

**ISTILAH-ISTILAH MAKANAN DAN MINUMAN
DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONTEMBOAN
(SUATU ANALISIS KONTRASTIF)**

JURNAL SKRIPSI

**Diajukan sebagai salah satu syarat
Mencapai Gelar Sarjana Sastra**

Oleh

JENNIFER ELISA SEKEON

15091102015

SASTRA INGGRIS



**UNIVERSITAS SAM RATULANGI
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

MANADO

2019

**ISTILAH-ISTILAH MAKANAN DAN MINUMAN
DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONTEMBOAN
(SUATU ANALISIS KONTRASTIF)**

Jennifer Elisa Sekeon¹

Rina P. Pamantung²

Donald R. Lotulung³

ABSTRACT

This research is entitled “Terms of Food and Beverage in English and Tontemboan Language (A Contrastive Analysis)”. The objectives of this research are to find out, classify, analyze and describe the kinds of food and beverage, the way food and beverage are made and the basic ingredients of food and beverage in English and Tontemboan Language and to find out the similarities and differences in both languages. This research uses a descriptive method. The data of food and beverage in English were collected from skripsi, book, and article, while in Tontemboan Language were collected from informants and also by taking picture of foods and beverages in some wedding party, sorrow ceremony, restaurant, and traditional market. The data that have been collected then analyzed by using Frisch in Hickerson’s and Foley’s theories and then the writer uses Lado’s theory to make a contrastive analysis in finding out the similarities and differences of both language. The result shows that the kind of terms of food in English consist of two groups, those are solid foods and beverages. Solid food consist of meat, bread, fruits, vegetables, fish and sea food. Beverages/drinks consist of alcoholic and non-alcoholic drink. Tontemboan language consist of three groups, those are solid foods, liquid foods, and beverages. Solid food consist of meat, bread, fruits, vegetables, fish and rice. Liquid foods consist of rice, vegetables, and fruits. Beverages/drinks consist of alcoholic and non-alcoholic drink. English food and beverage based on the way food and beverage are made: baking, grilling, sauteing, boiling, steaming, blending and squeeze, while in Tontemboan language namely tare/panggang (grilling), tumis (sauteing), goreng (frying), kukus (steaming), bakar (smoking), and rebus (boiling). Food and beverage based on the basic ingredients are meat, fish, wheat, flour, fruits, vegetables, milk, coffee, and herbal plants, while in Tontemboan language are daging (meat), ikan (fish), sayur-sayuran (vegetables), buah-buahan (fruits), umbi-umbian (tubers) tepung (flour), beras (rice), kacang (nut), kopi (coffee), air nira (nira water) and daun (leaf). The kind of terms of food and beverage in English and Tontemboan language have the same categories, namely solid food and beverage. English and Tontemboan language have same way food and beverage are made, those are grilling, sauteing, steaming, and boiling. English and Tontemboan language have same basic ingredients, those are meat, fish, flour, fruits, vegetables, and coffee. The differences in categories Tontemboan has liquid foods, but in English has not. The kind of food in English has bread, but in Tontemboan Language has not. In the way of food and beverage are made, Tontemboan language has frying but in English has not. In the basic ingredient, English has wheat while in Tontemboan language has rice.

¹Mahasiswa yang bersangkutan

²Dosen Pembimbing Materi

³Dosen Pembimbing Teknis

Keywords: Terms of Food and Beverage, English and Tontemboan Language, Contrastive Analysis

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Rumusan Masalah

Kebudayaan adalah keseluruhan kompleks pengetahuan dan perilaku. Kebudayaan menyangkut ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan semua hasil daya cipta lain yang dipelajari oleh manusia selaku anggota suatu masyarakat tertentu dan yang diturunkan dari satu generasi ke generasi yang lain. Kebudayaan harus dipandang dalam konteks teori komunikasi yaitu sebagai keseluruhan sistem (bahasa, kekerabatan, ekonomi, mitos, seni) yang pada berbagai tingkat memungkinkan dan mengatur komunikasi manusia. (Lévi-Strauss, 2001:146). Bahasa adalah sistem komunikasi antara manusia dalam komunitas bahasa (Wardhaugh, 1987:1). Bahasa tidak hanya sebagai alat penyampaian informasi dalam berkomunikasi tetapi bahasa juga sangat penting artinya untuk menciptakan dan mempertahankan hubungan dengan orang lain (Trudgill,1974:13).

Linguistik adalah ilmu yang mempelajari tentang bahasa atau ilmu yang menjadikan bahasa sebagai objek kajiannya (Chaer, 2012:1). Linguistik dapat diklasifikasikan ke dalam dua klasifikasi besar, yaitu Mikro-linguistik dan Makro-linguistik. Mikro-linguistik mengacu pada cabang atau bidang linguistik yang mempelajari bahasa hanya berdasarkan bahasa itu sendiri; studi bahasa dari sisi internal bahasa. Linguistik mikro meliputi fonologi, morfologi, sintaksis, dan semantik. Makro-linguistik yang mempelajari bahasa dalam kaitannya dengan faktor-faktor di luar bahasa. Bidang atau cabang linguistik yang termasuk ke dalam makro-linguistik meliputi psikolinguistik, sosiolinguistik, etnolinguistik dan sebagainya (Kentjono, 1990). Etnolinguistik adalah ilmu yang mengkaji sistem bahasa dalam perspektif kebudayaan. Etnolinguistik disebut juga Linguistik Antropologi atau *Antropological Linguistics* yang merupakan kajian bahasa dan budaya sebagai sub bidang utama dari Antropologi (Duranti, 1997:2).

