

Retensi dan adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia

Lidwina Chastity Maya Yulita

Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

Corresponding Author. Email: lidwina.mae@uny.ac.id

Abstract

Penelitian ini memaparkan berbagai bentuk retensi dan adaptasi makanan asal Belanda yang hingga saat ini masih dapat dijumpai di Indonesia. Fenomena kebahasaan ini terjadi akibat kontak budaya yang cukup lama dengan bangsa Belanda di masa lalu. Data dikumpulkan dengan metode simak bebas libat cakap melalui penelusuran pustaka dan pengamatan saksama terhadap nama makanan yang terdapat di beberapa toko dan pasar, kemudian dicatat dan dikelompokkan berdasar pada bentuk nama makanan tersebut. Data dianalisis dengan metode padan referensial dan translasional untuk mengetahui makna nama makanan dan referennya. Hasilnya, terdapat nama-nama makanan hasil proses retensi dan adaptasi dari nama aslinya dalam bahasa Belanda. Retensi atau pemertahanan nama makanan dari bahasa Belanda terjadi dengan pemertahanan lafal dan ejaan, sedangkan adaptasi terjadi dengan penyesuaian lafal dan ejaan, adaptasi audial, penerjemahan langsung, dan perpindahan makna. Retensi dilakukan untuk ketepatan makna, penanda sejarah, dan identitas unik untuk pemasaran produk. Adaptasi dilakukan karena perbedaan fonologi bahasa Belanda dan Indonesia serta adaptasi dengan perpindahan makna dilakukan untuk menghindari kesalahmengertian dan unsur tabu akibat perbedaan kebudayaan masyarakat Belanda dan Indonesia.

This paper aimed to elaborate kinds of retention and adaptation that took place in Dutch-origin foods which still be found in Indonesia. This linguistics phenomenon occurs as the result of long-term contact between Indonesia and the Dutch in the past times. The data was obtained from literary searching and thorough observation of food names that are sold in a traditional market and several bakeries, thus the data are noted and classified based on their forms. The obtained data were then analyzed by translational and referential methods to discover and elaborate the meanings of the food's names from Dutch and their referent. It results in two processes for naming Dutch-origin foods in bahasa Indonesia, which are retention and adaptation from their original names. Retention occurs by retaining the pronunciation and spelling, whereas adaptation occurs by adjusting the pronunciation and spelling, audial adaptation, direct translating, and meaning-switching. Retention was done for proper meaning, historical signs, and unique identity to marketing the foods. On the other side, adaptation occurs as the result of phonological differences between Dutch and bahasa Indonesia, and meaning-switching was done to avoid misunderstanding and taboo caused by cultural differences between the two.

Keywords:

retensi; adaptasi;
makanan Belanda;
perubahan makna

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Citation (APA Style): Yulita, L. C. M. (2022). Retensi dan adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia. *LingTera*, 9(1), 73-83. <https://doi.org/10.21831/lt.v9i1.61868>

PENDAHULUAN

Kontak budaya antara Indonesia dengan bangsa Belanda terjadi sangat masif pada masa kolonial. Hal tersebut dapat terjadi karena durasi masa kolonialisme tersebut yang cukup lama, sekitar tiga abad. Peninggalan kontak tersebut masih dapat dilihat secara konkret maupun abstrak. Bangunan,

jembatan, dokumen sejarah, berbagai peralatan, hingga bahasa merupakan contoh peninggalan tersebut. Makanan termasuk peninggalan sekaligus hasil kontak budaya yang masih dapat dilihat dan dinikmati hingga sekarang.

Makanan asal Belanda tersebut dikenal tidak hanya dari bentuk, bahan pembuat, dan rasanya. Nama yang menjadi penanda identitas partikular dapat menjadi petunjuk asal mulanya. Bahasa Indonesia dan Belanda berasal dari dua rumpun bahasa yang berbeda sehingga pelafalan kata dari bahasa Belanda terasa sulit untuk diikuti penutur bahasa Indonesia. Misalnya, bahasa Indonesia yang semula tidak memiliki klaster cenderung melafalkan kata berklaster dengan bunyi [ə] di antara konsonannya. Dengan demikian, yang terjadi ialah bahwa penutur bahasa Indonesia secara sukarela melakukan penyesuaian lafal agar komunikasi dapat tetap terjalin dengan baik.

Aktivitas makan tidak hanya sekadar dilakukan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian. Makanan dengan berbagai keragamannya dapat menjadi suatu identitas budaya, simbol dalam upacara-upacara kebudayaan, alat pemererat persaudaraan, juga sebagai penyimpan sejarah hidup suatu masyarakat. Misalnya, dalam budaya Jawa terdapat tumpeng. Walaupun terbuat dari nasi dan berbagai lauk serta sayur yang dapat dengan mudah didapatkan untuk konsumsi sehari-hari, tumpeng hanya disajikan dan dikonsumsi pada acara-acara tertentu seperti syukuran hari ulang tahun. Makanan pun bisa saja tidak lestari karena hanya muncul sebagai varian pilihan, nilai gunanya yang kurang, atau cara pembuatannya sulit. Misalnya, kudapan es kepal milo yang muncul dan sangat digemari pada tahun 2018 hingga 2019. Walaupun saat ini penjaja es kepal milo sudah jarang ditemukan, kudapan tersebut dapat menjadi catatan sejarah, yaitu makanan yang viral sebelum pandemi COVID-19 melanda dunia.

Di antara makhluk-makhluk hidup, hanya manusia yang dapat mengolah sumber daya alam menjadi makanan dan merasakannya (Fitrisia, dkk., 2018). Manusia pula yang memberikan nama untuk hasil olahannya tersebut, entah secara literal maupun asosiatif. Secara literal misalnya sebuah makanan dinamai berdasar pada bahan pembuatnya, proses pembuatan, warna, bentuk, tekstur, dan rasanya. Sedangkan secara asosiatif karena memiliki asosiasi dengan benda-benda lain di alam semesta, waktu penyajian, nama penemu, nama asal makanan, dan unsur historis yang melatari hadirnya makanan tersebut. Proses penamaan makanan terjadi secara manasuka, namun kemudian terikat oleh kesepakatan masyarakat. Berdasarkan uraian tersebut, makanan dan penamaannya sangat lekat dengan kehidupan manusia. Penamaan tentu berkaitan erat dengan bahasa.

