

**TAKSONOMI MAKANAN DAN MINUMAN
DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONDANO
(SUATU ANALISIS KONTRASTIF)**

JURNAL SKRIPSI

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

EKLESIA SAULIN UMBOH

17091102015

SASTRA INGGRIS



**UNIVERSITAS SAM RATULANGI
FAKULTAS ILMU BUDAYA**

MANADO

2021

TAKSONOMI MAKANAN DAN MINUMAN
DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONDANO
(SUATU ANALISIS KONTRASTIF)

Eklesia Saulin Umboh¹
Donald R. Lotulung²
Christian G. Ranuntu³

ABSTRACT

This research is entitled “Taxonomy of Food and Beverage in English and Tondano Language (A Contrastive Analysis)”. The objectives of this research are to identify, classify and describe the taxonomy of food and beverage, the way food and beverage are made and the basic ingredients of food and beverage in English and Tondano Language and to find out the similarities and differences in both languages. The data of food and beverage in English were collected from the text books, articles, and the website, while in Tondano 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 about foods in English and Tondano language that have been collected then identified, classified, and analyzed by using the theory of Frisch in Hickerson and the theory of Foley. Then, the data of both languages were contrasted by using Lado’s theory. The results of this research showed that in English and Tondano language, there are similarities in the food categories namely solid foods and beverages in English, and in Tondano language namely solid foods, and beverages. In English there are six kinds of solid food, such as meat, bread, fruits, vegetables, fish and sea food, but in Tondano language has five kinds of solid food, such as meat, fruits, vegetables, fish and rice. English and Tondano language has the same kinds of drinks, such as alcoholic and non-alcoholic drink. The way of food and beverage in English are made: namely baking, grilling, sauteing, boiling, steaming, blending and squeeze, while in Tondano language it is tapan/panggang “grilling”, tinumis/tumis “sauteing”, ginoreng/goreng “frying”, pinera/woku “frying/grilling”, kinukus/kukus “steaming”, tinunu/bakar “baking”, and rinubus/rebus “boiling”. Food and beverage based on the basic ingredients in English are meat, fish, wheat, flour, fruits, vegetables, milk, coffee, and herbal plants, while in Tondano language are daging “meat”, ikan “fish”, sayur-sayuran “vegetables”, buah-buahan “fruits”, susu “milk”, tepung “flour”, umbi-umbian “tubers”, beras “rice”, kopi “coffee”, pohon “tree” dan daun “leaf”.

Keywords: Taxonomy of Food and Beverage, English and Tondano Language, Contrastive Analysis

¹**Mahasiswa yang bersangkutan**

²**Dosen Pembimbing Materi**

³**Dosen Pembimbing Teknis**

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya adalah gaya hidup yang sudah ada sejak dahulu kala dan berkembang untuk menata setiap individu yang ada. Menurut Goodenough (1971) pikiran manusia menghasilkan budaya melalui sejumlah aturan yang terbatas. Budaya didasarkan pada bahasa, ekonomi, agama, politik, pranata sosial, golongan, nilai, status, sikap, tata krama, adat istiadat, materi, dan pendidikan yang selanjutnya mempengaruhi nilai manajerial. Bahasa dapat berubah dari waktu ke waktu dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan keadaan tertentu (Hickerson, 1980: 3).

Linguistik yaitu ilmu bahasa (Lim, 1975). Dalam analisis linguistik terdapat dua aspek yang disebut sebagai struktur internal dan struktur eksternal. Struktur internal terdiri dari fonologi, morfologi, sintaksis, semantik, dan pragmatik; sedangkan struktur eksternal terdiri dari linguistik dan hubungannya dengan disiplin ilmu lain seperti sosiolinguistik (sosiologi dan linguistik), psikolinguistik (psikologi dan linguistik), etnolinguistik (etnologi dan linguistik), pragmatik, dan semiotika (Akmajian dkk, 2001:5). Etnolinguistik memiliki nilai dalam interaksi sosial serta dalam bahasa jangka panjang sebagai kode komunikasi (Giles dan Johnson, 1987). Etnolinguistik adalah bidang linguistik yang mempelajari hubungan antara bahasa dan budaya.