Taksonomi adalah salah satu topik yang dipelajari dalam etnolinguistik. Pada dasarnya, taksonomi adalah ilmu biologi, kata-kata taksonomi berasal dari taksi Yunani (penyusunan atau penataan) atau takson (setiap unit yang digunakan dalam klasifikasi objek biologis) dan nomos (hukum) (Tjitrosoepomo, 1998: 2). Taksonomi adalah cara manusia menggunakan bahasa untuk mengklasifikasikan dan mengkategorikan berbagai jenis aspek di dunia tempat mereka tinggal (Wardhaugh, 1986: 223).

Frisch dalam Hickerson (1980: 120) membagi makanan menjadi dua kelompok, yaitu makanan padat dan minuman.

1. Makanan padat, termasuk dalam bentuk makanan padat yang menggunakan kata kerja 'makan'.
2. Minuman, termasuk dalam bentuk minuman yang menggunakan kata kerja 'minum'.

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003). Minuman merupakan segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus atau dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan (Winarti, 2006).

Penulis tertarik untuk mencari tau tentang jenis dan istilah-istilah makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan, serta cara pembuatan, dan bahan dasar kedua bahasa tersebut karena memiliki keunikannya masing-masing. Bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan adalah dua bahasa yang berbeda; bahasa Inggris termasuk keluarga bahasa Indo-Eropa, bahasa Inggris adalah salah satu dari kelompok keluarga bahasa Indo-Eropa dan merupakan bahasa yang banyak digunakan di enam benua dan merupakan bahasa utama Amerika Serikat, Inggris, Kanada, Australia, Irlandia, Selandia Baru, dan beberapa pulau di negara-negara Karibia dan Pasifik. Bahasa Inggris merupakan bahasa yang paling banyak digunakan di dunia karena bahasa Inggris ialah bahasa internasional.

Bahasa Tontemboan termasuk keluarga bahasa Austronesia. Tontemboan 'Tontemboan' berarti orang yang tinggal di tempat tinggi (gunung). Bahasa Tontemboan terdiri dari dua dialek variasi, yaitu dialek Makela'i dan dialek Matana'i. Bahasa Tontemboan digunakan di Minahasa barat daya yang terdiri dari 10 kecamatan. Kecamatan tersebut adalah Kawangkoan, Langowan, Sonder, Tombasian, Tomposo Baru, Tomposo, Tumpaan, Tenga, Tareran, dan Motoling (Kembuan, 1987: 3). Sekarang telah ditambahkan beberapa kecamatan seperti Tatapaan, Kumelembuay, Sinonsayang, Modinding, dan Suluun Tareran. Kawangkoan telah dibagi menjadi 3 kecamatan yaitu; Kawangkoan Utara, Kawangkoan Induk dan Kawangkoan Barat. Lokasi penelitian dilakukan di Kecamatan Kawangkoan utara, dimana masyarakat menggunakan bahasa Tontemboan dengan dialek Matana'i dalam kegiatan keseharian mereka.

Alasan mengapa penulis memilih judul ini karena penulis sangat tertarik pada makanan dan minuman karena setiap daerah memiliki istilah makanan dan minuman yang berbeda. Penulis juga ingin tahu lebih banyak tentang istilah-istilah makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan, bagaimana cara pembuatannya dan bahan dasar apa yang digunakan dari kedua bahasa tersebut.

Berdasarkan penjelasan di atas, pertanyaan-pertanyaan yang harus dijawab dalam penelitian ini ialah:

1. Apa jenis makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan, bagaimana cara pembuatannya, dan apa bahan dasar makanan dari kedua bahasa tersebut?
2. Apa perbedaan dan persamaan dari makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan?

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui, mengklasifikasikan, menganalisis, mendeskripsikan jenis makanan dan minuman, bagaimana cara pembuatannya dan bahan dasarnya dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan.
2. Untuk menganalisis istilah makanan dan minuman dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan dalam menemukan persamaan dan perbedaan kedua bahasa.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Secara teoritis, hasil penelitian ini dapat menjadi referensi untuk pengembangan penelitian tentang taksonomi makanan. Penelitian ini diharapkan dapat membantu pembaca tentang pengetahuan dan pengembangan linguistik terutama taksonomi istilah makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan.
2. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pembaca tentang istilah makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan dalam melakukan penelitian terkait dan dapat berkontribusi sebagai referensi studi lebih lanjut.

1.4 Tinjauan Pustaka

1. "Istilah-istilah Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Mange" ditulis oleh Dorsaya (2013). Tujuan penelitian ini ditulis untuk mendeskripsikan, menganalisis dan membedakan istilah makanan di Indonesia Bahasa Inggris dan bahasa Mange. Metode

deskriptif digunakan dalam penelitian ini. Penulis menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120) dan teori dari Lado (1957: 114). Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis istilah makanan dalam bahasa Inggris dan bahasa Mangle terdiri dari dua kelompok, yaitu makanan padat dan minuman.