Makanan asal Belanda yang masih ada di Indonesia pun memperlihatkan fenomena serupa. Makanan yang lestari karena proses turun-temurun hingga sekarang tersebut memanfaatkan sumber-sumber daya yang ada di Indonesia sebagai pengganti bahan asli yang hanya ada di Belanda. Penyesuaian tidak hanya dalam hal bahan, namun nama-namanya pun mengalami adaptasi, entah lafal, ejaan, maupun unsur semantis yang berganti karena perbedaan cara pandang masyarakat Indonesia dengan Belanda. Misalnya, makanan Belanda *smoor* [smor] yang mengalami adaptasi pelafalan dan ortografis bahasa Indonesia menjadi *semur* [səmur], atau *pannekoek* [panəkuk] yang mengalami adaptasi menjadi *panekuk*.

Selain adaptasi, terdapat pula nama makanan yang tidak berubah dari nama aslinya secara ortografis dan pelafalan, juga pemertahanan dengan cara penerjemahan langsung. Contohnya terjadi pada *ontbijtkoek* yang dijual dengan nama yang sama. Contoh lain misalnya pada *vruchtenvlaai* yang diterjemahkan langsung menjadi *pai buah*. Kedua fenomena ini menjadi menarik untuk dikaji dan diuraikan. Sebab, makanan sering diabaikan penamaannya dan masyarakat lebih cenderung memerhatikan bentuk, warna, dan rasa. Padahal, keunikan juga dapat ditemukan dalam penamaannya. Pada artikel ini, bahasan dibatasi hanya mengenai makanan asal Belanda yang masih ada di Indonesia dan uraian mengenai proses penamaannya, baik yang mengalami pemertahanan maupun perubahan.

Bentuk nama makanan asal Belanda tersebut ada yang dipertahankan dari nama aslinya dan ada pula yang disesuaikan atau diadaptasi. Pemertahanan atau retensi terjadi dengan memertahankan ortografi, lafal, dan ejaan dari bahasa asingnya. Selain itu, pemertahanan dapat terjadi juga karena adanya penerjemahan langsung dari bahasa asing (Chaer, 2007). Menurut Pedoman Umum Pembentukan Istilah (2007), penerjemahan dilakukan berdasar pada kesesuaian makna walau bentuknya tidak sepadan, namun dapat juga berdasar pada kesesuaian bentuk dan makna.

Di sisi lain, adaptasi terjadi dengan penyesuaian pelafalan serta perubahan bentuk dan makna karena perpindahan asosiasi. Sebelum terdapat Pedoman Umum Pembentukan Istilah, adaptasi kata asing dilakukan secara audial. Karena sistem fonologi yang berbeda, maka pengucapannya disesuaikan dengan apa yang didengar dan kemampuan melafalkan kata itu dengan sistem fonologi bahasa Indonesia atau daerah. Cara tersebut telah berlangsung lama sehingga etimologi kata sulit ditelusuri, bahkan kamus pun tidak mengentrihnya (Chaer, 2007). Penulisan kata hasil adaptasi audial tersebut pun terjadi semata-mata atas apa yang didengar atau diserap dengan penyesuaian lafal dan ejaan (Chaer, 2007).

Proses adaptasi dapat terjadi pula karena latar budaya yang menghasilkan perpindahan semantis pada nama asal dan nama hasil adaptasi. Budaya yang berbeda menghasilkan cara pandang yang berbeda sehingga cara mengartikulasikannya pun menjadi berbeda. Dalam beberapa hal, terlihat jelas bahwa kata-kata dengan makna budaya khusus dapat menggambarkan dan menyampaikan karakteristik cara hidup suatu bangsa serta cara berpikirmya (Wierzbicka, 1997). Oleh karena itu, suatu bahasa dapat memiliki kosa kata yang tidak dimiliki bahasa lain yang memiliki kebudayaan yang berbeda. Contohnya, bahasa Belanda memiliki dua puluh kata untuk hujan berdasar pada intensitas, durasi, dan waktu ketika hujan turun. Hal tersebut tidak dimiliki bahasa Indonesia karena kondisi alam dan kebiasaan hidup yang sangat berbeda.

Bentuk-bentuk kebahasaan yang dituturkan merujuk pada pengalaman umum yang dirasakan. Seseorang dapat menyatakan sebuah fakta, gagasan, atau peristiwa karena ia merujuk pada kumpulan pengetahuan dunia yang dibagikan orang lain dalam komunitasnya. Dalam hal ini, bahasa mencerminkan realitas budaya. Namun, anggota sebuah komunitas atau kelompok sosial tidak hanya menyatakan pengalamannya. Ia juga menciptakan pengalaman melalui bahasa. Ia memberikan makna pada bahasa melalui medium yang dipilih untuk berkomunikasi dengan orang lain, contohnya, bicara melalui telepon atau saling bertatap muka, menulis surat atau mengirim email, membaca koran atau menafsirkan grafik atau peta. Cara seseorang menggunakan media tutur, tulis, atau visual tersebut menciptakan makna yang dapat dimengerti oleh kelompoknya, contohnya melalui nada suara penutur, aksent, gaya bicara, bahasa tubuh, dan ekspresi wajah. Melalui seluruh aspek verbal dan nonverbal, bahasa mewujudkan realitas budaya (Kramsch, 2009).

