

KESATUAN TOPIK WACANA PROSEDURAL RESEP MASAKAN DALAM BAHASA JAWA^{*)}

Titik Indiyastini
Balai Bahasa Yogyakarta
Pos-el: titik.indiyastini@gmail.com

Inti Sari

Objek tulisan ini difokuskan pada masalah kesatuan topik dalam wacana prosedural resep masakan dalam bahasa Jawa. Kajian ini dilakukan dengan tujuan untuk memerikan perihal kesatuan topik pada wacana resep masakan itu diciptakan. Wacana resep masakan merupakan sebuah wacana tulis yang utuh. Wacana itu merupakan salah satu jenis wacana prosedural, yakni wacana yang berisi keterangan prosedur/tahapan sesuatu dilaksanakan atau dibuat (Longacre, 1968 dalam Wedhawati dkk. 1979:2). Seperti wacana lainnya, wacana resep masakan memiliki topik. Untuk menjabarkan kesatuan topik dalam wacana resep masakan itu digunakan pendekatan struktural dengan metode agih dan teknik bagi unsur langsung serta teknik lanjutan, yakni teknik ganti, lesap, dan baca markah. Pada kajian kesatuan topik wacana resep masakan ini terdeskripsikan adanya penataan topik dan strategi kesinambungan topik. Pada penataan topik tampak bahwa topik selalu ditempatkan di bagian depan dan ditonjolkan dengan penulisan secara ortografis. Pada strategi kesinambungan topik tampak bahwa topik dibentuk dengan cara dilesapkan, diulang, dan ekuivalensi leksikal.

Kata kunci: wacana, prosedural, kesinambungan topik.

Abstract

This paper focuses on topic unity in procedural discourse of food recipes in Javanese language. This research was conducted to describe topic unity on making of the food recipes. The food recipes discourse is a whole written discourse. It is one of the procedural discourses, that is a discourse that contains procedural/steps of information of something of being made or operated (Longacre, 1968 in Wedhawati et al. 1979:2). Food recipe discourse, like other discourse, has topic. Therefore, to explain topic unity in food recipe discourse, the research used structural approach with distributive method and directs element distributive technique and continual technique, that is change, deletion, and signal reading technique. This research describes topic organization and topic continual strategy. The topic organization shows that the topic is always occupied in the initial part and is emphasized orthographically. The strategy continual topic shows that the topic is formed with deletion, repeatedly, and lexical equivalence.

Keywords: discourse, procedural, topic continual topic.

^{*)} Naskah masuk tanggal 29 Maret 2012. Editor: Umar Sidik. Edit I: 2—10 Maret 2012, Edit II: 11—23 Juni 2012.

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Bahasa merupakan alat komunikasi di dalam berbagai aspek kehidupan, baik lisan maupun tulisan. Hal itu juga berlaku dalam bahasa Jawa. Dalam ragam lisan, bahasa Jawa tampak pada percakapan jual beli di pasar/warung, ceramah, khotbah, obrolan, pembicaraan lewat telepon, dan sebagainya. Sementara itu, dalam ragam tulis tampak pada buku, novel, cerpen, media massa cetak, juga tampak pada penulisan cara membuat sesuatu. Cara membuat sesuatu dapat berupa meracik jamu atau obat, menjahit baju, menyulam, membuat alat tertentu, membuat resep masakan, dan sebagainya.

Resep masakan itu merupakan sebuah wacana yang utuh. Wacana yang berisi resep masakan merupakan wacana prosedural. Mengenai wacana prosedural ini Wedhawati dkk. (1979:2) yang mengacu pendapat Longacre (1968) mengatakan bahwa wacana prosedural memberikan keterangan bagaimana sesuatu harus dilaksanakan atau menerangkan bagaimana hal itu dilaksanakan. Dengan demikian, resep masakan itu menerangkan bagaimana proses penahapan membuat suatu masakan.

Penelitian mengenai wacana prosedural ini pernah dilakukan. Yang pertama, penelitian yang dilakukan oleh Baryadi (1995) dalam bentuk laporan dengan judul "Wacana Prosedural dalam Bahasa Indonesia". Pada penelitian itu dianalisis secara sekilas bagian-bagian wacana, kohesi, koherensi, dan kesatuan topik wacananya. Yang kedua, penelitian yang dilakukan oleh Nurlina (2001) dengan menggunakan data wacana prosedural dalam bahasa Jawa. Penelitiannya berjudul "Wacana Prosedural dalam Bahasa Jawa: Kajian Struktural". Pada penelitian itu dianalisis secara struktural bagian-bagian serta fungsi wacana prosedural dalam bahasa Jawa. Kedua penelitian itu merupakan penelitian wacana prosedural secara umum karena menggunakan data dari berbagai hal yang memuat prosedur pembuatan sesuatu. Meskipun demikian, tentu saja kedua penelitian itu dapat menjadi acuan dalam tulisan ini.