Taksonomi merupakan salah satu topik yang dipelajari dalam etnolinguistik. Taksonomi adalah ilmu dasar pengetahuan tentang berbagai komponen yang berkembang. Menurut De Candolle (1855) tujuan utama taksonomi adalah identifikasi, tata nama, dan klasifikasi. Klasifikasi menunjukkan pengaturan tanaman tunggal atau kelompok dalam kategori yang berbeda mengikuti sistem nomenklatur, dan klasifikasi dasar ke dalam subkelas. Taksonomi ialah ilmu kategorisasi, atau klasifikasi dari hal-hal yang berdasarkan sistem yang telah ditentukan, dan merupakan ilmu interpretasi nama (Enghoff, 2009), contoh klasifikasi makanan:

1. Buah-buahan: pisang, mangga, apel, dll.
2. Daging: babi, sapi, dll.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok makhluk hidup dan memegang peranan penting dalam kehidupan, karena tanpa makanan makhluk hidup tidak dapat bertahan hidup. Mudambi dan Rajagopal (2007) berpendapat bahwa fungsi penting

makanan adalah mengatur aktivitas tubuh, detak jantung, pemeliharaan suhu tubuh, kontraksi otot, kontrol keseimbangan air, pembekuan darah dan pembuangan produk limbah dari tubuh. Minuman pada umumnya berbentuk cair, namun ada juga yang berbentuk padat. Rahman dan Akter (2020) menyatakan minuman terlibat dalam setiap fungsi tubuh mulai dari pencernaan dan sirkulasi hingga pengaturan suhu tubuh dan ekskresi produk limbah.

Penelitian ini berfokus pada taksonomi makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano. Bahasa Inggris termasuk dalam Kelompok Jerman Barat, yang pertama kali diucapkan pada awal Abad Pertengahan Inggris dan sekarang Global Lingua Franca yang diucapkan oleh hampir setengah dari seluruh planet (Baugh dan Cable, 1993).

Bahasa Tondano termasuk dalam rumpun bahasa Austronesia. Nama Tondano berasal dari kata 'Tou-en-Dano' yang berarti manusia air atau orang yang tinggal di dekat air (Watusoke, 1987). Bahasa Tondano terdiri dari 3 dialek yaitu Tondano, Ka'kas, dan Remboken. Dialek Tondano digunakan di kota Tondano, desa-desa di kecamatan Kombi dan Eris.

1.2 Rumusan Masalah

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

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

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengidentifikasi, mengklasifikasi, dan mendeskripsikan taksonomi makanan dan minuman, bagaimana cara pembuatannya dan bahan dasarnya dalam bahasa Inggris

dan bahasa Tondano.

2. Untuk menganalisis taksonomi makanan dan minuman dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tondano dalam menemukan persamaan dan perbedaan dari kedua bahasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dalam penelitian ini yaitu:

1. Secara teoretis, 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 makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano.
2. Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pembaca tentang taksonomi makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano dalam melakukan penelitian terkait dan dapat berkontribusi sebagai referensi studi lebih lanjut.

1.5 Tinjauan Pustaka

Ada beberapa penelitian sebelumnya yang terkait dengan penelitian ini:

1. "Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Batak Karo" ditulis oleh Perangin-Angin (2019). Ia menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120), dan teori Lado (1957:114). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam bahasa Inggris terdapat empat jenis makanan yang masuk dalam kategori makanan padat yaitu daging dan ikan atau seafood, roti, buah-buahan, dan sayuran, sedangkan dalam bahasa Batak Karo ditemukan lima jenis yaitu daging dan ikan atau seafood, roti, buah-buahan, sayuran, dan nasi.
2. "Istilah-istilah Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Mange" ditulis oleh Dorsay (2013). Dalam penelitian ini penulis menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120) dan teori Lado (1957: 114). Hasil penelitian menunjukkan makanan dalam bahasa Inggris tidak menggunakan bahan dasar umbi, tetapi di dalam bahasa Mange sering menggunakan bahan dasar umbi.