Contoh yang terjadi dalam makanan asal Belanda ialah pada *roti kasur* dan *zachtbrood*. Bentuk keduanya sama, namun karena cara pandang yang berbeda, penamaannya menjadi berbeda. Penutur bahasa Indonesia mempersepsikan roti bundar kecil yang disusun berjajar pada loyang yang sama berbentuk seperti permukaan kasur sehingga dinamai *roti kasur*, sedangkan bangsa Belanda lebih memusatkan pada teksturnya yang lembut (*zacht*) sehingga dinamai *zachtbrood* 'roti lembut'. Dengan demikian, terjadi perpindahan semantis dari citraan perabaan (lembut) ke metafora bentuk (kasur).

Studi mengenai nama makanan dalam perspektif linguistik sudah pernah dilakukan sebelumnya. Pertama, penelitian Handoyo dan kawan-kawan (2018) berjudul "Klappertaart: an Indonesian-Dutch Influenced Traditional Food" yang secara spesifik membahas *klappertaart*, makanan hasil asimilasi budaya Belanda dan Manado. Handoyo hanya sedikit menyinggung etimologinya dan lebih menitikberatkan pada sisi sejarah dari makanan tersebut. Fitriasia, Sibarani, Mulyadi, dan Ritonga (2018) memberikan perspektif untuk memperkaya kajian mengenai makanan, budaya, dan bahasa dalam tulisan berjudul "Traditional Food in the Perspective of Culinary Linguistics". Namun, artikel tersebut tidak membahas makanan tertentu secara spesifik, hanya sebagai awal untuk mengkaji makanan dari perspektif bahasa.

Ditinjau dari studi-studi terdahulu, penelitian mengenai nama makanan, secara spesifik makanan hasil kontak dua budaya yang berbeda, belum memadai secara kuantitas dan masih jarang dilakukan. Dengan demikian, artikel ini diharapkan mampu memperluas khazanah studi linguistik di bidang kosa kata dan pembentukannya, secara spesifik mengenai nama makanan. Selain itu, secara praktis, artikel ini dapat menjadi tambahan wawasan masyarakat mengenai makanan serta diharapkan pula untuk berkontribusi bagi lanskap kuliner Indonesia.

METODE

Data berupa nama-nama makanan asal Belanda dikumpulkan dengan penelusuran pustaka serta pengamatan saksama terhadap nama-nama makanan di pasar tradisional dan video resep masakan Belanda. Metode yang digunakan ialah metode simak bebas libat cakap dengan teknik catat (Mahsun, 1995). Sumber-sumber pustaka yang digunakan antara lain buku resep makanan Belanda berjudul *De Hollandse Keuken, Grootmoeder Kookboek*, dan dan laman *blog thedutchtable.com*. Dari sumber-sumber pustaka di atas, yang diamati ialah nama makanan. Ketiga sumber pustaka tersebut dipilih karena menyajikan informasi yang cukup, disertai dengan gambar untuk pembandingan dengan makanan di Indonesia, dan disusun oleh penulis yang memiliki keahlian di bidang kuliner.

Pengamatan saksama dilaksanakan di tempat-tempat penjaja makanan jadi seperti Pasar Kranggan, Toko Kue Tribus, Mirota Bakery, Toko Roti Maden, dan Amsterdam Café. Tempat-tempat tersebut dipilih karena menjajakan berbagai jenis makanan, termasuk makanan asal Belanda. Pengamatan dilaksanakan dengan melihat bentuk makanan dan label nama pada makanan yang dijajakan. Video resep masakan yang diamati berasal dari beberapa kanal *YouTube* seperti *Toine's Kitchen, Surinaamse Keuken, dan BinnensteBuiten*. Ketiga kanal tersebut dipilih karena cukup produktif dalam membuat video dengan informasi yang memadai mengenai latar makanan yang dibuat. Data yang dikumpulkan kemudian dicatat pada buku catatan.

Kemudian, data dianalisis dengan metode padan translasional untuk menerjemahkan nama-nama makanan dalam bahasa Belanda ke bahasa Indonesia. Untuk menerjemahkan, digunakan kamus bahasa Belanda-Inggris *Dutch-English and English-Dutch Dictionary* karangan Renier. Nama-nama makanan yang merupakan hasil terjemahan kemudian dimasukkan pada kelompok yang sama dengan teknik pilah unsur penentu dengan daya pilah translasional (Kesuma, 2007).

Metode padan referensial juga digunakan untuk menganalisis data yang mengandung unsur semantis, yaitu nama-nama makanan yang mengandung makna asosiatif, yang referensinya di luar bahasa. Teknik yang digunakan ialah teknik pilah unsur penentu dengan daya pilah referensial, yaitu menggunakan referen yang diacu oleh satuan kebahasaan sebagai alat penentu (Kesuma, 2007). Referen yang diacu ialah makanan itu sendiri dan asosiasi makna yang terdapat pada nama aslinya maupun hasil adaptasinya. Hasil analisis data disajikan dengan metode informal, yaitu dengan kata-kata umum maupun teknis (Mahsun, 1995).

Validitas data diuji dengan cara triangulasi, yaitu mengecek data dari berbagai sumber dengan berbagai cara pada kelompok yang berbeda sehingga penyimpangan dapat direduksi (Bachri, 2010). Triangulasi yang digunakan pada penelitian ini ialah triangulasi sumber dengan membandingkan hasil pengamatan saksama di lapangan dengan sumber tertulis di buku serta laman *blog* berisi resep masakan, dan video resep masakan dengan penjelasan yang memadai dari pembuatnya. Bila informasi yang diperoleh dari ketiga sumber tersebut sama, data menjadi valid dan teruji kebenarannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasar pada hasil penelusuran, pengamatan, dan pemilahan data, ditemukan 28 data makanan asal Belanda di Indonesia yang penamaannya mengalami proses retensi dan adaptasi. Nama-nama makanan tersebut secara alfabetis antara lain *aardappelschotel, biefstuk, bitterballen, boterkoek, broodpudding, bruinebonensoep, gemberkoekjes, gevulde kip, huzarensla, kaasstengels, kroket, katentong, marmertaart, moskovisch, oliebol, ontbijtkoek, ossenstaartsoep, pannenkoek, poffertjes, taart, schotel, smoor, soes, speculaas, spekkoek, vruchtenvlaai, zachtbrood, dan zakdoekjes*.

