

**TEKNIK, METODE, DAN IDEOLOGI PENERJEMAHAN ISTILAH KULINER NUSANTARA KE DALAM BAHASA ARAB**

*Techniques, Methods, and Ideology of Translation of The Nusantara Culinary Terms into Arabic*

**Hidayat Muhammad Sidiq<sup>a</sup>, Muhamad Saiful Mukminin<sup>b</sup>, Yunia Makin Aninda Fiqrotin Nisa<sup>c</sup>, Nilna Dati Layyina<sup>d</sup>, Fakhimatul Usroh<sup>e</sup>, Muhammad Yunus Anis<sup>f</sup>**

<sup>a,b,c,d,e</sup> Universitas Sebelas Maret Surakarta

Pos-el: [hmsidiq@student.uns.ac.id](mailto:hmsidiq@student.uns.ac.id)

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan penerapan teknik, metode, dan ideologi penerjemahan dalam istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab. Data dalam penelitian ini adalah satuan lingual istilah kuliner Nusantara dalam bahasa Indonesia beserta terjemahannya dalam bahasa Arab yang berbentuk nomina, frasa, reduplikasi utuh, dan kalimat. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif yang menggunakan teknik studi dokumenter dengan memanfaatkan dokumen tertulis. Data didapat dari sumber data korpus berbentuk dokumen tertulis berupa 3 kamus Indonesia-Arab dan 1 laman *website* yang berkaitan dengan kuliner Nusantara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 6 teknik penerjemahan diterapkan dalam penerjemah istilah kuliner Nusantara, yaitu: adaptasi sebanyak 11 (5,4%) data, amplifikasi sebanyak 8 (3,9%) data, deskripsi sebanyak 74 (36,3%) data, generalisasi sebanyak 82 (40,2%) data, peminjaman sebanyak 20 (9,8%) data, dan kalke sebanyak 9 (4,4%) data. Teknik penerjemahan yang paling dominan adalah generalisasi yang digunakan untuk menjelaskan jenis kuliner Nusantara kepada pembaca bahasa sasaran (bahasa Arab). Berdasarkan penerapan teknik penerjemahan yang dominan muncul, penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab cenderung menggunakan metode penerjemahan bebas dan ideologi domestikasi. Hal ini ditunjukkan oleh 85,8% teknik penerjemahan yang berorientasi pada bahasa sasaran (bahasa Arab), sedangkan 14,2% teknik penerjemahan yang berorientasi pada bahasa sumber (bahasa Indonesia).

**Kata kunci:** teknik penerjemahan, metode penerjemahan, ideologi penerjemahan, istilah kuliner Nusantara

**Abstract**

*This study aims to describe the application of techniques, methods, and ideologies of translation in Indonesian culinary terms into Arabic. The data in this study are the lingual units of Nusantara culinary terms in Indonesian and their translations into Arabic in the form of nouns, phrases, complete reduplications, and sentences. This research is descriptive qualitative research that uses a documentary study technique by utilizing written documents. The data was obtained from a corpus data source in the form of written documents in the form of 3 Indonesian-Arabic dictionaries and 1 website page related to Indonesian cuisine. The results showed that 6 translation techniques were applied in translators of Nusantara culinary terms, namely: adaptation of 11 (5.4%) data, amplification of 8 (3.9%) data, description of 74 (36.3%) data, generalization as many as 82 (40.2%) data, borrowing as much as 20 (9.8%) data, and calkue as much as 9 (4.4%) data. The most dominant translation technique is generalization which is used to explain the types of Indonesian cuisine to the target language readers (Arabic). Based on the application of the dominant translation technique, the translation of Indonesian-Arabic archipelago culinary terms tends to use free translation methods and domestication ideology. This is shown by 85.8% of translation techniques oriented to the target language (Arabic), while 14.2% of translation techniques oriented to the source language (Indonesian).*

**Keywords:** translation technique, translation method, translation ideology, Nusantara culinary terms

**Informasi Artikel**

Naskah Diterima 8 September 2021	Naskah Direvisi akhir 9 Juni 2024	Naskah Disetujui 17 Juni 2024
-------------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