3. "Leksikal Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Sunda" ditulis oleh Sondakh (2015). Penelitian ini menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120) dan teori Lado (1957: 114). Sondakh menemukan bahwa dalam bahasa Inggris dan Sunda makanan dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu padat dan cair. Dalam bahasa Inggris makanan yang paling bervariasi ialah roti sedangkan dalam bahasa Sunda adalah nasi. Selain itu, minuman yang mengandung alkohol dalam bahasa Sunda hanya satu jenis sedangkan dalam bahasa Inggris ada banyak jenis minuman beralkohol.
4. "Taksonomi Nomina Aspek Makanan dan Minuman Khas Minahasa" yang ditulis oleh Pamantung (2015). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan Field Theory/Teori Bidang Semantik. Label klasifikasi makanan dan minuman tradisional Minahasa muncul pada menu pesta, menu harian "Thanksgiving" (endowanko 'hari suci' atau "pengucapan"), menu restoran atau kafetaria, menu penginapan atau hotel dan menu penjual keliling.
5. Istilah-istilah Makanan dan Minuman dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan ditulis oleh Sekeon (2019). Dalam penelitian ini, ia menggunakan teori Frisch dalam Hickerson (1980: 120), teori Foley (1997), dan teori Lado (1957: 114). Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam bahasa Tontemboan makanan memiliki jenis makanan cair, sedangkan dalam bahasa Inggris tidak.

Berdasarkan penjelasan di atas, penelitian tentang taksonomi makanan dan minuman di Tondano belum pernah dilakukan sebelumnya. Perbedaan dengan penelitian sebelumnya adalah pada objek penelitiannya.

1.6 Landasan Teori

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, yaitu:

1. Makanan padat, termasuk kata kerja "makan".

Contoh: Sayuran: kentang, wortel, bayam

Roti: roti manis, roti putih

2. Minuman, termasuk kata kerja "minum". Contoh minuman, yaitu:

a. Minuman beralkohol.

Contoh: anggur, bir, dll.

b. Minuman non-alkohol.

Contoh: susu, kopi, teh, jus, dll.

Menurut Foley (1997:112), taksonomi adalah bagaimana istilah-istilah tertentu disusun ke dalam kelompok yang lebih besar untuk memberikan sistem klasifikasi yang lebih besar. Klasifikasi berdasarkan cara pembuatan makanan dan minuman, klasifikasi berdasarkan cara pembuatan minuman, dan pengelompokan makanan dan minuman berdasarkan bahan. Data makanan dan minuman dari bahasa Inggris dan bahasa Tondano dikontraskan menurut teori Lado (1957: 114).

1.7 Metodologi

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menjelaskan, menganalisis, dan mengelompokkan sesuatu melalui berbagai teknik, survei, wawancara, angket, observasi, dan teks (Fraenkel dan Wallen 1993. P.23). Penulis melakukan penelitian melalui langkah-langkah berikut:

1. Persiapan

Pada tahap ini, penulis membaca buku etnolinguistik tentang taksonomi makanan untuk mendapatkan teori yang tepat. Penulis juga membaca buku bahasa Tondano, untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam dan mencari sumber dari internet, skripsi, artikel, dan jurnal mengenai topik dalam penelitian ini.

2. Pengumpulan Data

Penulis mengumpulkan data taksonomi makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dari buku, artikel dan jurnal yang diambil dari penelitian sebelumnya sebagai data sekunder. Penulis juga mendownload foto makanan dan minuman dari internet. Data makanan dan minuman bahasa Tondano diperoleh dengan melakukan observasi lapangan terlebih dahulu. Penulis menemui dan memperkenalkan diri serta menjelaskan maksud kedatangannya untuk mewawancarai para informan sebelum melakukan wawancara. Informan yang diwawancarai merupakan penutur asli bahasa Tondano dengan dialek Remboken yang berusia 40-60 tahun. Pengumpulan foto makanan dan minuman dalam bahasa Tondano dikumpulkan dengan cara menghadiri

dan mengunjungi acara-acara pesta pernikahan, pesta ulang tahun, acara-acara kedukaan, rumah makan, dan pasar tradisional di sekitar kecamatan Remboken.