Retensi pada Nama Makanan Asal Belanda

Retensi atau pemertahanan nama makanan secara ortografis dan pelafalan terdapat pada *bitterballen, huzarensla, kroket, ontbijtkoek, poffertjes, dan taart*. Pertama, *bitterballen*. Kudapan gurih berbentuk bulat kecil ini secara literal bermakna 'bola-bola teman minum *bitter*' (*bitter* 'minuman beralkohol' + *ballen* > *ball* 'bola' + *-en* 'penanda bentuk jamak'). Secara tradisional, *bitterballen* disajikan di bar-bar, namun saat ini pun mudah ditemukan sebagai salah satu kudapan di antara jam makan.

Huzarensla (2) ialah salad berbahan kentang, buah bit, telur, daging babi, selada, bawang bombay, tomat, dan diberi saus mayones. *Huzarensla* bermakna literal 'salad Huzar' (*huzaren*

'huzar' + *sla* 'salad') yang secara historis merupakan salad yang biasa dimakan tentara berkuda Hungaria. Makanan tersebut kemudian diadaptasi masyarakat Belanda dan diadaptasi masyarakat Indonesia melalui kontak budaya. Makanan tersebut disederhanakan isinya, yaitu hanya kentang, tomat, apel, melon, dan nanas yang dipotong dadu.

Kroket (3) secara tradisional berbentuk lonjong dan terbuat dari ragut yang didinginkan kemudian digoreng dengan tepung roti. Ortografi dan pelafalan *kroket* dipertahankan untuk menamai makanan tersebut dalam bahasa Indonesia, namun bentuk dan bahannya yang disesuaikan. *Kroket* di Indonesia berbentuk bulat dengan diameter lebih besar daripada *bitterballen* dan terbuat dari kentang lumat berisi daging cincang.

Ontbijtkoek (4) merupakan kue lembut berwarna coklat berbentuk kotak dengan ukuran lebih kecil daripada bolu. Makanan ini bercita rasa rempah karena terbuat dari campuran rempah-rempah seperti kayu manis, kapulaga, dan bunga lawang. *Ontbijtkoek* bermakna 'kue sarapan' (*ontbijt* 'sarapan' + *koek* 'kue'), namun dalam konteks masyarakat Indonesia, kue ini lebih sering dijadikan suguhan untuk tamu atau oleh-oleh. Walaupun secara struktur huruf sulit diucapkan, namun pada masa kini masyarakat Indonesia cenderung mampu melafalkannya dengan benar dari hasil pencarian mandiri. *Ontbijtkoek* dilafalkan sebagai [onbaytkuk] dan dipasarkan dengan ortografi yang sama dengan ortografi aslinya.

Poffertjes (5) merupakan kudapan manis berukuran kecil yang terbuat dari adonan tepung yang dipanggang pada cetakan kue. Kudapan ini disajikan dengan taburan gula halus dan disarankan untuk dimakan selagi hangat. *Poffer* merupakan kata jadi bahasa Belanda untuk menamai kudapan tersebut, kemudian ditambahkan sufiks *-tje* sebagai penanda benda yang berukuran kecil. *Poffertjes* dilafalkan sebagai [pofɛrcəs].

Taart (6) sudah tidak asing bagi masyarakat Indonesia walau generasi muda lebih suka menyebutnya dengan padanan bahasa Inggris, yaitu *cake*. *Taart* merupakan kata jadi bahasa Belanda untuk menamai kue berukuran sedang, bertumpuk dua atau lebih, diberi lapisan krim mentega, dan disajikan pada perayaan tertentu seperti ulang tahun. *Taart* dilafalkan sebagai [tart].

Bentuk-bentuk tersebut dipertahankan dari bentuk aslinya dengan berbagai alasan. Pertama, untuk ketepatan makna. Walaupun memiliki padan kata dalam bahasa Indonesia, nama makanan dengan bentuk bahasa Belanda tetap digunakan karena muatan makna dalam bahasa Belanda tersebut lebih tepat untuk menamai benda-benda tersebut. Kedua, sebagai penanda sejarah bangsa. Sedikit menyinggung sisi historis, retensi nama-nama makanan tersebut dapat menjadi cerminan bahwa pengaruh pemerintah kolonial Belanda pada masa lampau cukup kuat pada masyarakat Indonesia. Ketiga, sebagai penanda unik untuk pemasaran. Makanan tidak hanya dapat dikonsumsi pribadi, tapi dapat dipasarkan sebagai sumber pemasukan atau penyaluran hobi pembuatnya. Semakin unik *branding* dari barang yang dijual, semakin besar daya tarik konsumen untuk membelinya. Atas alasan-alasan di atas, retensi nama makanan asal Belanda dapat terjadi.

Adaptasi pada Nama Makanan Asal Belanda

Proses adaptasi nama makanan asal Belanda di Indonesia diklasifikasikan menjadi empat cara, yaitu adaptasi audial, penyesuaian lafal dan ejaan, penerjemahan langsung, dan perpindahan makna.

Nama Makanan Hasil Adaptasi Audial

Adaptasi audial terjadi sebagai akibat dari proses mendengarkan kata dari bahasa asing yang kemudian disesuaikan dengan kemampuan fonologis penutur yang mendengarkannya. Hasil dari proses ini ialah kata yang secara fonotaktik sesuai dengan kaidah bahasa target, namun memiliki kemiripan bentuk dan makna dengan bahasa asalnya. Nama makanan hasil adaptasi audial ialah sebagai berikut.