2. “Istilah-istilah Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Pasan” ditulis oleh Sekeh (2013). Tujuan dari penelitian untuk menganalisis, mengklasifikasikan dan membedakan istilah makanan yang digunakan dalam bahasa Inggris dan bahasa Pasan. Metode deskriptif digunakan dalam penelitian ini, kemudian Sekeh menggunakan teori dari Frisch (1980: 120) dan teori dari Lado (1957: 114). Hasil penelitian jenis makanan bahasa Inggris dan bahasa Pasan terdiri dari dua kelompok, yaitu makanan padat dan minuman. Perbedaannya yaitu istilah makanan Inggris (buah dan sayuran) terdiri dari beberapa jenis, sedangkan istilah makanan bahasa Pasan (buah dan sayuran) tidak.
3. “Leksikal Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Sunda” ditulis oleh Sondakh (2015). Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi, mengklasifikasikan dan menggambarkan taksonomi leksikal makanan dan untuk menganalisis persamaan dan perbedaan taksonomi pangan yang digunakan dalam kedua bahasa. Penulis menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120) dan kemudian penulis menggunakan teori Lado (1957: 114) untuk membandingkan data kedua bahasa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa taksonomi leksikal makanan memiliki variasi.
4. “Taksonomi Nomina Aspek Makanan dan Minuman Khas Minahasa” ditulis oleh Pamantung (2015). Dalam penelitian ini penulis menggunakan teori Medan Makna. Label klasifikasi makanan dan minuman tradisional Minahasa muncul di menu pesta, menu harian "ucapan syukur" (endowanko ‘hari suci’ atau "pengucapan"), menu restoran atau kafetaria, menu penginapan atau hotel dan menu penjual keliling. Adanya serangkaian komponen makna sebagai parameter penamaan, yaitu bahan makanan bagaimana teknik memasak, peralatan yang digunakan selama memasak, lokasi pembuatan makanan dengan menggunakan bahasa lokal daerah Minahasa, sejarah budaya etnis dan bahasa daerah pedesaan dan kabupaten di Minahasa menghasilkan beragam variasi yang menyebabkan makanan dan minuman tradisional Minahasa bertahan hingga hari ini.
5. “Taksonomi Makanan Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Batak Karo” ditulis oleh Perangin-Angin (2019). Penelitian ini berjudul “Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Batak Karo”. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi, mengklasifikasikan, dan menganalisis jenis dan kategori makanan dalam bahasa Inggris

dan bahasa Batak Karo. Penulis menggunakan metode deskriptif dalam penelitian ini. Penulis menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120), dan teori Lado (1957: 114). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam bahasa Inggris ditemukan empat jenis makanan yang termasuk dalam kategori makanan padat, yakni daging dan ikan atau makanan laut, roti, buah-buahan, dan sayuran, sedangkan dalam bahasa Batak Karo ditemukan lima jenis, yaitu daging dan ikan atau makanan laut, roti, buah-buahan, sayuran, dan nasi.

6. “Memaknai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung”, ditulis oleh Syarifuddin, dkk (2018). Syarifuddin, dkk menjelaskan bahwa daya tarik wisata pada surabi mila, yaitu surabi ini memiliki keunikan, originalitas, otentisitas, dan keragaman. Keunikan pada surabi mila dapat dilihat dari adanya kombinasi kelangkaan dan kekhasan yang melekat pada surabi mila yang memiliki dua puluh jenis rasa dengan topping yang bervariasi, yang juga menggambarkan keragamannya

Perbedaannya penulis dalam penelitian ini secara khusus membahas tentang istilah makanan dan minuman dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan dan bagaimana cara pembuatannya dan bahan dasar makanan dan minuman dari kedua bahasa tersebut.

1.5 Landasan Teoritis

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120). Makanan merupakan sesuatu yang penting bagi kehidupan manusia Frisch dalam Hickerson (1980: 120) mengklasifikasikan makanan dalam dua kategori:

1. Makanan padat menggunakan kata makan.

Contoh: Buah-buahan: Apel, Pisang, dan Alpukat.

Sayur-sayuran: Wortel, Kentang, dan Bayam.

Roti: Roti putih, roti manis, dan kue Ring.

Daging, ikan, dan makanan laut: Daging Sapi, Babi, dan Lobster.

Makanan olahan: Ayam goreng, bakso, dan Spaggetti.

2. Minuman, yang menggunakan kata minum.

Contoh: Beralkohol: Anggur, Bir, dan Wiski.

Non-alkohol: Susu, Jus, dan Teh.

Menurut Foley (1997: 112), taksonomi adalah bagaimana istilah-istilah tertentu disusun ke dalam kelompok yang lebih besar untuk menyediakan sistem klasifikasi yang lebih besar. Klasifikasi berdasarkan bagaimana makanan dan minuman tersebut dibuat yaitu, makanan: ubi goreng, ikan goreng, dan ayam goreng, semuanya termasuk dalam istilah

digoreng. Sama halnya dengan dipanggang, ditumis, direbus, dikukus, dan dibakar semuanya ini termasuk dalam istilah cara pembuatan makanan dan minuman: direbus, dicampur, dan diperas semua termasuk dalam istilah pembuatan minuman. Klasifikasi makanan dan minuman berdasarkan bahan dasar makanan yaitu: daging sapi dan daging babi, semua termasuk dalam istilah daging. Daging sama halnya dengan, nasi, gandum, tepung, kacang-kacangan, akar, sayur-sayuran, buah-buahan, ikan, dan makanan laut semua termasuk dalam istilah bahan dasar makanan dan minuman yaitu: susu, buah-buahan, sayur-sayuran, daun, dan pohon semuanya termasuk dalam istilah bahan dasar minuman.