3. Analisis Data

Data makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano diidentifikasi, kemudian diklasifikasikan sehingga mendapatkan deskripsi dengan menggunakan teori Frisch dalam Hickerson yang membagi makanan menjadi dua kelompok, yaitu makanan padat dan minuman (1980: 120). Penulis menggunakan teori Foley (1997:112) 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. TAKSONOMI MAKANAN DALAM BAHASA INGGRIS

2.1 Jenis Makanan

Makanan berfungsi untuk mengatur aktivitas tubuh, detak jantung, pemeliharaan suhu tubuh, kontraksi otot, kontrol keseimbangan air, pembekuan darah dan pembuangan produk limbah dari tubuh (Mudambi dan Rajagopal, 2007). Makanan padat terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu daging, ikan, makanan laut, roti, sayur-sayuran dan buah-buahan.

2.1.1 Makanan Padat

Padat berarti yang bukan dalam bentuk cair atau gas (kamus Oxford, 1998). Makanan padat dapat dibagi atas buah-buahan, sayur-mayur, kue, roti, 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 beberapa jenis buah dalam bahasa Inggris, seperti *blackcurrant*, *redcurrant*, *gooseberry*, *tomato*, *guava*, *pomegranate*, *kiwi fruit*, *grape*, *orange*, *lemon*, *lime*, *cranberry*, *blueberry*, *mulberry*, *pineapple*, *apple*, *apricot*, dan *avocado*.

2.1.1.2 Sayuran (*Vegetables*)

Ada beberapa jenis sayur-mayur dalam bahasa Inggris, yakni *brocoli, cauliflower, spinach, leeks, celery, rhubarb, asparagus, ginger, bamboo shoots, carrots, parsnips, radishes, turnips, 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 *pork, beef, bacon, lamb, hare, rabbit, venison, chicken*, dan *roast beef*. Ikan merupakan hewan yang berinsang dan hidup dalam air (Kamus Bahasa Indonesia), misalnya *haddock, halibut, lemon sole*; sedangkan makanan laut merupakan hasil laut, ialah *clam, lobster, monkfish, oysters, plaice, 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 berfungsi untuk menjaga keseimbangan tubuh, dan minuman mampu bertahan di dalam tubuh. Minuman terlibat dalam setiap fungsi tubuh mulai dari pencernaan, sirkulasi, pengaturan suhu tubuh, dan ekskresi produk limbah (Rahman dan Akter, 2020). Minuman dapat dibagi dalam dua jenis yaitu minuman beralkohol dan minuman yang tidak mengandung alkohol/non-alkohol.

2.1.2 Minuman Beralkohol

Minuman beralkohol adalah minuman yang mengandung etanol (bahan psikoaktif). Jenis-jenis minuman beralkohol sebagai berikut: *cocktail, apperitif, liqueurs, spirit, whisky*, 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*.

2.3 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Cara Pembuatan

Ada beberapa cara pembuatan makanan dan minuman yang terdapat dalam bahasa Inggris, yaitu *baking, grilling, frying, sauteing, boiling, blending* dan *steaming* serta, minuman *blending* dan *squeeze*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *baking* “panggang”, yaitu *bagel, baguette*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *grilling* “bakar”, ialah *piri-piri chicken*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *frying* “goreng”, yaitu *long potato fries*. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *sauteing* “tumis”, seperti *lemon and honey chicken*.

Minuman-minuman yang dibuat dengan cara *blending* “campur”, yaitu *martini cocktail, jeans-bean, dll*. Minuman-minuman yang dibuat dengan cara *squeeze* “peras”, seperti *sunset special*.

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* “daging” yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan, yaitu *piri-piri chicken*. *Fish* “ikan” ialah *tuna rosti*. *Wheat* “gandum” *bagel*. *Flour* “tepung” *spaghetti with tomato and brie*. *Fruits* “buah-buahan” *fruit salad*. *Vegetables* “sayur-sayuran” *chilli bean tortillas*.