Kajian ini difokuskan pada wacana resep masakan dalam bahasa Jawa dan hal yang di-

kaji mengenai kesatuan topik wacananya. Sehubungan dengan itu, permasalahan dalam penelitian ini ialah bagaimana kesatuan topik dalam wacana prosedural resep masakan dalam bahasa Jawa. Atas dasar permasalahan itu, tujuan penelitian ini ialah mendeskripsikan kesatuan topik pada resep masakan.

1.2 Kerangka Teori

Kerangka teori yang mendasari penelitian ini akan dikemukakan konsep-konsep yang berisi pengertian wacana, wacana prosedural, dan kesatuan topik. Kajian wacana prosedural ini merupakan kajian struktural. Dalam struktur gramatika, wacana menduduki posisi tertinggi dibandingkan dengan satuan-satuan lingual lainnya (kalimat, klausa, frasa, morfem, fonem, fona) (Baryadi 2002:2). Hal ini juga dinyatakan Kridalaksana (2001:231) bahwa wacana adalah satuan bahasa terlengkap yang merupakan satuan gramatika tertinggi dan direalisasikan dalam karangan yang utuh, paragraf, kalimat, atau kata yang membawa amanat yang lengkap. Sementara itu, Alwi (1998:47) mengemukakan bahwa wacana adalah rentetan kalimat yang berkaitan yang menghubungkan proposisi yang satu dengan proposisi yang lain dan membentuk kesatuan.

Penjenisan wacana sebagai wacana prosedural didasarkan atas tujuan penyampaiannya (Baryadi, 2002:10). Jenis wacana lain, sejenis wacana ini ada sepuluh, yaitu wacana naratif, wacana deskriptif, wacana eksposisi, wacana argumentatif, wacana persuasif, wacana informatif, wacana hortatori, wacana regulatif, wacana humor, dan wacana jurnalistik. Wacana prosedural resep masakan merupakan sebuah wacana yang utuh. Wacana resep masakan termasuk dalam wacana prosedural, yaitu salah satu jenis wacana yang menyatakan petunjuk melakukan suatu tindakan atau petunjuk cara membuat sesuatu (Baryadi 1995:4). Sehubungan dengan itu, teks yang digunakan sebagai data ialah teks yang berisi langkah-langkah mengolah bahan makanan menjadi suatu masakan.

Hal yang dibicarakan dalam wacana resep masakan memiliki suatu topik tentang satu masakan tertentu. Dalam hal ini, topik menjiwai seluruh bagian wacana. Sehubungan dengan

itu, Givon (1979) dalam Baryadi (2002: 54) mengatakan bahwa yang menjadi pangkal jaringan unsur-unsur pembentuk wacana ialah topik, sebaliknya bagian-bagian wacana itu mengarah pada topik. Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa ada kesatuan topik. Hal yang perlu di dicermati pada kesatuan topik ialah mengenai penonjolan topik, strategi kesinambungan topik, dan koherensinya. Penonjolan topik berkaitan dengan penataan topik yang diletakkan pada bagian depan serta penulisan yang dilakukan dengan cara ortografis. Sementara itu, strategi kesinambungan topik diciptakan dengan pelepasan, pengulangan, penggantian, dan ekuivalensi leksikal.

1.3 Metodologi Penelitian

Kajian ini mengikuti prosedur yang dikemukakan Sudaryanto (2001:5), yaitu tahap pengumpulan data, analisis data, dan penyajian analisis data. Pada tahap pengumpulan data dilakukan penghimpunan data serta pengklasifikasiannya. Pada tahap analisis data dilakukan penelaahan data yang telah terklasifikasi. Dari analisis data dihasilkan kaidah, yang dalam tulisan ini pembentuk kesatuan topik wacana prosedural.

Metode penelitian ini menggunakan teknik agih, yakni metode yang pelaksanaannya menggunakan unsur penentu yang berupa unsur bahasa itu sendiri (Sudaryanto, 2001:15). Selain itu, juga digunakan teknik BUL (teknik bagi unsur langsung), teknik lanjutan, teknik lesap, teknik baca markah. Teknik lesap digunakan untuk membuktikan kesamaan dengan unsur yang dihilangkan, dan teknik baca markah digunakan untuk memahami hubungan antara kalimat serta paragraf dalam wacana.

1.4 Sumber Data

Kajian ini menggunakan data yang diambil dari teks resep masakan dalam bahasa Jawa yang dimuat pada media massa cetak berbahasa Jawa, seperti *Jaya Baya*, *Mekar Sari*. Di samping itu, data juga diambil dari buku kumpulan resep masakan dalam bahasa Jawa yang berjudul *Olah-Olah Komplit* susunan Ny. W. Markini yang diterbitkan oleh Penerbit Fajar, Surabaya.

