

## TEKNIK PENERJEMAHAN DALAM MENERJEMAHKAN TEKS RESEP MASAKAN

**Supriatnoko<sup>✉</sup>, Almia Qudsyiah**

*BISPRO Jurusan Administrasi Niaga Politeknik Negeri Jakarta, Jl. Prof. Dr. G.A Siwabessy, Kampus Baru UI Depok 16424*

<sup>✉</sup>*supriatnoko@bisnis.pnj.ac.id*

### Abstract

*The translation of recipe texts is classified as a special translation that is still less attractive to translators, even though recipe texts are much needed by culinary lovers, cooks, and Indonesia people who want to cook food or bake cakes, some of which are either already or not recognized in Indonesia. This particular translation requires translators who are fluent in both languages as well as cooking techniques and local culture. The purpose of this study was to identify the translation techniques used by the author in translating written texts about recipes from Indonesian texts into English and from English texts into Indonesian. This research uses descriptive qualitative research method. Data collection techniques in this study using documentation techniques. Data were analyzed by qualitative descriptive analysis method. The results showed that from 18 translation techniques found 7 techniques used in translating recipe texts, namely adaptation techniques, amplification techniques, transposition techniques, reduction techniques, borrowing techniques, description techniques, and particularization techniques. Among the translation techniques used, it can be concluded that adaptation techniques are widely used in translating recipe text: Sweet & Sour Sauce, Bakwan Tauge Udang, Lettuce Wrap, Dumpling Bench.*

**Keywords:** *recipe text, translation, translation techniques.*

### Abstrak

*Penerjemahan teks resep masakan tergolong penerjemahan khusus yang masih kurang diminati oleh penerjemah, padahal teks resep masakan banyak dibutuhkan oleh para pecinta kuliner, juru masak, dan masyarakat Indonesia yang ingin memasak makanan atau membuat kue, yang sebagian masakannya baik sudah maupun belum dikenali di Indonesia. Penerjemahan khusus ini membutuhkan penerjemah yang menguasai kedua bahasa sekaligus teknik memasak dan budaya setempat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi teknik penerjemahan yang digunakan penulis dalam menerjemahkan teks tertulis mengenai resep masakan dari teks berbahasa Indonesia ke bahasa Inggris dan dari teks berbahasa Inggris ke dalam bahasa Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik dokumentasi. Data dianalisis dengan metode analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 18 teknik penerjemahan ditemukan 7 teknik yang digunakan dalam menerjemahkan teks resep masakan, yaitu teknik adaptasi, teknik amplifikasi, teknik transposisi, teknik reduksi, teknik peminjaman, teknik deskripsi, dan teknik partikularisasi. Di antara teknik-teknik penerjemahan yang digunakan, dapat disimpulkan bahwa teknik adaptasi yang banyak digunakan dalam menerjemahkan teks resep masakan: Sweet & Sour Sauce, Bakwan Tauge Udang, Lettuce Wrap, Bangkuang Dumplings.*

**Kata kunci:** *teks resep masakan, penerjemahan, teknik penerjemahan.*

### Pendahuluan

Pada umumnya, penerjemahan dapat diidentifikasi menjadi penerjemahan tertulis, penerjemahan lisan, dan penerjemahan audio visual. Penerjemahan tertulis dibagi menjadi dua jenis, yaitu penerjemahan fiksi dan

nonfiksi. Penerjemahan fiksi adalah hasil penggabungan dari pengetahuan, budaya, sejarah, serta kemampuan dan pemahaman penerjemah terhadap BSu, sedangkan penerjemahan nonfiksi merupakan karya informatif yang didasarkan atas kebenaran peristiwa,

orang, atau informasi yang tersedia (Krismarsanti, 2009: 1). Pada sisi lain, Agungnesia (2016), menyebutkan bahwa karya sastra dibagi menjadi dua yaitu karya sastra fiksi (imajinatif) dan nonfiksi (nonimajinatif). Sastra fiksi adalah *fiction literature of power* antara lain: puisi, drama, dan prosa. Sastra nonfiksi adalah *non-fiction literature of knowledge* antara lain: memoar, biografi, autobiografi, tulisan ilmiah, jurnal, esai, dan kritik. Di antara karya nonfiksi di atas, artikel ini membahas penerjemahan teks resep masakan.