Fruits “buah-buahan” yang digunakan sebagai bahan dasar yang ditemukan dalam minuman-minuman, yaitu *martini cocktail*. *Milk* “susu” *yoghurt, milk*. *Coffee* “kopi” *coffee ricatto creams*. *Herbal plant* “tumbuhan herbal” *iced ginger creams*.

3. TAKSONOMI MAKANAN DALAM BAHASA TONDANO

3.1 Jenis Makanan

Makanan berfungsi untuk mengatur aktivitas tubuh, detak jantung, pemeliharaan suhu

tubuh, kontraksi otot, kontrol keseimbangan air, pembekuan darah dan pembuangan produk limbah dari tubuh (Mudambi dan Rajagopal, 2007). Teori Frisch dalam Hickerson (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, 1998). 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*)

Ada berbagai jenis-jenis buah dalam bahasa Tondano, seperti *punti* (*pisang*), *mangkawalanda* (*sirsak*), *kawiley* (*mangga*), *tuis* (*nenas*), *kapaya* (*pepaya*), *rambutan* (*rambutan*), *koyawas* (*jambu*), *poopo* (*kelapa*), *kembes* (*jambu air*).

3.1.1.2 Sayur-sayuran (*Raharen*)

Ada beberapa jenis sayur-sayuran dalam bahasa Tondano. Jenis sayur-sayuran, ialah *gedi* (*sayuran hijau*), *petsay* (*sawi putih*), *lalaina kapaya* (*daun pepaya*), *kol* (*kubis*), *kentang* (*kentang*), *poki-poki* (*terong*), *paku* (*sayur pakis*), *kapitu* (*labu*), *akar kuning* (*wortel*), *caisin* (*sawi hijau*), *kolai* (*umbi talas*), *boncis* (*buncis*), *pangi*, *katimun jepang* (*labu siam*), *lalaina kaput* (*daun ubi*).

3.1.1.3 Kue (*Kukis*)

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

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

Jenis daging dan ikan dalam bahasa Tondano yang dikonsumsi masyarakat, yaitu *daging kooko* (*daging ayam*), *asu* (*anjing*), *daging weewek* (*daging bebek*), *weris* (*weris*), *kawok* (*tikus*), *wurukus* (*ikan payangka*), *mujair* (*ikan nila*), *sakalang* (*ikan cakalang*), *tiyey* (*daging babi*), *wiiwir* (*ikan nike*), *nike* (*ikan teri*), *pekak* (*katak*), dan *meong* (*kucing*).

3.1.1.5 Makanan yang Dimasak atau Makanan Olahan

Dalam bahasa Tondano ada beberapa makanan olahan yang terbuat dari daging babi yang menggunakan berbagai bumbu, seperti *marisa (cabai)*, *lia (jahe)*, *kokuru (kemangi)*, *sarimbata (serai)*, *wewehe (rempah)*, *kecap*, *lalaina munte* dan lain-lain.

3.2 Jenis Minuman

Minuman berfungsi untuk menjaga keseimbangan tubuh, dan minuman mampu bertahan di dalam tubuh. Minuman pada umumnya berbentuk cair, namun ada juga yang berbentuk padat. Minuman terlibat dalam setiap fungsi tubuh mulai dari pencernaan, sirkulasi, pengaturan suhu tubuh, dan ekskresi produk limbah (Rahman dan Akter, 2020). 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 Tondano seperti:

Sopi (captikus) merupakan minuman beralkohol tradisional dari masyarakat Remboken yang terbuat dari hasil fermentasi dan distilasi Air Nira dari pohon Aren.

3.2.2 Minuman Non-Alkohol

Ada beberapa jenis minuman non-alkohol dalam bahasa Tondano yaitu *timpa (saguer)*, *rano (air)*, *kopi*, *buah segar*, *aer kalapa muda (air kelapa muda)*, *lemong pras (lemon peras)*, dan *tegula (teh manis)*.

