

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| Halaman Sampul Dalam Bahasa Indonesia..... | i |
| Halaman Sampul Dalam Bahasa Inggris | ii |
| Halaman Judul | iii |
| Halaman Pengesahan | iv |
| Pernyataan Bebas Plagiasi | v |
| Halaman Moto | vi |
| Halaman Persembahan | vii |
| Kata Pengantar | viii |
| Daftar Isi | xi |
| Daftar Tabel | xix |
| Daftar Bagan | xx |
| Daftar Arti Lambang dan Singkatan | xxi |
| Intisari | xxii |
| Abstract | xxiii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 7 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 7 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 8 |
| 1.5 Tinjauan Pustaka | 8 |
| 1.6 Landasan Teori | 12 |
| 1.7 Metode Penelitian | 27 |
| | |
| BAB II BENTUK KEBAHASAAN NAMA-NAMA MAKANAN | |
| KHAS BELANDA | 34 |
| 2.1 Pengantar | 34 |



| | |
|---|----|
| 2.2 Bentuk Morfologis | 35 |
| 2.2.1 Bentuk Dasar | 35 |
| 2.2.2 Bentuk Derivasi | 36 |
| 2.2.2.1 Sufiksasi | 36 |
| a) Sufiksasi Nomina | 37 |
| a.1) Bentuk Jamak | 37 |
| a.2) Bentuk Diminutif | 40 |
| b) Sufiksasi Adjektiva | 42 |
| 2.2.2.2 Sirkumfiksasi | 45 |
| 2.2.3 Bentuk Komposisi | 47 |
| 2.2.3.1 Pemajemukan | 48 |
| a) Bentuk Majemuk berdasar pada Kelas Pembentuknya | 48 |
| a.1) Bentuk Majemuk Berkonstruksi Nomina dan Nomina | 48 |
| a.2) Bentuk Majemuk Berkonstruksi Frase Nomina dan No..... | 51 |
| b) Bentuk Majemuk berdasar pada Bentuknya | 52 |
| b.1) Bentuk Majemuk Non Koordinatif | 52 |
| b.2) Koordinasi dengan Konjungsi | 53 |
| b.3) Koordinasi tanpa Konjungsi | 53 |
| 2.3 Bentuk Sintaksis | 55 |
| 2.3.1 Frase | 55 |
| 2.3.1.1 Frase Preposisional | 56 |
| a) Preposisi <i>van</i> | 56 |
| b) Preposisi <i>in</i> | 57 |
| c) Preposisi <i>onder</i> | 58 |
| d) Preposisi <i>met</i> | 59 |
| 2.3.1.2 Frase Endosentrik Atributif | 60 |
| a) Frase Endosentrik Atributif Berkonstruksi Adjektiva-Nomina | 60 |
| b) Frase Endosentrik Atributif Berkonstruksi Bentuk Majemuk Nomina-Bentuk Majemuk Nomina | 61 |
| c) Frase Endosentrik Atributif Berkonstruksi Bentuk Majemuk | |

| | |
|------------------------|----|
| Adjektiva-Nomina | 62 |
|------------------------|----|

BAB III PENAMAAN NAMA-NAMA MAKANAN KHAS

| | |
|---|----|
| BELANDA | 65 |
| 3.1 Pengantar | 65 |
| 3.2 Penamaan Secara Literal | 66 |
| 3.2.1 Berdasar pada Cara Memasak | 67 |
| 3.2.1.1 Digoreng atau <i>Gebakken</i> | 68 |
| 3.2.1.2 Dipanggang atau <i>Gebraden</i> | 69 |
| 3.2.1.3 Direbus | 69 |
| a) Direbus Biasa atau <i>Gekookte</i> | 70 |
| b) Direbus dengan Sedikit Lemak atau <i>Gestoofde</i> | 70 |
| 3.2.1.4 Diasapi atau <i>Gerookte</i> | 71 |
| 3.2.2 Berdasar pada Bahan | 71 |
| 3.2.2.1 Tumbuhan | 74 |
| a) Sayuran atau <i>Groenten</i> | 74 |
| a.1) Sayuran Daun atau <i>Bladgroenten</i> | 75 |
| a.2) Kol atau <i>Koolsoorten</i> | 76 |
| a.3) Batang-batangan atau <i>Stengelgroenten</i> | 76 |
| a.4) Sayuran Buah atau <i>Vruchtgroenten</i> | 77 |
| a.5) Akar-akaran atau <i>Knolgewassen</i> | 78 |
| a.5.1) Wortel | 78 |
| a.5.2) Kentang sebagai Bahan <i>Hoofdgerecht</i> | 79 |
| a.5.2.1) <i>Stamppot</i> | 79 |
| a.5.2.2) <i>Schotel</i> | 79 |
| a.a) <i>Schotel</i> dengan Daging Hewan | 79 |
| a.b) <i>Schotel</i> dengan Sayur | 80 |
| a.c) <i>Schotel</i> dengan Keju | 81 |
| a.5.2.3) <i>Taart</i> | 82 |
| a.a) <i>Taart</i> dengan Daging Hewan | 82 |