- (7) Sup brenebon
- (8) Semur
- (9) Bestik

Sup brenebon (7) ialah kata untuk menamai sup berisi kacang merah, kentang, daging sapi, wortel, dan daun bawang. Kata ini merupakan hasil adaptasi audial dari *bruinebonensoep* (*bruine* ‘coklat’ + (*bonen* > *boon* ‘kacang’ + *-en* ‘penanda bentuk jamak’) + *soep* ‘sup’) atau bermakna ‘sup kacang merah’. *Bruinebonensoep* dilafalkan menjadi [brawnəbonənsup]. Namun, karena keterbatasan pelafalan, penutur bahasa Indonesia kemudian mengadaptasinya dengan penyesuaian lafal menjadi *brenebon* yang dilafalkan sebagai [brenebon]. Varian dari nama makanan ini ialah terjemahan langsungnya, yaitu ‘sup kacang merah’, namun beberapa penutur bahasa daerah masih menggunakan *brenebon* untuk menamai sup tersebut.

Semur (8) merupakan masakan olahan daging dengan cita rasa gurih agak manis dan berkuah agak kental. Kata semur merupakan adaptasi audial dari bahasa Belanda *smoor* [smUr]. Karena gugus konsonan tidak umum pada bahasa Indonesia, maka pelafalannya diadaptasi dengan menambahkan fonem [ə] sebagai bunyi pelancar di antara fonem [s] dan [m]. Dengan demikian, *semur* dilafalkan menjadi [səmur].

Bestik (9) merupakan makanan olahan daging dengan kuah cair yang dilengkapi dengan kentang goreng, wortel kukus, buncis kukus, dan daun selada. Makanan ini merupakan hasil modifikasi bahan dari makanan Belanda *biefstuk* ‘stik daging sapi’. *Biefstuk* dilafalkan sebagai [bifstuk]. Namun, karena sulit untuk dilafalkan dengan kaidah fonologis bahasa Indonesia, penutur bahasa Indonesia kemudian membuat bentuk yang lebih mudah dilafalkan sehingga menjadi *bestik* yang dilafalkan [bəstɪʔ].

Di antara nama-nama di atas, yang dientri dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi V hanya *semur* dan *bestik* walaupun *bestik* dientri sebagai bentuk tidak baku dari *bistik*. Hal tersebut selaras dengan pendapat Chaer (2007:87). Etimologi katanya sulit ditelusuri atau kata tersebut diperlakukan sebagai kata bahasa daerah yang tidak lebih populer daripada padan katanya dalam terjemahan langsung bahasa Indonesia. Proses adaptasi ini terjadi begitu saja dan cukup sulit untuk dirumuskan kaidahnya.

Nama Makanan Hasil Penyesuaian Lafal dan Ejaan

Selain adaptasi audial, terdapat nama makanan yang merupakan hasil penyesuaian lafal dan ejaan dari bahasa Belanda ke bahasa Indonesia. Nama-nama tersebut antara lain sebagai berikut.

- (10) Kastengel
- (11) Panekuk
- (12) Sus
- (13) Spekulas
- (14) Skotel
- (15) Moskovis

Kastengel (10) dilafalkan menjadi [kastɛŋəl]. Kata ini berasal dari bahasa Belanda *kaasstengels* [kas stɛŋəls]. Makna *kaasstengels* diuraikan sebagai *kaas* ‘keju’ + *stengels* ‘batang’ sehingga menjadi ‘batang keju’. Dinamai demikian karena kue kering ini berbahan adonan campuran keju dan berbentuk panjang kecil seperti batang. Pelafalannya dalam bentuk hasil adaptasi menjadi [kastɛŋəl] dengan penanggalan fonem [s] di tengah dan di akhir kata. Hal tersebut karena fonem [s] di akhir *kaasstengels* berfungsi sebagai afiks penanda benda jamak. Bahasa Indonesia tidak mengenal hal tersebut sehingga ditanggalkan.

Panekuk (11) dilafalkan menjadi [panəkuk], sama seperti cara pelafalan bentuk aslinya, yaitu *pannekoek*. Penyesuaian ejaan atau ortografi terjadi mengikuti pelafalan bentuk aslinya. Hal yang sama terjadi pada sus (12) dan spekulas (13). Sus berasal dari kata *soes* yang dilafalkan menjadi [sus] dan spekulas berasal dari kata *speculaas* yang dilafalkan menjadi [spekulas].

Skotel (14) berasal dari kata *schotel* yang dilafalkan sebagai [sxotəl]. Bunyi glotal [x] tidak umum digunakan pada kata bahasa Indonesia. Dengan demikian, untuk dapat melafalkannya, penutur bahasa Indonesia menyesuaikan dengan fonem yang mirip dengan bunyi glotal. Kemudian, fonem [k] dipilih untuk dilafalkan karena lebih mudah dan tidak jauh berbeda dengan fonem [x] sehingga adaptasinya menjadi [skotəl]. Ejaan hasil adaptasi mengikuti hasil adaptasi pelafalan.

Moskovis (15) merupakan kue yang mirip dengan lapis legit, namun teksturnya lebih lembut dan ditaburi sukade. Moskovis merupakan hasil adaptasi dari bentuk aslinya *moskovisch* yang dilafalkan sebagai [moskofiʃ]. Fonem [ʃ] juga tidak umum digunakan pada kata bahasa Indonesia sehingga sulit untuk dilafalkan penutur bahasa Indonesia. Agar dapat melafalkannya, fonem [ʃ] dipadankan dengan fonem [s] yang lebih dikenal penutur bahasa Indonesia. Dengan demikian, *moskovis* dilafalkan menjadi [moskofis] dan ejaannya mengikuti cara pelafalan hasil adaptasinya.

Nama Makanan Hasil Penerjemahan Langsung

Penerjemahan langsung merupakan cara paling sederhana untuk mengadaptasi kata asing. Namun, penerjemahan juga perlu memerhatikan keselarasan makna, bentuk, dan gramatika bahasa sasaran. Berikut merupakan nama-nama makanan hasil proses penerjemahan langsung dari bahasa Belanda ke bahasa Indonesia.