Lado (1957) mengatakan bahwa analisis kontras adalah metode yang digunakan untuk membandingkan dan mengkontraskan dua bahasa yang berbeda untuk mengetahui persamaan dan perbedaan dari kedua bahasa.

1.6 Metodologi

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif, metode deskriptif dilakukan untuk membuat deskripsi fakta, karakteristik dan hubungan antar fenomena yang diselidiki secara sistematis, faktual dan akurat (Nazir, 2005). Penulis melakukan penelitian melalui langkah-langkah berikut:

1. Persiapan

Pada tahap ini, penulis melakukan studi pustaka dengan membaca beberapa buku yang berkaitan dengan topik yaitu, buku tentang teori linguistik, buku taksonomi, buku etnolinguistik, buku Tontemboan, skripsi sebelumnya dan jurnal atau artikel yang berkaitan dengan topik dari internet.

2. Pengumpulan data

Penulis mengumpulkan data istilah makanan dan minuman bahasa Inggris dari skripsi, buku, dan artikel; penulis membaca skripsi, buku, artikel tentang makanan dan minuman dan mendownload foto atau gambar makanan dan minuman dari internet beserta pejelasanannya. Data istilah makanan dan minuman bahasa Tontemboan dikumpulkan dengan melakukan penelitian lapangan yakni penulis mewawancarai beberapa informan yang merupakan penutur asli bahasa Matana'i yang berusia 50 hingga 70 tahun. Pengumpulan foto makanan dan minuman dalam bahasa Tontemboan dikumpulkan atau diambil oleh penulis dengan cara menghadiri dan mengunjungi acara-acara pesta perkawinan, acara-acara kedukaan, rumah makan dan pasar tradisional yang ada di sekitar lingkungan tempat tinggal penulis.

3. Analisis data

Data makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan yang telah didapatkan dan dikumpulkan kemudian dianalisis dengan menggunakan teori Frisch dalam Hickerson yang membagi makanan ke dalam dua kelompok yaitu makanan padat dan minuman. (1980: 120). Penulis menggunakan Foley's (1997: 112) teori untuk menganalisis sistem klasifikasi berdasarkan bagaimana makanan dan minuman tersebut dibuat dan sistem klasifikasi makanan dan minuman berdasarkan bahan dasar. Data dari kedua bahasa dikontraskan dengan menggunakan teori Lado (1957: 114).

2. ISTILAH-ISTILAH MAKANAN DALAM BAHASA INGGRIS

2.1 Jenis Makanan

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003). Makanan padat terbagi bebrapa jenis, yaitu daging, ikan, makanan laut, sayur-sayuran dan buah-buahan.

2.1.1 Makanan Padat

Padat berarti yang bukan dalam bentuk cair atau gas (kamus Oxford). Makanan padat berarti semua yang dapat dimakan yang bukan bentuk cair atau gas. Makanan padat dapat dibagi atas buah-buahan, sayur-mayur, kue, daging, ikan dan makanan laut serta makanan yang dimasak/makanan olahan.

2.1.1.1 Buah-buahan (*Fruits*)

Buah merupakan bagian pohon yang terjadi dari bunga atau putik. Ada berbagai jenis buah dalam bahasa Inggris, misalnya *blackcurrant*, *redcurrant*, *gooseberry*, *tomato*, *guava*, *pomegranate*, *kiwi fruit*, *grape*, *orange*, *lemon*, *lime*, *grapefruit*, *blackberry*, *raspberry*, *banana*, *cranberry*, *blueberry*, *mulberry*, *pineapple*, *apple*, *apricot*, *peach*, *cherry*, *strawberry*, *plum*, *melon*, *watermelon*, *mango*, *coconut*, *jackfruit*, *papaya*, dan *avocado*.

2.1.1.2 Sayur-sayuran (*Vegetables*)

Ada beberapa jenis sayur-mayur dalam bahasa Inggris, yakni *broccoli*, *cauliflower*, *spinach*, *leeks*, *celery*, *rhubarb*, *asparagus*, *ginger*, *bamboo shoots*, *carrots*, *parsnips*, *radishes*, *turnips*, *potatoes*, *sweet potato*, *onion*, *garlic*, *peanut*, *soybean*, *cabbage*, *corn*, *persley*, *mushroom*, dan *cucumber*

2.1.1.3 Roti (*Bread*)

Dalam bahasa Inggris ada beberapa jenis roti, seperti *bagel, baguette, black bread, bun, potato bread, rye bread, muffin, pancake, pancake streudels, tortila, white bread, BTL burgers, pork and apricot burgers*, dan *chili bean tortillas*.

2.1.1.4 Daging (*Meat*), Ikan (*Fish*), dan Makanan Laut (*Seafood*)

Jenis daging dalam bahasa Inggris yang dimakan manusia, yaitu *beef, pork, bacon, lamb, hare, rabbit, venison, chicken, duck, goose grouse, dried salted beef, guinea fowl, partridge, pheasant, mutton*, dan *roast beef*. Ikan merupakan hewan yang berinsang dan hidup dalam air (Kamus Bahasa Indonesia), misalnya *haddock, halibut, lemon sole, salted fish*; sedangkan makanan laut merupakan hasil laut, ialah *clam, lobster, monkfish, mussels, oysters, plaice, scallops, sea bass, squid*, dan *turbot*.