Penerjemahan teks resep masakan dapat digolongkan sebagai penerjemahan buku ilmiah karena terspesialisasi. Artinya bahwa pengetahuan dan permasalahan yang dihadapi oleh penerjemah teks resep masakan adalah sama dalam mengerjakan tugas terjemahan teks-teks lainnya, yaitu tidak hanya sekadar menguasai BSu dan BSa, tetapi juga harus memiliki pengetahuan yang spesifik yang luas tentang teknik memasak, mengenal nama bahan dan bumbu yang terdapat pada kedua bahasa, serta budaya asing yang khas yang terdapat di dalamnya serta teknik penerjemahannya (Rakhmyta, 2022). Penelitian mengenai resep masakan dan kue pernah diteliti oleh Susetyo (2015) dan oleh Rizki (2021). Susetyo (2015) meneliti metode penerjemahan pada buku resep kue berbahasa Jerman ke dalam bahasa Indonesia. berjudul *Lieblingsgerichte der Deutschen*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerjemahan resep kue berbahasa Jerman ke dalam bahasa Indonesia menggunakan berbagai metode penerjemahan yang berorientasi pada BSa. (1) penerjemah merupakan orang Jerman dan sasaran pembaca adalah orang Indonesia dan (2) sulit menemukan padanan yang tepat dalam bahasa Indonesia, sehingga penerjemah tidak dapat mempertahankan bentuk-bentuk bahasa sumber. Rizki (2021) meneliti teknik Penerjemahan dan Kualitas

Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya Dalam Buku Kuliner Resep Masakan Indonesia di 5 Benua Karya Aslida Rahardjo. Hasil penelitian menyebutkan bahwa istilah budaya yang ditemukan dalam teks kuliner buku Resep Masakan Indonesia di 5 Benua adalah ekologi yang dikelompokkan menjadi flora dan fauna, material makanan, dan organisasi yang dikelompokkan menjadi aktivitas dan konsep. Bentuk yang paling banyak ditemukan adalah material makanan sedangkan yang paling sedikit jumlahnya adalah istilah budaya organisasi.

Molina dan Albir (2002: 509 – 511) menyatakan bahwa teknik penerjemahan ialah cara yang digunakan untuk mengalihkan pesan dari BSu ke BSa, diterapkan pada tataran kata, frasa, klausa, dan kalimat. Teknik penerjemahan dibaginya ke dalam 18 jenis, sebagaimana terdapat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Teknik Penerjemahan**

Adaptasi	Kompensasi	Peminjaman
Amplifikasi	Kompresi Linguistik	Harfiah
Deskripsi	Kreasi Diskursif	Reduksi
Generalisasi	Modulasi	Substitusi
Kalke	Padanan Lazim	Transposisi
Amplifikasi Linguistik	Partikularisasi	Variasi

Sumber: Molina dan Albir (2002: 509 – 511)

Bersumber pada 18 teknik penerjemahan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi teknik penerjemahan mana yang dominan digunakan dalam menerjemahkan teks resep masakan *Sweet & Sour Sauce (Saus Asam manis)*, *Bakwan Tauge Udang (Shrimp Bean sprouts)*, *Lettuce Wrap, Bangkuang Dumplings (Dumpling Bench)*.

#### **Definisi Penerjemahan**

Penerjemahan adalah penyampaian ulang makna teks bahasa sumber (BSu) ke

dalam bahasa sasaran (BSa) yang sepadan, dengan syarat pesan tersampaikan dan nuansa makna tetap terasa (Catford, 1978: 20; Nida dan Taber, 1969: 12; Larson, 1984: 3; Newmark, 1988: 5; Ghazala, 1995: 1; Machali, 2009:26). Oleh karena itu, tugas penerjemah adalah menyampaikan pesan yang dipahaminya dalam TSu kepada pembaca dalam teks terjemahannya (TSA) (Rosadi, 2020).