3.3 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Cara Pembuatan

Ada beberapa cara pembuatan makanan dan minuman yang ditemukan dalam bahasa Tondano, yaitu *rinubus* (rebus), *ginoreng* (goreng), *tinumis* (tumis), *pinera* (woku) *kinukus* (kukus), *tinunu* (bakar), *tapan* (panggang), minuman rebus, peras, dan campur. Makanan-makanan yang dibuat dengan cara *rinubus* (rebus) yaitu *onde-onde*, makanan-makanan yang dibuat dengan cara *ginoreng* (goreng) ialah *cucur*, makanan-makanan yang dibuat dengan cara *tinumis* (tumis) seperti *kooko sinembor kecap*, makanan-makanan yang dibuat dengan cara *pinera* (woku) ialah *mujair pinera daong pisang*, makanan-makanan yang dibuat dengan cara *kinukus* (kukus) yaitu *punti kinukus*,

makanan-makanan yang dibuat dengan cara *tinunu* (bakar) seperti *nasijaha*, makanan-makanan yang dibuat dengan cara *tapan* (panggang) yaitu *curut*.

Minuman-minuman yang dibuat dengan cara direbus yaitu *sopi* (*captikus*), minuman yang dibuat dengan cara diperas dan dicampur *Lemong pras*.

3.4 Klasifikasi Makanan dan Minuman Berdasarkan Bahan Dasar/Utama

Bahan dasar atau bahan utama yang digunakan dalam makanan dan minuman dalam bahasa Tondano seperti daging, ikan, sayur-sayuran, tepung, buah-buahan, beras, umbi-umbian, biji kopi, daun, pohon, dan air nira.

Daging yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan seperti *weewek tinumis*, ikan yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama dalam makanan-makanan olahan ialah *wurukus tinunu*, sayur-sayuran terdiri dari *raharen pait*, tepung yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama dalam makanan yang sudah diolah seperti *panekuk*, *balapis*. Buah-buahan yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam makanan-makanan seperti *punti kinukus*, *punti rinubus*. Beras yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama dalam makanan-makanan olahan ialah *lalampa*, *bepang*.

Biji kopi yang digunakan sebagai bahan dasar atau bahan utama yang ditemukan dalam minuman, seperti *kopi*. Air yang digunakan sebagai bahan dasar dalam minuman ialah air nira berupa minuman *sopi* (*captikus*), dan *timpa* (*saguer*). Daun yang digunakan sebagai bahan dasar yang ditemukan dalam minuman yakni *tehgula*. Buah-buahan yang ditemukan sebagai bahan utama dalam minuman ialah *aer kalapa muda*, *buah segar*, dan *lemong pras*.

4. ANALISIS KONTRASTIF TAKSONOMI MAKANAN DAN MINUMAN

DALAM BAHASA INGGRIS DAN BAHASA TONDANO

4.1 Persamaan Taksonomi Makanan dan Minuman Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tondano

Bahasa Inggris dan bahasa Tondano 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. Taksonomi makanan dan minuman dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano 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 Tondano
<i>Baking/Grilling</i> “Panggang”	<i>Bagel</i>	<i>Waji</i>
<i>Sauteing</i> “Tumis”	<i>Lemon and honey chicken</i>	<i>Tiyey tinumis</i>
<i>Steaming</i> “Kukus”	<i>Steamed rhubarb pudding</i>	<i>Punti kinukus</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 Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
<i>Meat</i> “Daging”	<i>Piri-piri chicken</i>	<i>Tiyey tinumis</i>
<i>Fish</i> “Ikan”	<i>Tuna rosti</i>	<i>Wiiwir ginoreng</i>
<i>Fruits</i> “Buah-buahan”	<i>Fruit salad</i>	<i>Punti kinukus</i>

Bahan Dasar Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
<i>Milk</i> “Susu”	<i>Yoghurt</i>	<i>Buah segar</i>

4.2 Perbedaan Taksonomi Makanan dan Minuman Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tondano

Tabel Perbedaan Berdasarkan Cara Pembuatan Makanan

Cara Pembuatan Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
Grilling “Bakar”	-	<i>Nasijaha</i>
<i>Frying/Grilling</i> “Woku”	-	<i>Mujair pinera</i>
Cara Pembuatan Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
Boiling “Rebus”	-	<i>Timpa</i>