**Cara Mengutip**

Sidiq, Hidayat Muhammad., dkk. (2024). Teknik, Metode, dan Ideologi Penerjemahan Istilah Kuliner Nusantara ke Dalam Bahasa Arab. *Aksara*. 36(1). 51—67. [doi: http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v36i1.989](http://dx.doi.org/10.29255/aksara.v36i1.989)

## PENDAHULUAN

Kuliner dalam masyarakat dipandang sebagai produk budaya. Hal ini mengindikasikan bahwa kuliner tidak memiliki makna apa-apa, kecuali kuliner itu dilihat dalam kebudayaannya (Nurti, 2017, hlm. 1). Bahkan, kuliner disebut sebagai "jembatan penghubung" antara alam, kebudayaan (Fischler, 1988 dalam Gerhardt, 2013, hlm. 3), dan bahasa dalam suatu masyarakat (Gerhardt, 2013, hlm. 3). Sebagai produk budaya, kuliner diolah dan dinikmati oleh manusia yang berperan sebagai pencipta kuliner. Hal ini ditandai bahwa hanya manusia yang mampu memberikan cita rasa (dalam bentuk bumbu) dalam ragam kulinernya serta mengolahnya sedemikian rupa sehingga menghasilkan kuliner yang khas (Gerhardt, 2013, hlm. 4).

Kuliner yang ada dalam sebuah masyarakat erat kaitannya dengan identitas masyarakat tersebut (Peckham, 1998, hlm. 174). Begitu halnya dengan Nusantara, sebutan bagi seluruh wilayah Kepulauan Indonesia (Sugono, 2008, hlm. 1080) yang memiliki berbagai macam ragam kuliner khas. Kekayaan ragam kuliner Nusantara ini dilatarbelakangi oleh kekayaan flora Nusantara berupa beragam tumbuh-tumbuhan dan rempah-rempah yang tumbuh di Nusantara (Komarayanti, 2018, hlm. 208-209). Penggunaan bahan-bahan alam dalam kuliner Nusantara merupakan sebuah cerminan seni masyarakat Nusantara dalam mengolah kuliner yang khas serta menjadi identitas masyarakat Nusantara (Gardjito, 2017, hlm. 2).

Eksistensi kuliner Nusantara semakin populer akibat adanya globalisasi. Gencarnya promosi kuliner Nusantara membuat popularitas kuliner Nusantara semakin dikenal di seluruh dunia. Salah satu wilayah yang menjadikan kuliner Nusantara sebagai produk unggulannya adalah di kawasan Timur Tengah. Berdasarkan penelusuran peneliti, terdapat beberapa restoran yang menyajikan kuliner Nusantara sebagai menu favorit di kawasan Timur Tengah. Berikut ini hasil penelusuran data restoran Nusantara di kawasan Timur Tengah dari berbagai sumber web.