| | |
|--|-----|
| a.b) <i>Taart</i> dengan Sayur | 83 |
| a.c) <i>Taart</i> dengan Keju | 83 |
| a.5.2.4) Jenis <i>Hoofdgerecht</i> Lainnya | 84 |
| a.6) Sayuran Rempah atau <i>Kruiden</i> | 84 |
| a.7) Kacang-kacangan atau <i>Bonen</i> | 85 |
| b) Buah-buahan atau <i>Vruchten</i> | 86 |
| b.1) Anggur Kering atau <i>Krenten</i> | 87 |
| b.2) Apel atau <i>Appel</i> | 87 |
| b.3) Kentang Selain sebagai <i>Hoofdgerecht</i> | 88 |
| b.3.1) <i>Patat</i> atau <i>Friet</i> | 88 |
| b.3.1.1) <i>Patat</i> yang Disajikan dengan Saus | 88 |
| b.3.1.2) <i>Patat</i> yang Disajikan dengan Makanan Lain | 89 |
| b.3.2) Jenis Olahan Kentang Lainnya | 90 |
| b.4) Tomat sebagai <i>Nagerecht</i> | 90 |
| c) Biji-bijian atau <i>Granen</i> | 91 |
| c.1) Gandum Putih atau <i>Tarwe</i> | 91 |
| c.2) Beras atau <i>Rijst</i> | 93 |
| c.3) Jagung atau <i>Maïs</i> | 94 |
| c.3.1) Tepung Jagung | 94 |
| c.3.2) Biji Jagung | 95 |
| c.4) Gandum Hitam atau <i>Rogge</i> | 95 |
| c.5) Oats atau <i>Haver</i> | 96 |
| c.6) Berbagai Biji atau <i>Meergranen</i> | 97 |
| 3.2.2.2 Hewan | 97 |
| a) Hewan Ternak atau <i>Vee</i> | 98 |
| a.1) Sapi | 98 |
| a.2) Kambing atau <i>Lam</i> | 99 |
| a.3) Babi atau <i>Varken</i> | 100 |
| a.4) Ayam atau <i>Kip</i> | 101 |
| b) Unggas atau <i>Vogel</i> | 102 |



| | |
|--|-----|
| b.1) Kalkun atau <i>Kalkoen</i> | 103 |
| b.2) Bebek atau <i>Eend</i> | 103 |
| b.3) Angsa atau <i>Gans</i> | 104 |
| c) Ikan atau <i>Vis</i> | 106 |
| c.1) Ikan Haring atau <i>Haring</i> | 107 |
| c.2) Ikan Patin atau <i>Pangasius</i> | 108 |
| c.3) Ikan Salmon atau <i>Zalm</i> | 109 |
| c.4) Ikan Tuna atau <i>Tonijn</i> | 109 |
| c.5) Ikan Teri atau <i>Ansjovis</i> | 110 |
| c.6) Udang atau <i>Garnalen</i> | 110 |
| c.7) Kerang atau <i>Mossel</i> | 111 |
| c.8) Tiram atau <i>Oester</i> | 112 |
| 3.2.3 Berdasar pada Waktu Konsumsi | 113 |
| 3.2.3.1 Hari Biasa | 114 |
| 3.2.3.2 Hari Khusus | 114 |
| 3.3 Penamaan Secara Figuratif | 115 |
| 3.3.1 Metafora | 116 |
| 3.3.1.1 Metafora berdasar pada Alat Pembedingnya | 117 |
| a) Alat Pembeding Manusia | 117 |
| b) Alat Pembeding Hewan | 119 |
| c) Alat Pembeding Benda Harian | 119 |
| d) Alat Pembeding Benda Alam | 122 |
| e) Alat Pembeding Peristiwa | 126 |
| 3.3.1.2 Metafora berdasar pada Perpindahan Tanggapan Indra | 127 |
| 3.3.2 Metonimi | 129 |
| 3.3.2.1 Hubungan Logikal | 129 |
| a) Nama Penemu | 129 |
| b) Nama Tokoh | 131 |
| c) Nama Merek | 133 |