- (16) Lidah kucing
- (17) Puding roti
- (18) Kue jahe
- (19) Kue marmer
- (20) Kue mentega
- (21) Sup buntut
- (22) Pai buah

Kue lidah kucing (16) tidak asing bagi masyarakat Indonesia, terutama menjelang Idul Fitri. Kue kering tipis berbentuk lonjong berwarna kuning pucat dan manis tersebut merupakan kue adaptasi dari Belanda bernama *katentong*. Makna *katentong* diuraikan sebagai *kat* ‘kucing’ + *-en* ‘penanda benda jamak’ + *tong* ‘lidah’ sehingga bermakna ‘lidah kucing’. Hasil terjemahan langsung ini pun berterima karena kesamaan persepsi atas bentuk kue tersebut yang panjang dan tipis seperti lidah seekor kucing.

Puding roti (17) merupakan terjemahan langsung dari *broodpudding*. *Broodpudding* diuraikan sebagai *brood* ‘roti’ + *pudding* ‘puding’ sehingga menjadi ‘puding roti’. Makanan pencuci mulut ini terbuat dari campuran roti, susu, gula, mentega, kismis, dan kuning telur yang dipanggang sebentar sehingga tekstur roti menjadi padat dan menyerupai puding.

Kue jahe (18) merupakan kue kering dengan cita rasa jahe yang hangat. Kue ini biasanya dinikmati bersama secangkir the hangat. Nama ini merupakan hasil terjemahan langsung dari *gemberkoekjes* dengan uraian *gember* ‘jahe’ + *koek* ‘kue’ + *-jes* ‘afiks penanda benda berukuran kecil’. Afiks *-jes* tidak diterjemahkan ke bahasa Indonesia karena masyarakat penuturnya memiliki anggapan umum bahwa kue berbentuk kecil.

Kue marmer (19) merupakan kue panggang dengan tekstur lembut dan pola seperti batu marmer. Nama ini berasal dari terjemahan langsung kata *marmerkoek* (*marmer* ‘marmer’ + *koek* ‘kue’). Hal yang sama juga terjadi pada *kue mentega* (20). Kue tersebut merupakan kue basah dengan tekstur agak padat dengan aroma dan rasa mentega yang kuat. Nama ini berasal dari terjemahan langsung *boterkoek* (*boter* ‘mentega’ + *koek* ‘kue’).

Sup buntut (21) juga merupakan kuliner yang tidak asing bagi masyarakat Indonesia. Nama sup ini berasal dari bahasa Belanda *ossenstaartsoep* (*os* ‘sapi’ + *-en* ‘penanda benda jamak’ + *staart* ‘ekor’ + *soep* ‘sup’). Secara literal, terjemahan dari *ossenstaartsoep* ialah ‘sup ekor sapi’. Namun, kata *ekor* dianggap kurang pantas untuk menamai makanan dan penggunaannya lebih untuk satuan penghitung hewan. Dengan demikian, padan kata *ekor* dipilih, yaitu *buntut*. Kata *sapi* juga ditanggalkan karena kebiasaan makan orang Indonesia yang tidak mengolah ekor hewan lain selain sapi.

Pai buah (22) merupakan terjemahan langsung dari *vruchtenvlaai*. Uraian maknanya ialah *vrucht* ‘buah’ + *-en* ‘penanda benda jamak’ + *vlaai* ‘pai’. Pai manis dengan isian berbagai macam buah ini dinamai tidak hanya berdasar pada terjemahan langsungnya, tetapi juga dari bentuk literalnya.

Pada uraian di atas dapat dilihat bahwa penerjemahan juga melibatkan kesepadanan gramatikal-morfologis pada bahasa sasaran, yaitu bahasa Indonesia. Sumber data yang disajikan merupakan bentuk kata majemuk dalam bahasa Belanda yang mana berpola [unsur tambahan + unsur pusat] atau unsur pusat selalu berada di posisi paling kanan sebuah bentuk majemuk (Booij, 2015). Di sisi lain, pola kata majemuk dalam bahasa Indonesia ialah sebaliknya, yaitu [unsur pusat + unsur tambahan]. Penyesuaian tersebut menghasilkan bentuk-bentuk terjemahan seperti yang telah diuraikan di atas dan bukan **lidah kucing kue*, **roti pudding*, atau **buah pai*.

Nama-nama makanan yang diterjemahkan secara langsung juga merupakan nama yang dibentuk secara literal, kecuali *lidah kucing* dan *kue marmar*. Nama-nama bermakna literal tersebut bersumber dari bahan pembuatan makanan tersebut. Karena literal dan dapat langsung dipahami oleh penutur bahasa sasaran, maka kata hasil penerjemahan langsung juga mudah untuk diterima dan dipahami.

Nama Makanan Hasil Adaptasi karena Perpindahan Makna

Selain karena adaptasi audial, penyesuaian lafal dan ejaan, serta penerjemahan langsung, nama makanan asal Belanda juga dapat mengalami perpindahan makna ketika diadaptasi ke bahasa Indonesia. Perpindahan makna yang dimaksud ialah bergantinya jenis makna karena perbedaan cara pandang dan budaya. Berikut merupakan nama makanan tersebut.

- (23) Roti goreng
- (24) Kue semprong lipat
- (25) Roti kasur
- (26) Lapis legit
- (27) Pastel tutup
- (28) Ayam kodok

Roti goreng (23) merupakan kudapan yang sudah tidak asing bagi masyarakat Indonesia karena harganya murah dan mudah ditemukan. Makanan ini merupakan hasil dari adaptasi makanan Belanda bernama *oliebollen*. *Oliebollen* sendiri bermakna literal ‘bola-bola minyak’ (*olie* ‘minyak’ + *bol* ‘bola’ + *-en* ‘penanda benda jamak’) karena bentuknya yang bundar sedang dan ketika dipegang masih berminyak karena adonannya digoreng dalam minyak yang banyak. Dengan demikian, *oliebollen* dinamai secara literal berdasar pada bentuk dan citraan perabaan ketika memegang makanan tersebut. Dalam bahasa Indonesia, makanan serupa dinamai *roti goreng* berdasar pada hasil olahan dan cara pembuatannya, yaitu sebuah roti yang digoreng.