### ***Penerjemahan Resep Masakan***

Menurut Bacon (1996), penerjemahan teks resep masakan tidak hanya sekadar menguasai BSu dan BSa. Namun, penerjemah harus memiliki pengetahuan yang luas tentang cara memasak dalam kedua bahasa, mengenal nama bahan dan bumbu yang terdapat dalam BSa, dan budaya lainnya yang khas. Tak bisa dipungkiri penerjemahan teks resep makanan berkaitan erat dengan masalah budaya (Saleh, 2011). Penerjemahan ini juga dapat digolongkan sebagai penerjemahan buku ilmiah karena terspesialisasi. Sama halnya dengan penerjemahan buku ilmiah lainnya, penerjemahan resep masakan juga harus menguasai bahan atau teks yang diterjemahkan, seperti teknik memasak, nama bahan dan bumbu, dan peralatan. Bacon juga berpendapat bahwa pengetahuan penerjemah akan masak-memasak jauh lebih penting dari menguasai BSu. Oleh karena itu, hasil penerjemahan ini umumnya jauh lebih baik apabila penerjemah menguasai dunia memasak.

Dalam penerjemahan teks resep masakan, kekeliruan akan istilah-istilah memasak atau bahan yang digunakan sering ditemukan. Saat melakukan langkah memasak, istilah “*grind and make it a paste*” misalnya tidak mentah-mentah diterjemahkan menjadi pasta, namun maksudnya adalah “*tumbuk bumbu hingga halus*”. Contoh lainnya adalah istilah “*beat the egg*” yang diterjemahkan

menjadi “*kocok telur*”, bukan *pecahkan telur*. Penerjemah perlu juga memerhatikan istilah nama bahan makanan. Misalnya, “*Blue Swimmer Crab*” tidak dapat diterjemahkan menjadi *Kepiting Biru*, melainkan diterjemahkan menjadi “*Rajungan*”. Cara penulisan teks resep masakan juga cenderung kalimat perintah. Sebagai contoh, “*removed and strained*” yang artinya “*angkat dan saring*”. Jadi, penerjemahan resep bukan sembarang menerjemahkan dengan kata per kata, namun penerjemah harus memiliki wawasan luas dalam dunia memasak.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Hal ini berdasarkan teori yang dikemukakan oleh Sukmadinata (2011: 73), bahwa penelitian deskriptif kualitatif ditujukan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik bersifat alamiah maupun rekayasa manusia, yang lebih memperhatikan mengenai karakteristik, kualitas, dan keterkaitan antar kegiatan. Pendekatan deskriptif kualitatif ini diharapkan dapat menghasilkan uraian teks tertulis mengenai resep dan teknik penerjemahannya secara mendalam.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik dokumentasi, yaitu terhadap 4 teks resep masakan: Sweet & Sour Sauce, ***Bakwan Tauge Udang (Shrimp Bean sprouts)***, ***Lettuce Wrap, Bangkuang Dumplings (Dumpling Bench)***. Pada 4 teks tersebut dilakukan penelitian terhadap teks terjemahan dalam bahasa Indonesia dan dalam bahasa Inggris. Posisi kedua bahasa tersebut sebagai BSa. Teknik analisis data merupakan suatu cara untuk memproses data menjadi informasi. Lebih lanjut, Moleong (2010) berpendapat bahwa teknik analisis data merupakan kegiatan analisis dalam

sebuah penelitian yang dilakukan dengan memeriksa semua data dari instrumen penelitian, seperti dokumen, catatan, rekaman, hasil tes, dan sebagainya. Selain itu, keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi yang dilakukan dengan mengumpulkan data.

Adapun tahapan yang ditempuh oleh penulis dalam menganalisis data ini, yaitu dengan pengumpulan data, reduksi data, display data, serta penarikan kesimpulan (Sugiyono, 2005: 21; Santosa (2017). Metode penelitian kualitatif kebahasaan. Surakarta: UNS Press.). Pada tahap pertama, penulis mengumpulkan semua data teks resep masakan dan terjemahannya. Tahap kedua, penulis menyeleksi data dan mengaitkannya dengan teknik penerjemahan yang sesuai sehingga data yang sudah diseleksi dapat dipisahkan. Tahap ketiga, penulis menyajikan data yang sudah diseleksi dengan menyusunnya ke dalam tabel teknik penerjemahan. Tahap terakhir, yaitu penulis mendeskripsikan data yang didapat dan kaitannya dengan teknik penerjemahan sehingga penulis dapat menarik kesimpulan akhir.