2.1.1.5 Makanan yang Dimasak atau Makanan Olahan (*Cooked Food*)

Makanan olahan merupakan jenis makanan yang dicampur dengan bumbu dan diolah agar dapat dimakan. Dalam bahasa Inggris makanan olahan atau *cooked food* ialah, *salad, pasta, noodle, meat, fish, one-pot dishes*, dan *dissert*.

2.2 Jenis Minuman

Minuman merupakan segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat. Minuman adalah segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan (Winarti, 2006). Minuman dapat dibagi dalam dua jenis yaitu minuman beralkohol dan minuman yang tidak mengandung alkohol/non-alkohol.

2.2.1 Minuman Beralkohol

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (bahan psikoaktif) atau alkohol yang dapat membuat orang menjadi mabuk dan menyebabkan penurunan kesadaran jika di konsumsi dalam jumlah berlebihan. Jenis-jenis minuman beralkohol, yaitu *cocktail, apperitif, liqueurs, spirits, whisky, brandly*, dan *wine*.

2.2.2 Minuman Non-Alkohol

Minuman non-alkohol merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol atau spirit. Minuman yang termasuk dalam minuman non-alkohol yaitu: air mineral, teh, jus, susu, dan semua minuman yang dapat diminum yang tidak mengandung alkohol. Dalam bahasa Inggris, minuman non-alkohol, yaitu *yoghurt, milk, coffee, ice cream, coffee ricatto creams, iced ginger cream* dan *apple blackberry ice cream sauce, moctail*, dan *fruit juice*.

2.3 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Cara Pembuatan

Ada beberapa cara pembuatan makanan dan minuman dalam bahasa Inggris, yaitu *baking*, *grilling*, *sauteing*, *boiling*, *blending* dan *steaming* serta, minuman *blending* dan *squeeze*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *baking* “panggang”, yaitu *bagel* dan *baguette*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *grilling* “panggang”, ialah *piri-piri chicken* dan *griddled chicken salad*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *sauteing* “tumis”, seperti *lemon and honey chicken*, dan *chicken with spring vegetables*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *boiling* “rebus”, yaitu *spaghetti with tomato and brie* dan *roasted vegetable pasta*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *blending* “campur”, yakni *potato, spinach, and cheese melt* dan *warm potato and broccoli salad*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *steaming* “kukus”, seperti *steamed rhubarb pudding* dan *choc and ginger nut slice*.

Minuman-minuman yang dibuat dengan cara *blending* “campur”, yaitu *martini* dan *cocktail*. Minuman-minuman yang dibuat dengan cara *squeeze* “peras”, misalnya *Sunset special*, dan *sweet tropical*.

2.4 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Bahan Dasar/Utama

Ada beberapa bahan dasar atau bahan utama yang digunakan untuk makanan dan minuman, seperti *meat*, *fish*, *wheat*, *flour*, *fruits*, dan *vegetables* serta, minuman *fruits*, *milk*, *coffee*, dan *herbal plants*. *Meat* “daging” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yaitu *piri-piri chicken* dan *griddled chicken salad*. *Fish* “ikan” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, ialah *tuna rosti*, *warm potato*, dan *and tuna salad*. *Wheat* “gandum” terdiri dari *Bagel* dan *baguette*. *Flour* “tepung” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yakni *spaghetti with tomato and brie* dan *roasted vegetable pasta*. *Fruits* “buah-buahan” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yaitu *fruit salad*. *Vegetables* “sayur-sayuran” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, seperti *chilli bean tortillas* dan *potato, spinach, and cheese melt*.

Fruits “buah-buahan” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam minuman-minuman, yaitu *martini cocktail* dan *white russian*. *Milk* “susu” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama yang ditemukan dalam minuman-minuman, yakni *yoghurt* dan *ice cream*. *Coffee* “kopi” yang digunakan sebagai bahan dasar atau utama

yang ditemukan dalam minuman-minuman, yaitu *coffee* dan *coffee ricato creams*. *Herbal plant* "tumbuhan herbal" terdiri dari *iced ginger creams*.

3. ISTILAH-ISTILAH MAKANAN DALAM BAHASA TONTEMBOAN

3.1 Jenis Makanan

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003). Frisch dalam Hikerson (1980:120) membagi makanan ke dalam dua kelompok yaitu: makanan padat dan minuman.

3.1.1 Makanan Padat

Padat berarti yang bukan dalam bentuk cair atau gas (kamus Oxford). Makanan padat berarti semua yang dapat dimakan yang bukan berbentuk cair atau gas, makanan merupakan salah satu sumber energi manusia. Makanan padat dapat dibagi atas: buah-buahan, sayur-sayuran, kue, daging, ikan dan makanan laut serta makanan yang dimasak/makanan olahan.

3.1.1.1 Buah-buahan (*Wua'na*)

Buah ialah bagian pohon yang terjadi dari bunga atau putik. Ada berbagai jenis buah dalam bahasa Tontemboan, seperti *punti* (pisang), *koyawas* (jambu), *nanasi* (nenas), *kapaya* (pepaya), *mangustan* (manggis), *gora* (jambu air), *duriang* (durian), *langsot* (lansa), *alvokat* (alpukat), *rambutan* (rambutan), *sursak* (sirsak), *kawiley* (mangga), *po'po* (kelapa), *angka* (angka), dan *munte* (lemon).