Tabel Perbedaan Bahan Dasar/Utama Makanan dan Minuman

Bahan Dasar Makanan	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
<i>Wheat</i> “Gandum”	<i>Bagel, baguette.</i>	-
<i>Rice</i> “Beras”	-	<i>Lalampa</i>
<i>Tubers</i> “Umbi”	-	<i>Lemet</i>
Bahan Dasar Minuman	Bahasa Inggris	Bahasa Tondano
<i>Herbal plant</i> “Tumbuhan herbal”	<i>Iced ginger creams</i>	-
<i>Tree</i> “Pohon”	-	<i>Sopi</i>
<i>Leaf</i> “Daun”	-	<i>Tegula</i>

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Jenis-jenis makanan dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano dapat ditarik kesimpulan bahwa bahasa Inggris dan bahasa Tondano memiliki 2 jenis makanan, yakni makanan padat dan minuman. Makanan padat berupa buah-buahan, sayur-sayuran, roti, daging, ikan, makanan laut, untuk jenis minuman berupa minuman beralkohol dan minuman non-alkohol. Cara pembuatan makanan dan minuman dalam bahasa Inggris terdapat 7 cara, yaitu *baking* “panggang”, *grilling* “bakar”, *sauteing* “tumis”, *boiling* “rebus”, *steaming* “kukus”, *blending* “campur”, dan *squeeze* “peras”. Dalam bahasa Tondano terdapat 7 cara pembuatan makanan dan minuman yaitu, *rinubus* “rebus”,

ginoreng “goreng”, *tinumis* “tumis”, *pinera/woku* “goreng/bakar”, *kinukus* “kukus”, *tinunu* “bakar”, dan *tapan* “panggang”. Dalam bahasa Inggris adapula 9 bahan dasar makanan dan minuman, yaitu *meat* “daging”, *fish* “ikan”, *wheat* “gandum”, *flour* “tepung”. Dalam bahasa Tondano terdapat 10 bahan dasar makanan dan minuman ialah *daging*, *ikan*, *sayur-sayuran*, *buah-buahan*, *tepung*, *umbi-umbian*, *beras*, *biji kopi*, *susu*, *pohon*, dan *daun*. Dalam bahasa Tondano terdapat beberapa makanan cair yakni *tinutuan*, *tinewian*, *bubur*, dan *brenebon*.

Bahasa Inggris dan bahasa Tondano memiliki persamaan dalam kategori jenis makanan, yaitu makanan padat seperti daging, buah-buahan, sayur-sayuran, ikan, dan makanan laut. Kategori jenis minuman yaitu minuman beralkohol dan non-alkohol. Dalam bahasa Inggris dan bahasa Tondano terdapat persamaan dalam cara pembuatan makanan dan minuman, seperti *baking* “panggang”, *sauteing* “tumis”, *steaming* “kukus”, *blending* “campur”, dan *boiling* “rebus”. Bahasa Tondano dan bahasa Inggris memiliki beberapa bahan dasar makanan dan minuman yang sama yaitu *daging* “*meat*”, *ikan* “*fish*”, *tepung* “*flour*”, *buah-buahan* “*fruits*”, *susu* “*milk*”, *sayur-sayuran* “*vegetables*”, dan *kopi* “*coffee*”.

Bahasa Inggris memiliki jenis roti, sedangkan dalam bahasa Tondano tidak. Bahasa Inggris dan bahasa Tondano memiliki perbedaan dalam bahan dasar makanan dan minuman yakni gandum merupakan bahan pokok dalam bahasa Inggris, sedangkan beras merupakan bahan dasar dalam bahasa Tondano.