## Hasil dan Pembahasan

### Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil pembuktian teknik penerjemahan (Molina dan Albir (2002: 509–511) terhadap 4 teks resep masakan: *Sweet & Sour Sauce*, *Bakwan Tauge Udang*, *Lettuce Wrap*, *Banguang Dumplings*, dapatlah ditampilkan temuan identifikasi teknik penerjemahan pada Tabel 2.

Tabel 2. Temuan Teknik Penerjemahan

Teknik	Banyak Data	Persentase
adaptasi	30	37,04
amplifikasi	17	20,99
transposisi	12	14,81
reduksi	8	9,88
peminjaman	7	8,64
deskripsi	5	6,17
partikularisasi	2	2,47

JUMLAH	81	100

### Pembahasan

Dari 4 teks resep masakan yang diteliti, didasarkan pada teknik penerjemahan yang dikemukakan oleh Molina dan Albir (2002: 509-511). Data yang telah diseleksi sebanyak 81 data. Data tersebut yang berhubungan langsung dengan teknik penerjemahan. Dari 18 teknik penerjemahan ditemukan 7 teknik penerjemahan yang digunakan oleh penerjemah, yaitu teknik adaptasi, teknik amplifikasi, teknik transposisi, teknik reduksi, teknik peminjaman, teknik deskripsi, dan teknik partikularisasi.

#### a. Teknik Adaptasi (*adaptation*)

Teknik penerjemahan ini dilakukan dengan menggantikan unsur budaya B<sub>Su</sub> dengan unsur budaya B<sub>Sa</sub>. Teknik ini berlaku apabila terdapat padanannya dalam B<sub>Sa</sub>. Tabel berikut adalah contoh dari teks resep *Sweet & Sour Sauce*.

Ditampilkan dua contoh dengan kata yang hampir sama yaitu *beat*. Contoh pertama, penerjemah menerjemahkan “*beat the egg*” menjadi **kocok telur**, sedangkan “*beat in*” menjadi “*taburkan*”. Hal ini dikarenakan penerjemah menyesuaikan istilah B<sub>Su</sub> dengan konteks masing-masing kalimat dan menerjemahkannya ke kalimat yang lazim dalam B<sub>Sa</sub> guna menghindari kesalahan.

Tabel 3. Contoh Teknik Adaptasi

No.	Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
1.	<b>Beat the egg</b> and mix with the shallot, garlic, ginger, salt, and ground white pepper.	<b>Kocok telur</b> dan campur dengan bawang merah, bawang putih, jahe, garam, lada putih bubuk.
2.	<b>Beat in</b> salt, pepper, vinegar, sugar.	<b>Taburkan</b> garam, lada, cuka, dan gula.

#### b. Amplifikasi (*Amplification*)

Teknik amplifikasi atau teknik penambahan adalah teknik yang

menambahkan rincian pesan yang tidak disebutkan dalam BSu. Rincian tersebut berupa informasi untuk membantu pembaca dalam memahami teks.

Tabel 4 adalah contoh dari teks resep **Bakwan Tauge Udang**. Penerjemah menambahkan rincian *kecokelatan* menjadi *“golden brown and crispy”*. Tujuan penerjemah menambahkan rincian tersebut adalah untuk menjelaskan kepada pembaca bahwa bakwan digoreng hingga cokelat dan garing.

**Tabel 4. Contoh Teknik Amplifikasi**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Goreng selama 2 menit, kemudian balik bakwan untuk memematangkan bagian atasnya dan goreng hingga kecokelatan.</b>	Fry the fritters for 2 minutes. Turn it over and fry both sides until <b>golden brown and crispy</b> .

#### c. Transposisi (Transposition)

Teknik yang dilakukan dengan mengubah susunan gramatikal BSu ke dalam BSa seperti kata diubah menjadi frasa. Teknik ini umumnya diterapkan karena terdapat perbedaan tata bahasa antara BSu dan BSa. Tabel berikut adalah contoh dari teks resep **Bakwan Tauge Udang**. Penerjemah mengubah susunan kalimat *“dengan cobek”* dan menaruhnya di akhir kalimat menjadi *“into a mortar”*. Hal itu dikarenakan penerjemahan teks resep masakan umumnya diawali dengan kata kerja atau kata perintah.

