik pengolahan makanan memiliki tiga konsep yang masing-masing dari konsep tersebut berbeda.

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara membakar**

Teknik kedua yaitu dengan cara membakar. Teknik membakar adalah teknik memasak makanan di atas api secara langsung. Menurut (Gardjito, dkk 2016) teknik *roasting* biasanya digunakan untuk pengolahan daging dengan suhu tinggi sekitar 232°C juru masak akan membakar daging untuk mendapatkan warna coklat pada permukaan daging. Dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, teknik membakar hanya memiliki satu istilah saja. Perbedaan di antara kedua bahasa ini hanya dalam penyebutannya saja. Dalam bahasa Indonesia disebut dengan bakardan dalam bahasa Inggris disebut dengan *roasting*.

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara memanggang**

Teknik ketiga yaitu dengan cara memanggang. Teknik memanggang adalah teknik memasak makanan di atas bara api

secara tidak langsung. Menurut (Gardjito, dkk 2016) teknik pengolahan makanan memanggang ini menggunakan *oven*. Istilah *grilling* untuk bahan makanan yang mengandung lemak seperti daging dengan suhu minimal 163°C sedangkan *baking* digunakan untuk mematangkan bahan makanan dengan minimal suhu 121°C, dalam teknik ini biasanya digunakan untuk produk *pastry* dan roti. Dalam leksikon bahasa Indonesia, teknik memanggang hanya memiliki satu istilah saja yaitu panggangberbeda dengan bahasa Inggris yang memiliki beberapa istilah untuk menggunakan teknik ini, diantaranya *grilling* dan *baking*. Dalam leksikon bahasa Inggris, teknik pengolahan makanan ini memiliki makna yang berbeda, untuk istilah *grilling* memiliki makna memanggang makanan dengan bahan utama daging, sedangkan untuk istilah *baking* memiliki makna memanggang makanan berjenis kue atau *pastry*.

Dapat disimpulkan bahwa dalam leksikon bahasa Indonesia, teknik pengolahan makanan hanya mengenal satu konsep untuk semua jenis makanan yaitu dengan cara memanggang. Sedangkan dalam bahasa Inggris, teknik pengolahan makanan memiliki dua konsep yang masing-masing dari konsep tersebut memiliki makna yang berbeda.

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara mengukus**

Teknik keempat yaitu dengan cara mengukus. Teknik mengukus adalah teknik memasak makanan dengan menggunakan uap air yang mendidih. Menurut (Gardjito, dkk 2016) mengukus adalah teknik pengolahan makanan dengan mengandalkan uap air mendidih yang menggunakan dandang. Dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, teknik mengukus hanya memiliki satu istilah saja. Perbedaan di antara kedua bahasa ini hanya dalam penyebutannya saja. Dalam

bahasa Indonesia disebut dengan kukus dan dalam bahasa Inggris disebut dengan *steaming*.

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara merebus**

Teknik kelima yaitu dengan cara merebus. Teknik merebus adalah teknik memasak makanan dalam air mendidih. Menurut (Gardjito, dkk 2016) merebus adalah teknik pengolahan makanan dalam cairan hingga titik didih 100°C, teknik ini untuk melunakan daging atau bahan makanan lainnya. Dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, teknik merebus hanya memiliki satu istilah saja. Perbedaan di antara kedua bahasa ini hanya dalam penyebutannya saja. Dalam bahasa Indonesia disebut dengan rebus dan dalam bahasa Inggris disebut dengan *boiling*.

#### **Teknik pengolahan makanan dengan cara menumis**

Teknik keenam yaitu dengan cara menumis. Teknik menumis adalah teknik memasak makanan yang digoreng dengan sedikit minyak lalu diberi sedikit air. Menurut (Gardjito, dkk 2016) menumis adalah teknik pengolahan makanan menggunakan sedikit air, dilakukan dengan terus diaduk untuk mempercepat rambat panas pada keseluruhan bagian bahan makanan. Dalam leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, teknik menumis hanya memiliki satu istilah saja. Perbedaan di antara kedua bahasa ini hanya dalam penyebutannya saja. Dalam bahasa Indonesia disebut dengan tumis dan dalam bahasa Inggris disebut dengan *sautening*. Teknik ini hampir mirip dengan teknik memasak *pan frying* yang menggunakan sedikit minyak. Perbedaan dari kedua teknik ini terletak pada bahan makanan yang diolah. Dalam menumis atau *sautening* biasanya bahan makanan yang dimasak adalah sayuran atau bahan lain yang dipotong kecil-kecil berbeda dengan *pan frying* dimana bahan

makanan yang dimasak tidak memiliki ukuran kecil.