2. Analisis Kesatuan Topik pada Wacana Resep Masakan

Resep masakan sebagai sebuah wacana merupakan satu kesatuan yang dibangun oleh unsur-unsur yang saling berhubungan. Unsur pembangun wacana prosedural itu dapat berupa kalimat-kalimat, kohesi, koherensi, kesatuan topik, retorika tekstual. Dalam makalah ini hanya disoroti mengenai kesatuan topik.

Sesungguhnya hal yang dibicarakan dalam wacana itu ialah topik karena topik menjiwai seluruh bagian wacana. Yang menyebabkan munculnya wacana dan berfungsinya wacana dalam komunikasi verbal diawali dengan adanya topik. Topik inilah merupakan hal yang dibicarakan. Baryadi (2003:54) yang mengambil pendapat Givon (1979) mengatakan bahwa topik merupakan "pusat perhatian" (*center of attention*) dalam wacana. Dalam hal ini yang menjadi pangkal jaringan unsur-unsur pembentuk wacana ialah topik. Sebaliknya, jaringan bagian wacana mengarah ke satu topik dan membentuk kesatuan topik. Jadi, meskipun jaringan bagian-bagian itu bentuknya kompleks, semua mengarah ke satu topik. Dalam kaitan pembicaraan kesatuan topik ini, hal yang perlu dicermati ialah mengenai penonjolan topik dan strategi kesinambungan topik.

2.1 Penonjolan Topik

Yang dimaksud dengan penonjolan topik di sini ialah cara meletakkan topik di bagian depan pada wacana. Dengan cara demikian, topik akan tampak mencolok di antara bagian wacana yang lain. Selain dengan cara pengedepanan, dalam ragam tulis sering tampak tulisan dicetak secara ortografis dengan huruf tebal. Dengan demikian, topik akan mudah dikenali (Baryadi, 2002:56--57). Penonjolan topik pada wacana prosedural resep masakan dapat diperhatikan pada contoh berikut.

(1)

KETAN RAGI

Bahan: beras ketan, santen kanil, klapa enom, gula jawa, tumber, uyah, salam, laos.

Carane ngolah: beras ketan diliwet biasa. Klapa enom diparut digawe ragi bareng karo bumbu-bumbune uyah, tumber, gula jawa, salam, alos

nganti mateng. Anggone dhahar ketan sing wis mateng diwadhahi piring, ndhuwure diwenahi ragi utawa srundeng. (Mekar Sari No. 5 Th. XXVII/1 Mei 1983/hlm.11)

KETAN RAGI

Bahan: beras ketan, santan kental, kelapa muda, gula jawa, ketumbar, garam, daun salam, lengkuas.

Caranya mengolah: beras ketan ditanak biasa. Kelapa muda diparut dibuat ragi bersama dengan bumbu-bumbunya garam, ketumbar, gula jawa, daun salam, lengkuas sampai matang. Caranya makan ketan yang sudah matang ditempatkan di piring, di atasnya diberi ragi atau serundeng.'

(2)

KICAK

Bahan: jadah putih utawa thiwul alus. Gula jawa, nangka, godhong pandhan, klapa enom, panili.

Pangolahe: klapa enom diparut, dimasak bareng karo gula jawa, godhong pandhan nganti kenthel, yen wis nangka sing diiris-iris dicemplungake pisan. Keri dhewe jadah utawa thiwul. Kabeh bahan diudhak nganti rata lan rumasuk, yen wis mateng dientas. (Mekar Sari No. 20 Th. XXI/15 Desember 1977/hlm. 11)

KICAK

Bahan: jadah putih atau tiwul halus. Gula jawa, nangka, daun pandan, kelapa muda, panili.

Pengolahannya: kelapa muda diparut, dimasak bersama dengan gula jawa, daun pandan sampai kental, kalau sudah nangka yang diiris-iris dimasukkan sekalian. Terakhir jadah atau tiwul. Semua bahan diaduk sampai rata dan bumbunya masuk, kalau sudah matang diangkat.'

(3)

SAMBEL BAWANG

Bahan:

Tempe gorengan utawa tempe baceman bawang, bumbu masak, lombok rawit.

Carane:

Bumbu-bumbu diuleg lembut, tempe dikatutake pisan nuli diwenahi bumbu masak supaya sedhep. (Mekar Sari No. 23 Th. XX/1 Feb 1977/hlm. 8)

SAMBEL BAWANG

Bahan:

Tempe goreng atau tempe bacem, bawang, bumbu masak, cabe rawit.

Caranya:

Bumbu-bumbu diuleg lembut, tempe dimasukkan sekalian kemudian diberi bumbu masak supaya sedap.'