**Tabel 5. Contoh Teknik Transposisi**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Dengan cobek taruh bawang merah, bawang putih, merica, garam, dan gula hingga halus.</b>	Put the shallots, garlic, pepper, salt, and sugar <b>into a mortar</b> , grind it to make a paste.

#### d. Reduksi (Reduction)

Teknik ini dilakukan dengan memadatkan informasi yang ada dalam BSu ke dalam BSa tanpa menghilangkan informasi yang terkandung. Teknik ini

erat kaitannya dengan implikasi pesan sehingga penerjemah mengimplisitkan informasi eksplisit yang terdapat dalam BSu ke dalam BSa. Tabel berikut, Penerjemah memadatkan informasi dengan menerjemahkan *“just enough to cover”* menjadi *“secukupnya”*. Hal ini untuk memudahkan pembaca dalam menangkap makna yang dimaksud dalam teks resep masakan tanpa menghilangkan maknanya.

**Tabel 6. Contoh Teknik Reduksi**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Next day, braised the short rib with water, just enough to cover.</b>	Esok harinya, rebus iga pendek dengan air <b>secukupnya</b> .

#### e. Peminjaman (Borrowing)

Teknik ini mengambil kata atau ungkapan langsung dari BSu untuk digunakan dalam BSa. Teknik peminjaman ini terbagi menjadi dua, yaitu peminjaman murni (*pure borrowing*) dan peminjaman alamiah (*naturalized borrowing*). Peminjaman murni adalah meminjam kata atau ungkapan tanpa mengubah BSu ke dalam BSa, sedangkan peminjaman alamiah adalah peminjaman yang menyesuaikan kata BSu dengan ejaan dalam BSa. Tabel 7 adalah contoh dari teks resep **Lettuce Wrap**. Kata *“tomato”* diterjemahkan menjadi *“tomat”* yang merupakan peminjaman alamiah, sedangkan *“jalapeno”* merupakan peminjaman murni.

**Tabel 7. Contoh Teknik Peminjaman**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Toss olive oil with 1 pc tomato, 1 pc jalapeno, 3 pc garlic. Roast at the highest temperature setting in the oven.</b>	Tuang minyak zaitun dan masukkan 1 buah <b>tomat</b> , 1 buah cabai <b>jalapeno</b> , 3 siung bawang putih. Panggang dalam tungku dengan suhu tinggi.

#### f. Deskripsi (Description)

Teknik penerjemahan ini dilakukan dengan menggantikan istilah atau ungkapan dalam BSu dengan deskripsi

dalam BSa. Teknik ini digunakan apabila tidak ada padanannya dalam BSa. Tabel 8 adalah contoh dari teks resep *Banguang Dumplings*. Penerjemah menerjemahkan “aldente” menjadi “tekstur renyah”. Hal ini karena belum semua pembaca sasaran mengetahui arti istilah tersebut sehingga penulis harus menjelaskannya.

**Tabel 8. Contoh Teknik Deskripsi**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Add all of the liquids and cook until aldenete.</b>	Tambahkan semua cairan dan masak hingga <b>tekstur renyah.</b>

*g. Partikularisasi (Particularization)*

Teknik ini mengubah istilah BSu menjadi istilah yang lebih spesifik dan konkret dalam BSa. Tabel berikut adalah contoh dari teks resep *Bakwan Tauge Udang*. Penerjemah menerjemahkan “adonan tepung” menjadi “batter” karena adonan basah untuk membuat bakwan bukan adonan (*dough*) untuk membuat roti.

**Tabel 9. Contoh Teknik Partikularisasi**

Bahasa Sumber	Bahasa Sasaran
<b>Bahan adonan tepung.</b>	<b>Batter ingredients.</b>

Berdasarkan data hasil penelitian, teknik penerjemahan yang paling banyak digunakan adalah teknik adaptasi dengan memperoleh 30 data atau 37,04%. Hal ini dikarenakan terdapat banyak istilah BSu yang perlu disesuaikan dengan istilah dalam BSa.