Kue semprong lipat (24) merupakan kue kering berbentuk segitiga dengan lapisan lipatan. Sebelum menjadi kering, adonan kue tersebut dilipat sehingga membentuk segitiga. Kue ini merupakan hasil adaptasi dari kue kering Belanda yang dibuat dengan proses yang serupa, namun bernama berbeda, yaitu *zakdoekjes* yang secara literal bermakna ‘saputangan’. Perbedaan cara pandang membuat nama kedua makanan tersebut menjadi berbeda walaupun bahan dan cara pembuatannya sama. *Kue semprong lipat* dinamai demikian berdasar pada literalnya bahwa kue kering berjenis semprong itu dibuat dengan cara dilipat, sedangkan *zakdoekjes* dinamai secara metaforis karena bentuknya yang menyerupai benda lain, yaitu saputangan.

Roti kasur (25) merupakan roti lembut berbentuk persegi dan memiliki penampang berbentuk bulatan-bulatan. Bulatan tersebut tercipta karena adonan roti tersebut dibentuk bulat-bulat kecil kemudian ditata sejajar pada loyang persegi. Roti tersebut dinamai *roti kasur* karena metafora visual roti tersebut berbentuk seperti permukaan kasur. Masyarakat Belanda menamainya *zachtbrood* ‘roti lembut’ (*zacht* ‘lembut’ + *brood* ‘roti’) karena citraan perabaan dan perasa terhadap roti tersebut yang bertekstur lembut.

Lapis legit (26) merupakan kue basah yang terkenal di kalangan masyarakat Indonesia. Kue ini memiliki tekstur lembut, berlapis-lapis kecil, dan rasanya manis. Oleh karena itu, kue tersebut dinamai *lapis legit* secara literal akibat dari citraan penglihatan dan perasa yang timbul dari aktivitas mengonsumsi makanan itu. Di sisi lain, masyarakat Belanda menamainya *spekkoek* (*spek* ‘daging babi asap’ + *koek* ‘kue’ → ‘kue daging babi asap’) karena adanya metafora dengan benda lain, yaitu

daging babi asap atau *bacon*. Kue tersebut ketika dipotong memiliki lapisan-lapisan seperti penampang daging babi asap sehingga menimbulkan asosiasi dan dinamai demikian. Adanya perbedaan persepsi membuat nama kedua makanan ini menjadi berbeda pula.

Pastel tutup (27) merupakan makanan panggang berisi tumisan daging cincang dan sayur yang diberi lapisan atas berupa kentang lumat. *Pastel* sendiri bermakna 'isian daging dalam adonan'. Masyarakat Indonesia mengadaptasi makanan ini dari bangsa Belanda dan menamainya *pastel tutup* berdasar pada bahan dan asosiasi cara pembuatannya, yaitu sebuah pastel yang ditutup dengan kentang lumat. Bentuk asli makanan tersebut dinamai *aardappelschotel* oleh masyarakat Belanda yang bermakna 'skotel kentang' (*aardappel* 'kentang' + *schotel* 'skotel'). Skotel merupakan sebutan untuk berbagai bahan makanan yang ditumis lebih dahulu kemudian dipanggang pada sebuah wadah. Kedua makanan tersebut berbahan dan diolah dengan cara yang sama, namun perbedaan cara pandang yang membedakan penamaannya. Dalam bahasa Belanda dinamai secara literal 'skotel kentang' berdasar pada jenis masakan dan bahannya, sedangkan adaptasinya dalam bahasa Indonesia lebih memusatkan pada asosiasi cara memasaknya, yaitu ditutup dengan kentang lumat.

Ayam kodok (28) bukan bermakna ayam yang disajikan bersama daging kodok. Makanan ini tidak terlalu populer karena tidak semua koki tekun membuatnya hanya dimakan pada acara-acara tertentu seperti perayaan. Makanan ini merupakan adonan daging ayam, potongan sayur kecil, dan dipadatkan dengan tepung, kemudian dimasukkan ke dalam ke dalam rangka seekor ayam yang sudah dikosongkan dari daging dan tulangnya, kemudian dipanggang. Dalam bahasa Indonesia, makanan tersebut dinamai *ayam kodok* karena metafora bentuknya yang menyerupai penampang atas seekor kodok. Dengan demikian, *ayam kodok* dapat diterjemahkan menjadi 'masakan olahan ayam berbentuk seperti kodok'. Di sisi lain, nama makanan ini dalam bahasa Belanda ialah *gevulde kip* 'ayam isi' (*gevulde* > *ge/-de* 'penanda bentuk pasif' + *vul* 'isi' + *kip* 'ayam') karena cara pembuatannya yang sama dengan *ayam kodok*, namun kemudian dijelaskan bahwa daging yang digunakan ialah daging ayam. *Gevulde kip* merupakan penamaan secara literal dan *ayam kodok* secara metaforis.

Perbedaan cara pandang yang menghasilkan bentuk adaptasi nama makanan yang berbeda pula tersebut dapat terjadi karena perbedaan budaya yang melingkupi kedua penutur bahasa. Karena perbedaan budaya tersebut pula, maka tidak semua nama makanan asal Belanda diterjemahkan langsung ke dalam bahasa Indonesia karena dapat menimbulkan persepsi yang kurang tepat. Misalnya, *pastel tutup* dinamai *skotel kentang*. Sangat mungkin terjadi kesalahan persepsi bahwa skotel yang dibuat tersebut terdiri atas potongan kentang yang dipanggang, bukan kentang yang dilumatkan. Atau jika *lapis legit* dinamai *kue babi asap*, dengan latar budaya masyarakat Indonesia yang mayoritas beragama Islam, kata *babi* menjadi tabu, kecuali untuk menamai makanan yang secara literal berasal dari daging hewan tersebut. Maka, untuk tetap menamainya secara tepat dan pantas, dipilihlah alternatif nama yang tidak mengubah substansi inti penamaan, yaitu sebagai identitas partikular pada suatu benda. Salah satu caranya ialah dengan memindahkan jenis makna, baik dari literal ke metaforis, maupun sebaliknya.