(4)

TUMIS BUNCIS

Bahan: buncis, thokolan

Bumbu: brambang, bawang, uyah, lombok, kecap, bumbu masak.

Pangolahe: buncis dikumbah resik, banjur diiris tipis, thokolan dikumbah resik. Bumbu-bumbu digansa nganggo lenga klentik, yen wis, bahan-bahan dicemplungake pisan. Kira-kira setengah mateng, kecap dicemplungake pisan Diungkep, yen wis mateng dientas!!! (Mekar Sari No. 13 Th XXI/1 September 1977/hlm.127)

TUMIS BUNCIS

Bahan: buncis, taugé

Bumbu: bawang merah, bawang putih, garam, cabai, kecap, bumbu masak.

Pengolahannya: buncis dicuci bersih, kemudian diiris tipis, taugé dicuci bersih. Bumbu-bumbu ditumis memakai minyak goreng, kalau sudah, bahan-bahan dimasukkan sekaligus. Kira-kira setengah matang, kecap

dimasukkan sekaligus. Ditutup, kalau sudah matang diangkat!!!

Penonjolan topik pada resep masakan "Ketan Ragi" tampak pada kata *bahan* dan *carane ngolah* yang diletakkan pada awal paragraf. Demikian pula penonjolan topik pada tiga resep masakan berikutnya, yakni "Kicak", "Sambel Bawang", dan "Tumis Buncis". Pada resep memasak "Kicak" topik dinyatakan dengan kata *bahan* dan *pangolahe*, pada resep membuat "Sambel Bawang" topik dinyatakan dengan *bahan* dan *carane*, dan pada resep memasak "Tumis Buncis" topik dinyatakan dengan *bahan*, *bumbu*, dan *pangolahe*. Topik-topik itu diletakkan di bagian awal dan ditulis secara ortografis dengan huruf tebal. Keempat contoh itu memperlihatkan bahwa topik yang diletakkan di bagian depan itu diikuti penjelasannya, yaitu rincian bahan, rincian bumbu, atau rincian prosedur cara pengolahannya. Misalnya, untuk resep "Ketan Ragi" dinyatakan dengan penjelasan sesudah bahan, yaitu *beras ketan, santan kental, kelapa muda, gula jawa, ketumbar, garam, daun salam, lengkuas*. Dan, penjelasan sesudah caranya mengolah, yaitu *beras ketan ditanak biasa, kelapa muda diparut dibuat ragi bersama dengan bumbu-bumbunya garam, ketumbar, gula jawa, daun salam, lengkuas sampai matang*. Caranya makan ketan yang sudah matang ditempatkan di piring, di atasnya diberi ragi atau serundeng. Demikian pula pada resep membuat kue "Kicak". Topik di situ berupa kata *bahan* diikuti penjelasan yang berupa rincian bahan yang berupa *jadah putih atau tiwul halus, gula jawa, nangka, daun pandan, kelapa muda, dan vanili*. Sementara itu, topik yang kedua pada resep memasak kue "Kicak" berupa *pangolahe* 'pengolahannya' yang diikuti penjelasan yang berupa keterangan cara atau prosedur memasaknya, yaitu *kelapa muda diparut, dimasak bersama dengan gula jawa, daun pandan sampai kental*. Sesudah itu *nangka yang diiris-iris* dimasukkan sekalian. Bahan yang terakhir dimasukkan ialah *jadah* atau *tiwul*. Semua bahan diaduk sampai rata supaya bumbunya masuk. Kalau sudah matang diangkat. Hal yang sama tampak pada resep masakan "Sambel Bawang". Pada wacana itu topik yang berupa kata *bahan*

ditempatkan pada bagian awal paragraf, kemudian diikuti keterangan yang berupa rincian bahan yang terdiri atas *tempe goreng atau tempe bacem, bawang, bumbu masak, cabe rawit*. Selain itu, ada kata *pangolahe* yang merupakan topik pada paragraf yang memaparkan prosedur memasak bahan. Di sini topik itu diikuti dengan keterangan yang berupa urutan cara memasaknya, yaitu *bumbu-bumbu diuleg lembut, tempe dimasukkan sekalian kemudian diberi bumbu masak supaya sedap*.