Sebagai contoh, “*knead the dough until smooth and fine*” diterjemahkan menjadi “*uleni adonan hingga kalis dan rata*”. Terjemahan tersebut disesuaikan dengan budaya dan teknik memasak dalam BSa sehingga teknik penerjemahan adaptasi merupakan teknik yang paling tepat digunakan. Apabila terjemahan tersebut diterjemahkan secara harfiah, pembaca sasaran akan kesulitan memahami perintah yang dimaksud.

Teknik kedua adalah teknik amplifikasi, ditemukan data sebanyak 17 data atau 20,99%. Teknik ini dilakukan karena penerjemah ingin menjelaskan istilah atau teknik dalam BSu kepada pembaca sasaran secara terperinci sehingga teks resep masakan mudah dibaca dan dipahami. Sebagai contoh, “*1 @600 Gr barramundi, cleaned gut*” diterjemahkan menjadi “*1 ekor ikan kakap 600 gr, bersihkan isi perut dan insang*”. Penerjemah menambahkan kata insang karena yang dimaksud dalam resep tersebut, yaitu ikan harus dibersihkan secara keseluruhan termasuk isi perut dan insang, bukan hanya isi perutnya saja.

Teknik transposisi merupakan teknik ketiga yang digunakan oleh penerjemah dengan perolehan data sebanyak 12 data atau 14,81%. Teknik ini penting dipraktikkan dalam penerjemahan resep masakan karena pada umumnya penerjemahan resep masakan menggunakan kalimat perintah di awal kalimat. Jadi, apabila kalimat awal dalam BSu tidak diawali dengan kalimat perintah, maka harus diubah susunan kalimatnya. Sebagai contoh, “*tape singkong dibuang bagian tengahnya, lumatkan, bentuk menjadi bola*” diterjemahkan menjadi “*remove core of fermented cassava, mashed, and shape into a ball*”. Dalam contoh tersebut, kata kerja dipindahkan ke awal kalimat untuk memudahkan pembaca dalam memahami perintah dalam resep.

Teknik penerjemahan keempat adalah teknik reduksi yang ditemukan data sebanyak 8 data atau 9,88%. Teknik ini dilakukan untuk menghemat waktu pembaca dalam membaca resep tanpa menghilangkan makna yang terkandung. Sebagai contoh, “*bring to boil and reduce to desire thickness and flavor*” diterjemahkan menjadi “*didihkan dan kentalkan sesuai selera*”. Terjemahan tersebut dirasa efisien dan mudah

dimengerti tanpa mengurangi esensi maknanya.

Teknik kelima adalah teknik peminjaman, ditemukan data sebanyak 7 data atau 8,64%. Teknik ini terbagi menjadi 2, yaitu peminjaman murni dan peminjaman alamiah. Penerjemah memperoleh 2 data untuk peminjaman murni dan 5 data untuk peminjaman alamiah. Untuk peminjaman murni, kata “*blender*” tetap sama ejaannya saat diterjemahkan ke dalam BSA, sedangkan kata “*caviar*” berubah ejaan katanya menjadi “*kaviar*”.

Teknik keenam adalah teknik deskripsi, ditemukan sebanyak 5 data atau 6,17%. Teknik ini dilakukan apabila tidak ditemukan padanan istilah dari BSA ke BSA. Sebagai contoh, “*cut all of the vegetables in julienne*” diterjemahkan menjadi “*iris semua sayuran menjadi seperti korek api tipis*”. Istilah *in julienne* sangat asing didengar oleh telinga pembaca sasaran, maka penulis diharuskan untuk mendeskripsikan maksud dari istilah tersebut.

Teknik penerjemahan terakhir yang digunakan penerjemah dalam menerjemahkan teks resep masakan adalah teknik partikularisasi, ditemukan 2 data atau 2,47%. Teknik ini mengubah istilah dalam BSA yang umum menjadi lebih spesifik dalam BSA. Sebagai contoh, kata “*wajan*” diterjemahkan menjadi “*wok*” bukan *pan*. Hal ini untuk menjelaskan kepada pembaca sasaran bahwa alat masak yang sesuai digunakan dalam memasak hidangan tertentu, yaitu wajan yang berbentuk bulat dan cukup dalam bukan wajan yang datar.