SIMPULAN

Nama makanan hasil kontak dua budaya yang berbeda, yaitu Belanda dan Indonesia, dapat memiliki dua bentuk. Pertama, yaitu retensi atau pemertahanan. Pemertahanan yang terjadi ialah mempertahankan lafal dan ejaannya dari bentuk aslinya dalam bahasa Belanda. Yang kedua, ialah adaptasi atau penyesuaian. Adaptasi memiliki berbagai variasi, yaitu penyesuaian lafal dan ejaan, adaptasi audial, penerjemahan langsung, dan adaptasi karena perpindahan makna. Kedua fenomena tersebut terjadi karena kontak yang sangat lama dengan bangsa Belanda sehingga fenomena yang terjadi pun dapat beragam. Bentuk retensi dapat menjadi penanda sejarah bangsa bahwa pengaruh masa kolonial cukup kuat dirasakan bangsa Indonesia. Di sisi lain, bentuk adaptasi dapat pula menjadi cerminan karakteristik bangsa Indonesia yang ramah dan terbuka, namun tetap berpedoman pada budaya aslinya.

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan implikasi positif untuk memperluas kajian penamaan dan peristilahan, terutama dalam bidang etimologi kata. Selain itu, hasil kajian ini dapat dimanfaatkan untuk studi lanskap kuliner Indonesia.

Penelitian ini memiliki keterbatasan metodologis, yaitu hanya dilaksanakan dengan studi pustaka, pengamatan tanpa wawancara, dan mengandalkan daya pilah peneliti. Agar menjadi lebih optimal, penelitian selanjutnya dapat dilakukan melalui wawancara dengan narasumber untuk memperoleh data yang lebih beragam sekaligus memvalidasi data dengan opsi metode yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Bachri, B. S. (2010). Meyakinkan validitas data melalui triangulasi pada penelitian kualitatif. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, 10(1), 46—52. <http://yusuf.staff.ub.ac.id/files/2012/11/meyakinkan-validitas-data-melalui-triangulasi-pada-penelitian-kualitatif.pdf>.
- BinnensteBuiten. (2019-September). Ambachtelijke kroketten van Oma Loekie [Video file]. https://www.youtube.com/watch?v=BoxuVPLwP5Q&t=1s&ab_channel=BinnensteBuiten.
- Booij, G. (2015). *Compounds and lexical phrases in Dutch*. https://www.researchgate.net/publication/323771998_Compounds_and_lexical_phrases_in_Dutch.
- Chaer, A. (2007). *Leksikologi & leksikografi indonesia*. PT Rineka Cipta.
- Eenschooten, C. dan Matze, H. (2015). *De hollandse keuken/dutch cuisine*. Atrium.
- Fitrisia, D., Sibarani, R., Mulyadi, & Ritonga, U. (2018). Traditional food in the perspective of culinary linguistics. *International Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 5(2), 24—27. ISSN: 2349-4182.
- Handoyo, C. C., Clarissa, Claudia, G., Milka, & Firdayanti, S. A., (2018). Klappertaart: an indonesian-dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*, 5, 147—152. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352618117301907?via%3Dihub>.
- Holten, N. (2010). *Oliebollen* [Blog post]. <https://www.thedutchtable.com/search/label/Oliebollen%20%28Dutch%20Fried%20Dough%20Balls%29>.
- Holten, N. (2013). *Poffertjes (dutch mini pancakes)* [Blog post]. <https://www.thedutchtable.com/search/label/Poffertjes%20%28Dutch%20Mini%20Pancakes%29>.
- Holten, N. (2011). *Zakdoekjes (dutch handkerchief cookies)* [Blog post]. <https://www.thedutchtable.com/search/label/Zakdoekjes%20%28Dutch%20Handkerchief%20Cookies%29>.
- Kesuma, T. M. J. (2007). *Pengantar (metode) penelitian bahasa*. Carasvati Books.
- Kramsch, C. (2009). *Language and culture*. Oxford University Press.
- Mahsun. (1995). *Dialektologi diakronis: Sebuah pengantar*. Gadjah Mada University Press.
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. (2007). *Pedoman umum pembentukan istilah edisi ketiga* [PDF]. https://badanbahasa.kemdikbud.go.id/resource/doc/files/Pedoman_Umum_Pembentukan_Istilah_PBN_0.pdf.

- Postma, J. (1979). *Grootmoeders kookboek: 1000 recepten anno 1990*. Gradivus.
- Renier, F. G. (1961). *Dutch-english and english-dutch dictionary*. Butler & Tanner Ltd.
- Surinaamse Keuken. (2020-December). Kipkroketten maken – Make Chicken Croquettes | EN subtitle | [Video file].
https://www.youtube.com/watch?v=p4-6otfUr8&t=759s&ab_channel=SurinaamseKeuken.
- Surinaamse Keuken. (2022-December). Kipbitterballen maken |chicken bitter balls recipe| [Video file]. https://www.youtube.com/watch?v=i9IxBlkaEhQ&ab_channel=SurinaamseKeuken.
- Toine's Kitchen. (2021-March). How to Make Pasteitje: Dutch Vol-Au-Vent Recipe [Video file].
https://www.youtube.com/watch?v=rRPWvFfN2Ho&ab_channel=Toine%E2%80%99sKitchen%F0%9F%87%B3%F0%9F%87%B1.
- Toine's Kitchen. (2022-January). How to Make Smoor Djawa: Indonesian Beef Stew with Potatoes [Video file].
https://www.youtube.com/watch?v=3qaPiJLG6tE&ab_channel=Toine%E2%80%99sKitchen%F0%9F%87%B3%F0%9F%87%B1.
- Wierzbicka, A. 1997. *Understanding culture through their keywords*. Oxford University Press.