3.1.1.2 Sayur-sayuran (*Sende'n*)

Ada beberapa jenis sayur-mayur dalam bahasa Tontemboan, ialah jenis sayur-sayuran *Akar kuning* (wortel), *karoa* (bayam), *gedi* (sayuran hijau), *marisa* (cabai), *tande* (jagung), *uwi bete* (umbi talas), *komantes* (tomat), *laleina kapaya* (daun pepaya), *poki-poki* (terong), *laleina uwi* (daun ubi), *paku* (sayur pakis), *katu* (katuk), *kangko* (kangkung), *pangi*, *sambiki* (labu), *katimu jepang* (labu siam), *breneton* (kacang merah), *akar kuning* (wortel), *kelentut* (jantung pisang), *petsai* (pitsay), *paria* (pare) dan *kacang panjang* (bunci).

3.1.1.3 Kue (*Kukis*)

Kukis merupakan sebutan bagi masyarakat Tontemboan untuk kue, *kukis* terbuat dari berbagai macam bahan dasar ada yang terbuat dari beras, tepung, buah, dan umbi. *Kukis* bisa

dibeli dipasar tradisional, rumah makan dan rumah kopi; bahasa Tontemboan memiliki beberapa kue khas, seperti *nasija*, *lalampa*, *waji*, *cucur*, *dodol*, *betawi*, *apang*, *kopi-kopi*, *nogosari*, *koyabu*, *punti goteng*, *punti ruwus*, *panekuk*, *onde-onde*, *biapong*, *balapis*, *panada*, *kuekuk*, *brudel*, *brot goreng*, *lemet*, *winolos*, *uji ruwus* dan kacang-kacangan yang menjadi makanan khas dari Kawangkoan, yakni *kacang hai*, *kacang tore*, *kacang ruwus* dan *haluwa*.

3.1.1.4 Daging, Ikan, dan Makanan Laut (*Sera*')

Jenis daging dan ikan dalam bahasa Tontemboan yang dikonsumsi masyarakat, yaitu *kesol* (*katak*), *daging wawi* (*daging babi*), *daging ko'ko* (*daging ayam*), *pongkor* (*mujair*), *cakalang* (*ikan cakalang*), *kawok* (*tikus*), *paniki* (*kelelawar*), *RW* (*anjing*), *patola* (*ular*), *tusa* (*kucing*), *weris* (*weris*) dan *soa-soa* (*biawak*).

3.1.1.5 Makanan yang Dimasak atau Makanan Olahan

Makanan olahan merupakan jenis makanan yang dicampur dengan bumbu dan diolah agar dapat dimakan. Dalam bahasa Tontemboan ada beberapa makanan olahan, seperti *wawi asu*, *loba*, *wawi rica*, *wawi kecap*, *ko'ko kari*, *kawok*, *paniki santang*, *Ular RW*, *rangsak*, *ragey*, *ro'do*, *ko'ko bulu*, *wewek RW*, *RW*, *ro'kos wawi*, *tude woku*, *cakalang sous*, *pongkor bakar*, *pongkor woku*, *sayor tumis*, *kinawok*, *sayur campur*, *perkedel uwi*, *brenebon*, *kuah terang*, *tinituan*, *peda'l*, *tinape*, *tutu' tande* (*nasi jagung*), *empar* (*nasi bungkus*), dan *bubur*. Beberapa jenis makanan olahan dalam bahasa Tontemboan terdapat makanan cair dan kental, yaitu *brenebon*, *kola'punti*, *kua terang*, *tinutuan*, *peda'l*, *tinape*, dan *Bubur*.

3.2 Jenis Minuman

Minuman yaitu segala sesuatu yang dapat dikonsumsi dan dapat menghilangkan rasa haus. Minuman umumnya berbentuk cair, namun ada pula yang berbentuk padat. Minuman ialah segala sesuatu yang dikonsumsi yang dapat menghilangkan rasa haus dan dahaga juga mempunyai efek menguntungkan terhadap kesehatan (Winarti, 2006). Minuman dapat dibagi dalam dua jenis yaitu minuman beralkohol dan minuman yang tidak mengandung alkohol/non-alkohol.

3.2.1 Minuman Beralkohol

Minuman beralkohol dalam bahasa Tontemboan, seperti *Sopi* (*captikus*) merupakan minuman beralkohol tradisional masyarakat Tontemboan yang terbuat dari hasil fermentasi dan stilasi Air Nira dari pohon Aren. *Sopi* (*captikus*) merupakan salah satu mata pencarian bagi masyarakat Tontemboan terutama bagi petani pohon aren.

3.2.2 Minuman Non-Alkohol

Minuman non-alkohol merupakan minuman yang tidak mengandung alkohol. Ada beberapa jenis minuman non-alkohol dalam bahasa Tontemboan yaitu, *Saguer manis*, *Rano (Air)*, *Kopi* dan *tegula (teh manis)*.

3.3 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Cara Pembuatan

Ada beberapa cara pembuatan makanan dan minuman yang ditemukan dalam bahasa Tontemboan, yaitu *tare* “panggang”, tumis, goreng, kukus, bakar, dan rebus serta, minuman rebus. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *ditare* “panggang”, yaitu *waji* dan *dodol*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara digoreng, ialah *cucur* dan *betawi*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara dikukus, yakni *kopi-kopi* dan *nogosari*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara dibakar, seperti *nasija* dan *lalampa*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara direbus, yaitu *onde-onde* dan *punti ruwus*. Minuamn-minuman yang dibuat dengan cara direbus, yaitu *sopi (captikus)*, dan *tehgula*.