Berbeda dengan ketiga resep masakan sebelumnya, resep memasak "Tumis Buncis" memiliki tiga topik, yakni *bahan, bumbu, dan pangolahe*. Setiap topik ditempatkan pada awal paragraf, kemudian diikuti penjelasannya. Penjelasan topik pada wacana resep "Tumis Buncis" itu merupakan penjelasan yang dinyatakan dengan rincian dari setiap topik. Pada teks resep masakan ini, topik *bahan* diikuti penjelasan yang berupa *buncis dan thokolan 'taoge'*; topik *bumbu* diikuti penjelasan yang berupa *brambang 'bawang merah', bawang 'bawang putih', uyah 'garam', lombok 'cabe', kecap, bumbu masak*; topik *pangolahe* diikuti penjelasan yang berupa rincian penahapan proses memasaknya, yakni *buncis dikumbah resik, banjur diiris tipis 'buncis dicuci bersih kemudian diiris tipis'*. Selain itu, *thokolan dikumbah resik 'taoge dicuci bersih'*. Sementara itu, *Bumbu-bumbu digansa nganggo lenga klentik, yen wis, bahan-bahan dicemplungake pisan 'Bumbu-bumbu ditumis memakai minyak goreng, kalau sudah, bahan-bahan dimasukkan sekalian'*. Tahap selanjutnya *Kira-kira setengah mateng, kecap dicemplungake pisan. 'Kira-kira sudah setengah matang, kecap dimasukkan sekalian'*. Sesudah itu *Diungkep, yen wis mateng dientas 'Ditutup rapat, kalau sudah matang diangkat'*.

Dari pembahasan keempat teks resep masakan itu, tampak bahwa topik sangat menonjol pada wacana resep masakan. Secara lini-er, satuan lingual *bahan, bumbu, serta pangolahe* selalu ditempatkan di depan karena menjadi topiknya. Dalam hal penulisannya pun pada umumnya secara ortografis topik dicetak dengan huruf tebal. Posisi topik yang ditempatkan pada bagian awal itu selalu diikuti dengan penjelasan yang berupa rinciannya.

2.2. Strategi Kesenambungan Topik

Topik memiliki kedudukan sentral dalam wacana. Oleh karena itu, topik selalu diacu dan dipertahankan oleh kalimat-kalimat sehingga menimbulkan kesinambungan topik (Baryadi 2002:60). Untuk membahas strategi kesinambungan topik ini, teori Givon (1983) yang diacu Baryadi (2002:60) dapat dimanfaatkan untuk landasan teorinya. Menurutnya ada dua hal yang perlu diperhatikan, yakni cara menciptakan kesinambungan topik dan cara mengukur kadar kesinambungan topik. Kesenambungan topik pada wacana prosedural jenis masakan diciptakan dengan elipsis (pelesapan), pengulangan, dan ekuivalensi leksikal.

2.2.1 Elipsis (Pelesapan)

Elipsis atau pelesapan dapat digunakan untuk menciptakan kesinambungan topik dalam wacana prosedural. Penyebutan kembali suatu topik tentang resep masakan dalam wacana kadang tidak dinyatakan secara eksplisit. Meskipun demikian, unsur yang tidak tampak itu sebetulnya mengacu pada unsur yang disebutkan sebelumnya. Jadi, di sini terdapat kesinambungan unsur/topik. Perhatikan contoh berikut ini.

(5)

Roti Kukus Pisang

Bahane: pisang ambon matang 3 dialusake, trigu 300 gr, baking powder 15 gr. susu ½ gelas, mertega 15 gr., gula 15 gr, endhog pitik 2, soklat chip (meises) 75 gr.

Pangawene: (a) endhog, mertega dikopyok nganti mumbul. (b) Trigu lan baking powder dicampurake Ø mbaka sithik, banjur susune Ø. (c) Keri dhewe soklat chip (mesis) dicemplungake Ø. (d) Adhonan diwadhahi ing cithakan cilik-cilik (kaya cithakan roti kukus) sing wis dioseri mertega. (e) Kukus Ø nganti mateng, kira-kira 30 menit. (Jaya Baya no.29/Minggu III/ Maret/ 2006)

Roti Kukus Pisang

Bahannya: pisang ambon matang 3 dihaluskan, terigu 300 gr, baking powder 15 gr. susu ½ gelas, mertega 15 gr., gula 15 gr, telur ayam 2, soklat chip (meises) 75 gr.

Pembuatannya: (a) telur, mertega dikocok sampai berbusa. (b) Terigu dan baking powder dicampurkan Ø sedikit demi sedikit, kemudian susunya Ø. (c) Terakhir soklat chip (mesis) dimasukkan Ø. (d) Adonan ditempatkan dalam cetakan kecil-kecil (seperti cetakan roti kukus) yang sudah dioseri mertega. (e) Kukus Ø sampai matang, kira-kira 30 menit.'

(6)

PEYEK THOLO

Bahan: Kacang tholo putih utawa ireng. Uyah, tumar, santen, glepung.

Pangolahe: (a) Kacang tholo luwih dhisik dikum sajam. (b) Yen wis Ø dicampur karo glepung, uyah, tumar. (c) Banjur Ø digoreng. (Mekar Sari No. 19/Th. XXI/1 Desember 1977/ hlm. 20)

REMPEYEK THOLO

Bahan: Kacang tolo putih atau hitam. Garam, tumar, santan, tepung.