5.2 Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Akmaijan, A., Demers, Farmer, A., dan Harnish, R. 2001. *Linguistic (An Introduction to Language and Communication)*. United State of America: Massachusetts Institute of Technology.
- Barthes, R. (2008). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. In Counihan, C. Van Esterik, P. (Eds). *Food and Culture* (3rd Ed). (pp. 28-35). NewYork: Routledge.
- Baugh, Albert C, Cabel Thomas. 1993. *A History of the English Language*. London: Pearson Education, Inc., Publishing as Prentice Hall, Inc.
- de Candolle A. 1855. *Geography Botanique Raisonnee*. Vol 1,2, Paris, Mason.
- Dorsaya, M. 2013. "Istilah-Istilah Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Mange". Skripsi. Manado: Fakultas Sastra Universitas Sam Ratulangi.
- Enghoff, H. 2009. *Soil Organisms: taxonomy*, vol 81 (3), pp. 441-451.
- Fair, Marcia. 2004. *Ethnolinguistic Chicago: Language and Literacy in the City's Neighborhoods*. USA: Lawrence Erlbaum Associates, Inc
- Foley, W. A. 1997. *Anthropological Linguistics: An Introduction*. England: Blackwell Publisher.
- Fraenkel, Jack R, Norman, Wallen, Hellen, Hyun. 1993. *How to Design and Evaluate Research in education*. New York: McGraw-Hill.
- Giles, H., & Johnson, P. 1987. Ethnolinguistic Identity Theory: A Social Psychological Approach to Language Maintenance, vol. 1987, no. 68, 1987, pp. 69-100. <https://doi.org/10.1515/ijsl.1987.68.69>
- Goodenough, W. 1971. *Culture, Language and Society*. Reading, MA: Addison-Wesley.
- Hickerson, N. 1980. *Linguistics Antropology*. New York: Holt, Rinehart and Wins inc.
- Kanungo, R. P. 2006. Cross Culture and Business Practice: are they conterminous or cross verging? *Cross Cultural Management*, 13(1), 23. ProQuest.
- Lado, R. 1957. *Linguistics Across Culture*. USA: Ann Arbor-The. University of Michigan Pres. Charles C. Fric.

- Lim, Kiat. 1975. *An Introduction to Linguistics for the Language Teacher*. Singapura: Singapura University Press.
- Mudambi, S.R. & Rajagopal, M.V. 2007. *Fundamentals of Foods, Nutrition and Diet Therapy*. New Age International Publishers. Retrieved May 23, 2020 from alraziuni.edu.ye
- Pamantung, R. 2015. "Taksonomi Nomina Aspek Makanan dan Minuman Khas Minahasa". Disertasi Denpasar: Pascasarjana Universitas Udayana.
- Perangin-angin, A. 2019. "Taksonomi Makanan dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Batak Karo", Skripsi. Manado: Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sam Ratulangi.
- Perry, M. 2017. Feasting on Culture and Identity: Food Functions in a Multicultural and Transcultural Malaysia. *Journal of English Language Studies*, 23, 184 – 199. Available: <http://doi.org/10.17576/3L-2017-2304-14>. Diakses Desember 2020
- Rahman, H., Akter Rokeya. 2020. Importance of Safe Drinking Water for Human Life. *Bangladesh journal of research: Molecular & Cellular Clinical Biochemistry*, 1(1), 1-6. <https://www.researchgate.net/publication/341539508>
- Sekeh, J. C. 2013. "Istilah-Istilah Makanan Dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Pasan", Skripsi. Manado: Fakultas Sastra Universitas Sam Ratulangi.
- Sekeon, J. E. 2019. "Istilah-Istilah Makanan dan Minuman dalam Bahasa Inggris dan Bahasa Tontemboan". Skripsi. Manado: Fakultas Ilmu Budaya 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.
- Tewari, L., Shalini R., and Shreekar P. 2021. *Taxonomy of Angiosperms and Biodiversity*. Haldwani: Uttarakhand Open University
- Trudgil, P. 1974. *Sociolinguistics: An Introduction*. London: Penguin Book Limited.
- Wardhaugh, R. 1986. *An Introduction to Sociolinguistics*. Oxford: Basil Blackwell Ltd.
- Watuseke, F. 1987. Tondano not Tolour. *Bijdragen tot de Taal, Land en Volkenkunde Deel 142 Ade Afl (1987)*, 552-554.