

BAB IV

SIMPULAN

4.1 Kesimpulan

Dari hasil analisis teori sinonim pada kata *niru* dan *yuderu* serta *kuwaeru* dan *tasu*, dapat disimpulkan bahwa:

1. Verba *niru* memiliki makna merebus/memasak/mendidihkan masakan dengan air untuk mengubah tekstur masakan agar lebih lunak yang kaya akan kaldu, biasanya memiliki kuah yang kental.
2. Verba *yuderu* memiliki makna merebus/memasak/mendidihkan masakan dengan air untuk mengubah tekstur masakan agar lebih lunak tanpa memasukkan bumbu, biasanya memiliki kuah yang sangat bening.
3. Verba *kuwaeru* memiliki makna menambahkan bahan masakan ke dalam sebuah masakan tanpa menyesuaikan lagi cita rasa dari masakan tersebut.
4. Verba *tasu* memiliki makna menambahkan bahan masakan ke dalam sebuah masakan untuk menyesuaikan rasa yang diinginkan ataupun untuk menciptakan tingkat kekentalan masakan.
5. Setelah dilakukan analisis makna dan analisis substitusi, diketahui bahwa verba *niru* dan *yuderu* memiliki persamaan, yaitu:

- Keduanya memiliki makna dasar, yaitu memasak/merebus masakan dengan menggunakan air dengan maksud mengubah tekstur dari suatu masakan.
6. Setelah dilakukan analisis makna dan analisis substitusi, diketahui juga bahwa verba *kuwaeru* dan *tasu* memiliki persamaan sebagai berikut.
- Verba *kuwaeru* dan *tasu* memiliki makna menambahkan sesuatu ke dalam masakan.
7. Dari hasil analisis, diketahui bahwa verba *niru* dan *yuderu* memiliki perbedaan dari segi makna konteksnya, yaitu sebagai berikut

Tabel 4.1 Perbedaan Makna Verba *Niru* dan *Yuderu*

<i>Niru</i> (煮る)	<i>Yuderu</i> (茹でる)
• <i>Niru</i> merebus/memasak dengan menggunakan air dengan menambahkan kaldu ke dalam masakan.	• <i>Yuderu</i> adalah merebus/memasakan dengan menggunakan air tanpa menambahkan kaldu ke dalam masakan.
• <i>Niru</i> memiliki kuah yang lebih keruh/gelap yang terjadi karena banyaknya bumbu yang dimasukkan ke dalam masakan.	• <i>Yuderu</i> memiliki kuah yang bening karena hanya merebus

	makanan di dalam air yang dididihkan tanpa memasukkan bumbu.
• <i>Niru</i> memiliki tekstur kuah yang lebih kental.	• <i>Yuderu</i> memiliki tekstur kuah yang cair.

8. Dari hasil analisis, diketahui pula bahwa verba *kuwaeru* dan *tasu* memiliki perbedaan dari segi makna konteksnya, yaitu sebagai berikut.

Tabel 4.2 Perbedaan Verba *Kuwaeru* dan *Tasu*

<i>Kuwaeru</i> くわ (加える)	<i>Tasu</i> た (足す)
• <i>Kuwaeru</i> adalah menambahkan suatu bahan utama masakan ke dalam masakan.	• <i>Tasu</i> adalah menambahkan suatu bahan/bumbu ke dalam suatu masakan guna menyesuaikan cita rasanya.
• <i>Kuwaeru</i> digunakan untuk menambahkan	• <i>Tasu</i> digunakan untuk menambahkan bahan-

suatu bahan makanan tanpa memikirkan bagaimana nanti cita rasa yang akan tercipta.	bahan tambahan untuk mengubah rasa/tekstur agar hasil masakan sesuai dengan apa yang diinginkan.
--	--

9. Pada dasarnya kedua pasang verba yang bersinonim tersebut dapat bersubstitusi. Namun, semuanya disesuaikan lagi dengan konteks dalam kalimat yang terdapat pada resep. Hal ini sesuai dengan jenis sinonim bahwa sinonim yang memiliki pengertian yang sama di satu sisi, namun memiliki pengertian yang berbeda pula di sisi lainnya.

4.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan beberapa hal sebagai berikut.

- Bagi pembaca dan pelajar bahasa Jepang agar dapat lebih memperhatikan lagi makna konteks yang terkandung dalam suatu verba karena meskipun verba tersebut bersinonim, belum tentu dapat digunakan pada berbagai situasi.
- Pada penelitian ini hanya dibahas verba *niru* dan *yuderu* serta verba *kuwaeru* dan *tasu* dalam resep berbahasa Jepang. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat ditemukan lagi penelitian sinonim pada resep berbahasa Jepang.