Pengolahannya: (a) Kacang tolo lebih dahulu direndam satu jam. (b) Kalau sudah Ø dicampur dengan tepung, garam, tumar. (c) Kemudian Ø digoreng.'

Pada data resep membuat "Roti Kukus Pisang" terdapat pelesapan topik pada kalimat (5b), (5c), dan (5e). Dalam wacana, topik yang lesap itu memiliki referen yang sama dengan topik pada kalimat sebelumnya yang berdekatan. Topik yang dilesapkan pada kalimat (5b) memiliki referen topik pada kalimat (5a). Demikian pula pelesapan pada kalimat (5c) memiliki referen topik pada kalimat (5a). Jadi, topik yang dilesapkan pada kalimat (5b) dan (5c) memiliki koreferensi dengan topik pada kalimat (5a). Pelesapan topik pada kalimat (5e) pada teks itu memiliki referen topik yang berwujud zero pula pada kalimat (5d).

Pada resep membuat "Peyek Tholo" juga terdapat pelesapan sebagai alat untuk menciptakan kesinambungan topik. Pelesapan topik terdapat pada kalimat (6b) dan (6c). Kalimat (6a) *Kacang tholo luwih dhisik dikum sajam*. Kalimat (6b) *Yen wis Ø dicampur karo glepung*,

uyah, tumar. Kalimat (6c) *Banjur Ø digoreng.* Unsur zero pada kalimat (6b) dan (6c) memiliki referen yang sama dengan topik pada kalimat (6a), yakni *kacang tholo*.

2.2.2 Pengulangan

Pengulangan juga dapat digunakan untuk menciptakan kesinambungan topik. Topik pada bahan yang dinyatakan penyebutannya kembali dengan cara yang sama pada bagian pengolahan merupakan bentuk pengulangan pada wacana. Hal itu dilakukan karena berfungsi untuk menciptakan kesinambungan topik pada resep masakan. Dengan begitu, tampak adanya keutuhan dalam wacana prosedural. Berikut ini contohnya.

(7)

SAMBEL ONCOM

Bahan: oncom.

Bumbu: lombok, uyah, trasi, bawang, gula jawa.

Carane nggawe: oncom dikumbah resik, diuleg lembut. Bumbu-bumbu diuleg lembut digangsa nganggo lenga klentik, banjur oncom dicampur pisan. (Mekar Sari No. 2 Th. XXIII/15 Maret 1979 /hlm.12)

SAMBAL ONCOM

Bahan: oncom.

Bumbu: cabe, garam, terasi, bawang putih, gula jawa.

Caranya membuat: oncom dicuci bersih, diulek lembut. Bumbu-bumbu diulek lembut ditumis memakai minyak goreng, kemudian oncom dicampur sekalian.'

(8)

SUP KEMBANG KUBIS

Bahanipun: kembang kubis, glepung terigu, kaldu, susu encer, mentega.

Bumbunipun: sareng, mrica, pala.

Pangolahipun: kembang kobis dipun kimbah resik, tumunten dipun irisi agengipun cekapan, lajeng kagodog mawi toya ngantos empuk dipun entas. Glepung terigu dipun jur

mawi toya asrep, waton encer. Nunten mentega dipun sok ing wajan kalatoni, manawi sampun encer dados lisah kasukani toya kaldu. Sawetawis dangunipun, kembang kobis kacemplungaken. Bumbu dipun uleg lembut ugi kacemplungaken, ngantos umop lan empuk. (Olah-Olah Komplit / hlm.49)

SUP KEMBANG KUBIS

Bahannya: kembang kubis, tepung terigu, kaldu, susu cair, mentega.

Bumbunya: garam, merica, pala.

Pengolahannya: **bunga kobis** dicuci bersih, kemudian diiris yang besarnya cukupan, kemudian direbus dengan air kaldu sampai empuk diangkat. **Tepung terigu** dicairkan dengan air dingin, asal cair. Kemudian mentega dituang di wajan diberi api, kalau sudah cair menjadi minyak diberi air kaldu. Sesudah agak lama, **kembang kobis** dimasukkan. Bumbu diuleg lembut juga dimasukkan sampai mendidih dan empuk.'

(9)

SEMUR LIDAH

Bahane: ilat sapi siji, digodhog nganti empuk. Bumbune: bawang 5 siyung, bawang bombay 2, mrica ½ sendhok teh, saos rajarasa 3 sendhok dhahar, kecap manis sacukupe, bumbu penyedap sethithik, uyah sacukupe.