#### **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisis yang telah dilakukan terhadap sampel dari beberapa individu yang berprofesi sebagai juru masak melalui wawancara dan pencatatan data, dapat disimpulkan bahwa dalam teknik pengolahan makanan leksikon bahasa Indonesia dan bahasa Inggris memiliki beberapa perbedaan konsep dan penyebutan istilah. Perbedaan yang ada dapat mengakibatkan suatu kesalahan atau kesulitan bagi pebelajar bahasa khususnya pebelajar bahasa yang ingin menggeluti dunia memasak dalam mengetahui dan memahami konsep pada proses dan teknik pengolahan makanan. Perbedaan penyebutan istilah sangat terlihat jelas seperti dalam leksikon bahasa Indonesia hanya terdapat satu istilah saja dalam proses mengolah makanan dengan teknik goreng sedangkan dalam leksikon bahasa Inggris terdapat istilah lain yang memiliki banyak konsep seperti *shallow frying, deep frying dan pan frying*. Kemudian dalam leksikon bahasa Indonesia terdapat istilah pengolahan makanan dengan teknik bakar dan dalam leksikon bahasa Inggris disebut dengan *roasting*. Dalam leksikon bahasa Indonesia, terdapat istilah pengolahan makanan dengan teknik panggang, tetapi dalam leksikon bahasa Inggris terdapat dua istilah dan berbeda konsep yaitu *grilling dan baking*. Untuk teknik pengolahan makanan lainnya memiliki satu istilah saja baik leksikon dalam bahasa Indonesia maupun bahasa Inggris seperti teknik kukus sama dengan teknik *steaming*, teknik rebus sama dengan teknik *boiling* dan teknik tumis sama dengan *sautéing*.

Perbedaan-perbedaan yang ada baik dari penyebutan istilah maupun konsep dapat mengakibatkan suatu kesalahan atau kesulitan bagi pebelajar bahasa khususnya pebelajar bahasa yang ingin menggeluti dunia memasak dalam mengetahui dan memahami konsep pada proses dan teknik pengolahan makanan.

Adanya perbedaan leksikon dalam teknik pengolahan ini dapat diakibatkan karena perbedaan rumpun dimana setiap rumpun atau bahkan wilayah memiliki kesepakatan dalam bahasanya. Seiring dengan perkembangan waktu terus menjadi suatu kebiasaan dan membudaya sehingga bahasa memiliki sifat arbitrer dan konvensional. Tidak hanya itu, sebuah makanan dan cita rasa dari makanan tertentu menandakan ciri khas dari kebudayaan suatu wilayah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Farida. (2020). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Balikpapan.
- Gardjito, M. dkk. (2016). *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Keshavarz, M. H. (2011). *Contrastive Analysis & Error Analysis*. Iran: Rahnama Press.
- Misdawati. (2019). Analisis Kontrastif dalam Pembelajaran Bahasa. *Bahasa dan Sastra Arab*. 8 (1): 53-66.
- Montanari, M. (2006). *Food Is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Nalendra, A. R. A. dkk. (2021). Analisis Kontrastif Bahasa Jawa Ngoko Madiunan dan Bahasa Indonesia. *Basastra: Bahasa, Sastra dan Pengajarannya*. 9 (1): 166-177.
- Novitasari. dkk. (2017). Analisis Makna Kontrastif pada Konjungsi Gad an Demo dalam Cerpen Kusa Suberi Karya Nagi Keishi. *Pendidikan Bahasa Jepang*. 3 (3): 420-430.
- R, Mantasiah dan Yusri. (2020). *Analisis Kesalahan Berbahasa: Sebuah Pendekatan dalam Pengajaran Bahasa*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Rosidin, O. (2015). *Percikan Linguistik Pengantar Memahami Ilmu Bahasa*. Serang: Untirta Press.
- Suhardi. (2015). *Dasar-Dasar Ilmu Semantik*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Tarigan, H. G. (2021). *Pengajaran Analisis Kontrastif Bahasa*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Tarigan, H. G. dan D. Tarigan. (2011). *Pengajaran Analisis Kesalahan Berbahasa*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Wahyuningsih. (2020). *Pengolahan Makanan Nusantara*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.