3.4 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Bahan Dasar/Utama

Ada beberapa bahan dasar atau bahan utama yang digunakan makanan dan minuman dalam bahasa Tontemboan, seperti daging, ikan, sayur-sayuran, tepung, buah-buahan, kacang, beras, umbi-umbian, biji kopi, dan air nira. Daging yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, seperti *wawi asu* dan *loba*. Ikan yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yaitu *tude woku* dan *cakalang sous*. Sayur-sayuran terdiri dari *sayor tumis* dan *kinawok*. Tepung yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, seperti *biapong* dan *balapis*. Buah-buahan yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, seperti *nogosari* dan *koyabu*. Beras yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, ialah *nasija* dan *lalampa*. Kacang yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yakni *kacang hai* dan *haluwa*. Umbi-umbian yang digunakan sebagai bahan dasar tau bahan utama yang ditemukan dalam maknanan-makanan yaitu, *perkedel uwi* dan *lemet*. Biji kopi yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam minuman, seperti minuman *kopi*. Air nira yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam minuman-minuman, ialah *sopi (captikus)*, dan *saguer*. Daun yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam minuman yakni *tehgula*.

4. ANALISIS KONTRASTIF ISTILAH-ISTILAH MAKANAN DAN MINUMAN DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONTEMBOAN

4.1 Persamaan Istilah-Istilah Makanan dan Minuman Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan

Bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan memiliki persamaan dalam jenis makanan dan minuman, yakni makanan padat dan minuman. Makanan padat berupa buah-buahan, sayur-sayuran, daging, ikan, dan makanan laut. Minuman berupa minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Istilah makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan juga memiliki persamaan berdasarkan cara pembuatan dan bahan dasar atau bahan utama. Persamaan makanan dan minuman dari kedua bahasa tersebut dapat dilihat dalam tabel-tabel berikut:

Tabel Persamaan Berdasarkan Cara Pembuatan Makanan

Cara Pembuatan Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Baking/Grilling</i> "Panggang"	<i>Bagel.</i>	<i>Waji.</i>
<i>Sauteing</i> "Tumis"	<i>Lemon and honey chicken.</i>	<i>Wawi asu.</i>
<i>Steaming</i> "Kukus"	<i>Steamed rhubarb pudding.</i>	<i>Kopi-kopi.</i>
<i>Boiling</i> "Rebus"	<i>Spaghetti with tomato and brie.</i>	<i>Onde-onde.</i>

Tabel Persamaan Bahan Dasar/Utama Makanan dan Minuman

Bahan Dasar/Utama Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Meat</i> "Daging"	<i>Piri-piri chicken.</i>	<i>Loba.</i>
<i>Fish</i> "Ikan"	<i>Tuna rosti.</i>	<i>Tude woku.</i>
<i>Flour</i> "Tepung"	<i>Roasted vegetable pasta.</i>	<i>Biapong.</i>
<i>Fruits</i> "Buah-buahan"	<i>Fruit salad.</i>	<i>Nogosari.</i>
<i>Vegetables</i> "Sayur-sayuran"	<i>Chilli bean tortillas.</i>	<i>Sayor tumis.</i>

Bahan Dasar/Utama Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Coffee</i> "kopi"	<i>Coffee ricato creams.</i>	<i>Kopi.</i>

4.2 Perbedaan Istilah-Istilah Makanan dan Minuman Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan

Tabel Perbedaan Berdasarkan Cara Pembuatan Makanan

Cara Pembuatan Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Blending</i> "Campur"	<i>Potato, spinach, and cheese</i>	-

	<i>melt.</i>	
<i>Frying</i> “Goreng”	-	<i>Cucur.</i>
<i>Smoking</i> “Bakar”	-	<i>Nasija.</i>

Cara Pembuatan Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Blending</i> “Campur”	<i>Martini cocktail.</i>	-
<i>Squeeze</i> “Peras”	<i>Sunset special.</i>	-
<i>Boiling</i> “Rebus”	-	<i>Sopi (captikus).</i>

Tabel Perbedaan Bahan Dasar/Utama Makanan dan Minuman

Bahan Dasar/Utama Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Wheat</i> “Gandum”	<i>Bagel.</i>	-
<i>Rice</i> “Beras”	-	<i>Nasija.</i>
<i>Nut</i> “Kacang”	-	<i>Kacang hai.</i>
<i>Tubers</i> “Umbi-umbian	-	<i>Perkedel uwi.</i>

Bahan Dasar/Utama Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tontemboan
<i>Fruits</i> “Buah-buahan”	<i>Martini cocktail.</i>	-
<i>Milk</i> “Susu”	<i>Yoghurt.</i>	-
<i>Herbal plant</i> “Tumbuhan herbal”	<i>Iced ginger creams.</i>	-
<i>Tree</i> “Pohon”	-	<i>Sopi (captikus).</i>
<i>Leaf</i> “Daun”	-	<i>Tehgula.</i>

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Setelah mendeskripsikan jenis-jenis makanan dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan dapat ditarik kesimpulan bahwa bahasa Inggris memiliki 2 jenis makanan, yakni makanan padat dan minuman. Makanan padat berupa buah-buahan, sayur-sayuran, daging, ikan, makanan laut, untuk jenis minuman berupa minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Bahasa Tontemboan memiliki 3 jenis makanan, yakni makanan padat, makanan cair, dan minuman. Makanan padat berupa buah-buahan, umbi-umbian, daging, ikan, beras. Makanan cair terdiri dari beras, sayur-sayuran, buah dan untuk jenis minuman berupa minuman beralkohol dan minuman non-alkohol.