Pangolahe: (a) ilat sapi diiris tipis amba. (b) Bawang, mrica, uyah diuleg lembut banjur digangsa nganti arum. (c) Bawang Bombay dicemplungake, saos rajarasa lan kecap manis disokake. (d) Digangsa sedhela, yen gandane wis arum disoki banyu sethithik. (e) Ilat sapi dicegurake, ditambahi banyu nganti duduhe nyemek-nyemek, lan rasane cukup. (Jaya Baya no.06-07/ Minggu I-II/Okt. 2007)

SEMUR LIDAH

Bahannya: lidah sapi satu, direbus sampai empuk. **Bumbunya:** bawang 5 bungkul, bawang bombay 2, merica ½ sendok teh, saos rajarasa 3 sendok makan, kecap manis secukupnya, bumbu penyedap sedikit, garam secukupnya.

Pengolahannya: (a) Lidah sapi diiris tipis melebar. (b) Bawang putih, merica,

bawah diulek lembut kemudian disangrai sampai harum (c) Bawang Bombay dimasukkan, saos rajarasa dan kecap manis dituang. (d) Disangrai sebentar, kalau baunya sudah harum dituang air sedikit. (e) **Lidah sapi** dimasukkan, ditambah air sampai kuahnya tinggal sedikit, dan rasanya cukup.'

Pada resep membuat "Sambel Oncom" dapat dilihat kesinambungan topik diciptakan dengan cara mengulang satuan lingual *oncom* yang terdapat pada pemaparan bahan. Pengulangan unsur itu tampak pada pemaparan *carane nggawe*, yakni *oncom dikumbah resik* 'oncom dicuci bersih' dan ... *oncom dicampur pisan* 'oncom dicampur sekalian'. Pada resep masakan "Sup Kembang Kubis" terdapat kesinambungan topik yang diciptakan dengan cara pengulangan. Topik yang diulang dapat dilihat pada satuan lingual *kembang kubis* pada paragraf yang menyatakan bahan diulang pada butir prosedur urutan memasak. Demikian pula satuan lingual *glepung terigu* pada bahan juga diulang penyebutannya pada butir rincian pengolahannya. Pada resep membuat sayur "Semur Lidah" terdapat pengulangan satuan lingual *ilat sapi* 'lidah sapi'. Satuan lingual *ilat sapi* pada paragraf yang memaparkan bahan diulang pada paragraf yang memaparkan pengolahan. Pada paragraf pengolahan, satuan lingual *ilat sapi* pada kalimat (a) diulang pada kalimat (e).

2.2.3 Ekuivalensi Leksikal

Cara mengukur kesinambungan topik dapat dilakukan dengan ekuivalensi leksikal. Hal ini terjadi jika di dalam teks terdapat hubungan kesepadanan antara satuan lingual tertentu dengan satuan lingual lainnya dalam sebuah paradigma (Sumarlam 2003:46). Kridalaksana menyebut ekuivalensi sebagai makna yang sangat berdekatan, lawan dari kesamaan bentuk.

Contoh:

(10)

GULE BEBEK

Bahanipun: Bebek ingkang taksih enem.

Bumbunipun: Kemiri, sareng, merica, jahe, laos, kunir, bawang, brambang, ron sere, ron

jeram purut.

Pangolahipun: Bumbu sadaya kalawau kauleg lembut, kajawi ron jeram purut, kunir, sere, kacemplungaken utuhan (kunir dipun bakar rumiyin). Bebek sasampunipun karesiki kados padatanipun, nunten kapotongi alit-alit kagodog ngantos umop, brambang bawang goreng mugi kacemplungaken pindah, dipun entas bilih ulam sampun empuk sanget. (Olah-Olah Komplit/hlm.40)

GULE BEBEK

Bahannya: Bebek yang masih muda.

Bumbunnya: Kemiri, garam, merica, jahe, lengkuas, kunyit, bawang putih, bawang merah, daun sere, daun jeruk limau.

Pengolahannya: Bumbu semua tadi diuleg lembut, kecuali daun jeruk purut, kunyit, sere, dimasukkan utuh (kunyit dibakar dahulu). Bebek sesudah dibersihkan seperti biasanya, kemudian dipotong kecil-kecil direbus sampai mendidih, bawang merah, bawang putih hendaklah dimasukkan sekaligus, diangkat jika daging sudah sangat empuk.'

Pada wacana resep masakan "Gule Bebek", hal yang dapat dikatakan sebagai bentuk kesepadanan tampak pada satuan lingual *bebek yang masih muda* dengan satuan lingual *bahan*; Satuan lingual *kemiri, garam, merica, jahe, lengkuas, bawang putih, bawang merah, daun serai, daun jeruk purut* dengan satuan lingual *bumbu*. Selain itu, satuan lingual *kauleg, kacemplungaken, karesiki, dipun bakar, kapotongi, kagodog, dipun entas* dapat dikatakan sebagai hal yang sepadan dengan satuan lingual *pangolahipun* 'pengolahannya'.