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, data yang diperoleh sebanyak 81 data dan dari 18 teknik penerjemahan ditemukan 7 teknik penerjemahan yang digunakan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada

penerjemahan teks resep masakan: *Sweet & Sour Sauce, Bakwan Tauge Udang, Lettuce Wrap, Bangkuang Dumplings*, teknik adaptasi merupakan teknik yang paling sering digunakan oleh penerjemah untuk menerjemahkan teks resep masakan tersebut. Teknik ini menjadi utama dan penting karena teknik ini mampu menjemahkan istilah-istilah yang bernuansa budaya sasaran sehingga memudahkan pembaca dalam memahami teks resep masakan.

### Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami haturkan kepada Pimpinan Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI) yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk melaksanakan praktik kerja lapangan dan penelitian.

### Daftar Pustaka

- Agungnesia. (2016). Jenis Karya Sastra Fiksi dan Non Fiksi. LINGUISTIK ID: Blog Bahasa, Penerjemahan, Pendidikan, dan Sastra. <https://linguistikid.com/jenis-karya-sastra-fiksi-dan-non-fiksi/>
- Bacon, J. (1996). XIV<sup>th</sup> FIT World Congress (Melbourne, 9—16 February). Theme: *New Horizons*. Melbourne.
- Catford, J.C. (1978). *A Linguistic Theory of Translation*, 1st ed., London: Oxford University Press.
- Ghazala. (1995). *Traslations as Problems and Solutions: A Textbook for University Students and Trainee Translators*. Syria: Dar El Ilmi Lilmalayin & KonoozAl-Marifa.
- Krismarsanti, E. (2009). *Karangan Fiksi dan Nonfiksi*. Surabaya: JePe Press Media Utama.
- Larson, L.M. (1984). *Meaning Based Translation: A Guide to Cross Language Equivalence*. U.K; University Press of America.
- Machali, R. (2009). *Pedoman Bagi Penerjemah: Panduan Lengkap bagi*

- Anda yang Ingin menjadi Penerjemah Profesional*. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Moleong, L. J. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Molina, L & Albir, A.H. Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach, *Meta: Translator's Journal*, vol. 47, no. 4, 2002, pp. 509—511.
- Newmark, Peter. (1988). *A Textbook of Translation*. London: Prentice Hall.
- Nida, E. A & C.R. Taber. (1969). *The theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J Brill.
- Nida, E.A. and Taber, C.R.. (1974). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: Brill, Nothofer B, 1974, pp. 12.
- Rakhmyta, Y.A. (2022). Pelatihan Penerjemahan Teks Resep Makanan dalam Pasangan Bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia pada Mata Kuliah Translation. *CATIMORE: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 1, No. 2, Agustus, 2022, pp. 6—12.
- Rosadi. (2020). Strategi Penerjemahan Absrak Artikel Jurnal Ilmiah Kebahasaan dan Kesastraan. *Jurnal Telaga Bahasa* Vol.8, No.2, Oktober.
- Rizki, F.N. (2021). Analisis Teknik Penerjemahan dan Kualitas Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya Dalam Buku Kuliner Resep Masakan Indonesia di 5 Benua Karya Aslida Rahardjo. *Skripsi*. D4 Penerjemahan Bahasa Inggris Jurusan Teknik Informatika dan Komputer Politeknik Negeri Jakarta.
- Saleh, K.A.H. (2011). Translating Restaurants' Menu from English into Arabic: Problems and Strategies (*Master Thesis*, An- Najah National University, Nablus, Palestine) Retrieved from [https://scholar.najah.edu/sites/default/files/all-thesis/kefaya\\_saleh.pdf](https://scholar.najah.edu/sites/default/files/all-thesis/kefaya_saleh.pdf).
- Santosa, R. (2017). Metode penelitian kualitatif kebahasaan. Surakarta: UNS Press.
- Sekaran, U. (2016). *Research Methods for Business: A Skill-Building Approach*, 7th ed., Chichester, West Sussex, United Kingdom.
- Sugiyono. 2005. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, N.S. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, pp. 73.
- Susetyo, F.A. (2015). Analisis Penerjemahan Resep Kue Berbahasa Jerman Ke Dalam Bahasa Indonesia. *Skripsi*. Jurusan Sastra Jerman, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia, Depok 16242, Indonesia.