| | |
|---|-----|
| 3.3.2.2 Hubungan Temporal | 134 |
| 3.3.2.3 Hubungan Spasial | 136 |
| 3.3.2.4 Hubungan Sebagian-Keseluruhan | 137 |
| a) <i>Totem pro Parte</i> | 137 |
| b) <i>Pars pro Toto</i> | 138 |

BAB IV KLASIFIKASI KOMPONEN SEMANTIS JENIS MAKANAN POKOK MASYARAKAT BELANDA

| | |
|--|-----|
| 4.1 Pengantar | 141 |
| 4.2 Klasifikasi Semantis Nama-nama Makanan Olahan Kentang | 142 |
| 4.2.1 Nama-nama Hidangan Utama Berbahan Kentang | 143 |
| 4.2.1.1 <i>Stamppot</i> | 143 |
| 4.2.1.2 <i>Schotel</i> | 145 |
| a) <i>Schotel</i> dengan Daging | 145 |
| b) <i>Schotel</i> dengan Sayur | 146 |
| 4.2.1.3 <i>Taart</i> | 147 |
| a) <i>Taart</i> dengan Daging | 147 |
| b) <i>Taart</i> dengan Sayur | 148 |
| 4.2.2 Nama-nama <i>Snack</i> Berbahan Kentang | 149 |
| 4.2.2.1 Nama-nama Jenis <i>Patat</i> berdasar pada Bentuknya | 149 |
| 4.2.2.2 Nama-nama Jenis <i>Patat</i> berdasar pada Cara Penyajiannya | 150 |
| a) Nama-nama Jenis <i>Patat</i> yang Disajikan dengan Saus | 150 |
| b) Nama-nama Jenis <i>Patat</i> yang Disajikan dengan Makanan Lain | 151 |
| 4.3 Klasifikasi Semantis Nama-nama Makanan Olahan Biji-Bijian | 152 |
| 4.3.1 Olahan Gandum Putih | 152 |
| 4.3.1.1 Roti Berbahan Tepung Terigu | 153 |
| 4.3.1.2 Roti Berbahan Tepung Gandum Utuh | 153 |
| 4.3.1.3 Roti Berbahan Tepung Gandum Kasar | 154 |
| 4.3.2 Olahan Gandum Hitam | 155 |

| | |
|--|------------|
| BAB V CERMINAN BUDAYA BELANDA MELALUI NAMA-NAMA MAKANAN KHASNYA | 156 |
| 5.1 Pengantar | 156 |
| 5.2 Keadaan Alam Belanda | 157 |
| 5.2.1 Belanda Beriklim Subtropis dan Memiliki Empat Musim | 157 |
| 5.2.1.1 Musim Semi atau <i>Lente</i> | 158 |
| 5.2.1.2 Musim Panas atau <i>Zomer</i> | 159 |
| 5.2.1.3 Musim Gugur atau <i>Herfst</i> | 160 |
| 5.2.1.4 Musim Dingin atau <i>Winter</i> | 162 |
| 5.2.2 Struktur Tanah di Belanda | 163 |
| 5.3 Kebiasaan Hidup Masyarakat Belanda | 165 |
| 5.3.1 Gaya Hidup Sederhana | 166 |
| 5.3.2 Konsep Hidup <i>Gezelligheid</i> | 168 |
| 5.3.3 Menjunjung Tinggi Toleransi | 169 |
| | |
| BAB VI PENUTUP | 171 |
| 6.1 Kesimpulan | 171 |
| 6.2 Saran | 172 |
| | |
| Daftar Pustaka | 174 |
| Daftar Laman | 176 |