Kesatuan topik pada wacana resep masakan dibangun dengan penonjolan topik dan strategi kesinambungan topik. Penonjolan topik pada resep masakan dilakukan dengan menempatkan satuan lingual *bahan* dan *pangolahe* pada awal paragraf. Topik itu dalam penataannya diikuti oleh konstituen yang menjadi penjelasannya. Di samping konstituen yang menjadi topik diposisikan di bagian awal, secara ortografis topik itu ditulis dengan huruf tebal. Sementara itu, strategi kesinambungan

topik pada wacana resep masakan diciptakan dengan melesapkan konstituen yang telah disebut sebelumnya; dengan mengulang konstituen pada paparan berikutnya; dengan ekuivalensi leksikal /kesepadanan satuan lingual tertentu.

3. Simpulan

Kesatuan topik pada wacana prosedural resep masakan dalam bahasa Jawa diciptakan dengan penonjolan topik dan strategi kesinambungan topik. Penonjolan topik dilakukan dengan menempatkan satuan lingual *bahan/bahane, pangolahel/panggawenel carane ngolah/carane nggawel/carane* (dalam bahasa Jawa dengan tingkat tutur ngoko) dan *bahanipun, bum-bunipun, pangolahipun* (dalam bahasa Jawa dengan tingkat tutur krama) pada awal paragraf. Di samping konstituen yang menjadi topik diletakkan di bagian awal, cara penulisannya pun secara ortografis dibuat dengan huruf tebal. Dalam penataannya topik diikuti oleh konstituen yang menjadi penjelasannya. Sementara itu, strategi kesinambungan topik pada wacana resep masakan diciptakan dengan melesapkan konstituen yang telah disebutkan sebelumnya; dengan mengulang konstituen pada paparan berikutnya; dengan ekuivalensi leksikal atau kesepadanan satuan lingual tertentu.

Kajian kesatuan topik dalam wacana prosedural semacam ini tentunya terdapat juga di dalam jenis wacana lain. Oleh karena itu, jika dilakukan kajian terhadap wacana-wacana lain dengan topik yang sama, akan ditemukan ciri-ciri tertentu dari kesatuan topik pada setiap wacana yang dikaji. Dengan demikian, hasil kajian itu dapat dimanfaatkan untuk menambah khazanah penelitian bahasa Jawa. Di samping itu, dapat digunakan juga untuk bahan pengajaran dalam bahasa Jawa.

Daftar Pustaka

- Alwi, Hasan *et al.* 1998. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Baryadi, I. Praptomo. 1993. "Kesatuan Topik dalam Wacana Eksposisi, Wacana Deskripsi, dan Wacana Narasi dalam Bahasa Indonesia." *Dalam Penyelidikan Bahasa dan Perkembangan wawasannya*. Jakarta: MLI

- dan Hariyanto. 1995. "Wacana Prosedural dalam Bahasa Indonesia". Laporan Hasil Penelitian. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Kantor Koordinasi Perguruan Tinggi Swasta Wilayah V.
- , 2002. *Dasar-Dasar Analisis Wacana dalam Ilmu Bahasa*. Yogyakarta: Pustaka Gondosuli.
- Kridalaksana, Harimurti. 2001. *Kamus Linguistik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Longacre, Robert E. 1986. *Discourse, Paragraph, and Sentence Structure in Selected Philippine Languages*. Santa Ana, California: The Summer Institute of Linguistics.
- Nurlina, Wiwin Erni Siti. 2001. "Wacana Prosedural dalam Bahasa Jawa: Kajian Struktural". Laporan Penelitian. Yogyakarta: Balai Bahasa Yogyakarta.
- Ramlan, M. 1993. *Paragraf: Alur Pikiran dan Keypaduan dalam Bahasa Indonesia*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rani, Abdul *et al.* 2006. *Analisis Wacana: Sebuah Kajian Bahasa dalam Pemakaian*. Jawa Timur: Bayu Media Publishing.
- Subagyo, Ari. 2001. "Linguistik Teks, Wacana sebagai Teks, dan Tekstualitas". Makalah lepas disampaikan sebagai ceramah di Balai Bahasa Yogyakarta.
- Sudaryanto. 2001. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa: Pengantar Penelitian Wahana Kebudayaan secara Linguistik*. Yogyakarta: Duta Wacana University Press.
- Wedhawati dkk. 1979. *Wacana dalam Bahasa Jawa*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa.
- Wedhawati, Wiwin Erni Siti Nurlina, Edi Setiyanto. 2006. *Tata Bahasa Jawa Mutakhir*. Yogyakarta: Kanisius.