Cara pembuatan makanan dan minuman dalam bahasa Inggris ditemukan 7 cara, yaitu *baking* (panggang), *grilling* (panggang), *sauteing* (tumis), *boiling* (rebus), *steaming* (kukus), *blending* (campur), dan *squeeze* (peras). Dalam bahasa Tontemboan terdapat 6 cara pembuatan makanan dan minuman yaitu *tare/panggang*, *tumis*, *goreng*, *kukus*, *bakar*, dan *rebus*. Dalam bahasa Inggris adapula 9 bahan dasar makanan dan minuman, yaitu *meat*

(daging), *fish* (ikan), *wheat* (gandum), *flour* (tepung), *fruits* (buah-buahan), *vegetables* (sayur-sayuran), *milk* (susu), *coffee* (kopi), dan *herbal plants* (tumbuhan herbal). Adapula 11 bahan dasar makanan dan minuman dalam bahasa Tontemboan, ialah *daging*, *ikan*, *sayur-sayuran*, *buah-buahan*, *tepung*, *umbi-umbian*, *beras*, *kacang*, *kopi*, *pohon*, dan *daun*. Dalam bahasa Tontemboan terdapat beberapa makanan cair, yakni *brenebon*, *kola' panti*, *kua terang*, *tinutuan*, *peda'l*, *tinape*, dan *Bubur*.

Bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan memiliki persamaan dalam kategori jenis makanan, yaitu makanan padat seperti daging, buah-buahan, sayur-sayuran, ikan, dan makanan laut. Minuman berupa minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan terdapat persamaan dalam cara pembuatan makanan dan minuman, seperti *grilling* (*panggang*), *sauteing* (*tumis*), *steaming* (*kukus*), dan *boilling* (*rebus*). Bahasa Tontemboan dan bahasa Inggris memiliki beberapa bahan dasar makanan dan minuman yang sama yaitu, *daging* (*meat*), *ikan* (*fish*), *tepung* (*flour*), *buah-buahan* (*fruits*), *sayur-sayuran* (*vegetables*), dan *kopi* (*coffee*).

Bahasa Tontemboan memiliki jenis makanan cair, sedangkan dalam bahasa Inggris tidak. Bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan memiliki perbedaan dalam bahan dasar makanan dan minuman dalam bahasa Inggris gadum merupakan bahan pokok, sedangkan dalam bahasa Tontemboan beras merupakan bahan dasar.

5.2 Saran

Makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tontemboan sangat bervariasi karena setiap daerah memiliki budaya yang berbeda. Penulis menemukan di lapangan ada objek lain yang bisa diteliti dan dijadikan suatu judul yang baru, misalnya taksonomi tumbuhan dalam bahasa Tontemboan yang bisa dijadikan suatu klasifikasi yang baru. Penulis mengharapkan agar penelitian tentang taksonomi makanan dan minuman dalam bahasa bahasa lainnya dapat diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Chaer, A. 2012. *Linguistik Umum*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Dorsaya, M. 2013. "Istilah-istilah Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Mange". Skripsi. Fakultas Sastra Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Duranti, A. 1997. *Linguistics Antropology*. Cambridge: Textbooks in Linguistics.
- Foley, W. A. 1997. *Anthropological Linguistics: An Introduction*. England: Blackwell Publisher.

- Hickerson, N. 1980. *Linguistics Antropology*. New York: Holt, Rinehart and Winston inc.
- Kembuan, L. 1987. “Fonologi Bahasa Tontemboan”. Manado: Proyek Penelitian Bahasa dan Sastra Indonesia dan Daerah Sulawesi Utara.
- Lado, R. 1957. *Linguistics Across Cultures*. USA: Ann Arbor-The University of Michigan Press. Charles C. Fric.
- Lévi-Strauss, C. 2001. *Mitos, Dukun dan Sihir*. Terjemahan Cremers dan De Santo. Jakarta : Kanisius
- Nazir, Moh. 2005. *Metode Penelitian*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Pamantung, R. 2015. “Taksonomi Nomina Aspek Makanan dan Minuman Khas Minahasa”, Disertasi. Denpasar: Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar.
- Perangin-angin, A. 2019. “Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Batak Karo”, Skripsi. Manado: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sam Ratulangi.
- Sekeh, J. C. 2013. “Istilah-Istilah Makanan Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Pasan”, Skripsi. Manado: Fakultas Sastra Universitas Sam Ratulangi.
- Sondakh, G. K. O. 2015. “Leksikal Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Sunda”, Skripsi. Manado: Fakultas Sastra Universitas Sam Ratulangi.
- Syarifuddin, D., Noor, C., dan Rohendi, A. 2018. “Memaknai Kuliner Lokal sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung.” *Abdimas Bsi*, volume 1, nomor 1.
- Tjitrosoepomo, G. 1998. *Taksonomi Umum*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Trudgill, P. 1974. *An Introduction to Language and Society*. England: Penguin Books Ltd.
- Wardhaugh, R. 1986. *An Introduction to Sociolinguistics*. New York: Basil Blackwell Ltd.
- Online Sources:
- “Language and Linguistic”. Kentjono 1990. Available on:
<http://repository.ut.ac.id> [2019, February 28]
- “Pengertian Makanan dan Minuman”. Notoatmodjo 2003. Winarti 2006 Available on:
<http://repository.usu.ac.id> [2019, March 11]