Tabel 1. Hasil Penelusuran Restoran Nusantara di Kawasan Timur Tengah

No.	Nama Restoran	Menu	Alamat	Laman Website
1	Batavia Restaurant	Mie Bakso, Sate, Nasi Campur Ayam, Soto Betawi, Tongsenng Kambing, Mie Goreng Jawa, Gado-gado, Tempe Oreg, Karedok, dan Es Cendol	Khalid Commercial Center, Khalid Bin Al-Walid Street, Sharafiyah, Jeddah, Saudi Arabia	<a href="https://www.facebook.com/bataviarestaurant/">https://www.facebook.com/bataviarestaurant/</a> (diakses pada 24 Agustus 2021)
2	Dapoer Kita Restaurant	Rendang, Ayam Goreng Kremes, Gulai Kikil, Ayam Gulai, Mie Bakso, Ayam Penyet, Nasi Goreng Ayam, Sate Ayam, Martabak Telur, dan Martabak Manis	Sheikh Mohammad Building 2, Street 43A, Al-Karama, Dubai, Uni Emirat Arab	<a href="https://dapoerkita.com/">https://dapoerkita.com/</a> (diakses pada 24 Agustus 2021)
3	Exotic Bali	Sop Daging, Sop Udang Jimbaran, Mie Ayam Yogyakarta, Lumpia Segar Bandung, dan Bakpia Surabaya	Badr Angle Mohamed V Gueliz Street, Marrakesh, Maroko	<a href="http://exotic-bali.com/">http://exotic-bali.com/</a> (diakses pada 24 Agustus 2021)
4	Surabaya Garden	Nasi Rawon, Nasi Campur, Mie Ayam, Bakso, Nasi Goreng, Sate Ayam, Sate Kambing, Es Teler, Es Campur, dan Soda Gembira	Amna Bint Wahb Street, Al Naeem Centre District 4, Jeddah, Saudi Arabia	<a href="https://www.facebook.com/surabayagardenjeddah/">https://www.facebook.com/surabayagardenjeddah/</a> (diakses pada 24 Agustus 2021)
5	Surabaya Resto	Bakso, Nasi Goreng, Ayam Bakar, Ayam Balado, Ayam Goreng, Ayam Gepuk, dan Ayam Penyet Surabaya	Hafezh Badawi Street, Imaroh 42 Ardhayah, Hay Sabik, Nasr City, Kairo, Mesir	<a href="https://m.facebook.com/surabayaresto/">https://m.facebook.com/surabayaresto/</a> (diakses pada 24 Agustus 2021)

Berdasarkan hasil penelusuran di atas, dapat diketahui bahwasanya restoran yang menyajikan kuliner Nusantara di kawasan Timur Tengah sangatlah beragam. Setiap restoran

pada tabel di atas menyajikan berbagai macam menu khas Nusantara. Hal ini membuka peluang bisnis serta upaya promosi kuliner Nusantara di kancah dunia, khususnya di wilayah Timur Tengah. Salah satu upaya adalah melalui penerjemahan istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab. Hal ini sejalan dengan Al Farisi (2011 hlm. 5) yang menyatakan bahwa penerjemahan bisa menjadi penghubung untuk membuka komunikasi antarbangsa, terutama dalam hal pengenalan kuliner Nusantara di wilayah Timur Tengah.

Penerjemahan didefinisikan sebagai *“the replacment of textual in one language (SL), by equivalent textual material in another language (TL)”* (Catford, 1965, hlm. 20). Berdasarkan definisi ini, maka dapat dipahami bahwa penerjemahan merupakan penggantian materi tekstual dalam suatu bahasa (bahasa sumber) dengan materi tekstual yang sepadan dalam bahasa yang lain (bahasa sasaran). Definisi penerjemahan yang dikemukakan oleh Catford lebih menekankan kepada aspek penggantian materi secara tekstual, tetapi tetap memiliki kesepadanan. Jadi, seorang penerjemah harus mampu mengganti informasi serta menempatkan kembali pesan yang terkandung dalam bahasa sumber ke dalam bahasa sasaran. Sementara itu, definisi penerjemahan yang lebih kompleks didefinisikan sebagai:

*“Translating consists in reproducing in the receptor language the closest natural equivalent of the source-language message, first in terms of meaning and secondly in terms of style.”*  
(Nida dan Taber, 1982, hlm. 12).

Berdasarkan definisi ini, maka dapat dipahami bahwa penerjemahan berfokus pada reproduksi padanan yang mendekati bahasa sumber (BSu) menuju bahasa sasaran (BSa), yang pertama berhubungan dengan arti, sedangkan yang kedua berhubungan dengan gaya. Namun, perlu diketahui bahwa definisi di atas hanya berfokus pada arti (makna) dan gaya. Lalu, bagaimana dengan susunan gramatikal antara BSa dan bBSu? Apakah susunan yang berubah dalam bahasa sasaran akan berpengaruh terhadap makna yang terdapat dalam bahasa sumber? Pertanyaan demikian, setidaknya bisa dijawab berdasarkan pernyataan dari Larson (1984, hlm. 20) yang menyatakan bahwa:

*“Translation is transferring the meaning of the source language into the receptor language. This is done by going from the form of the first language to the form of a second language by way of semantic structure. It is meaning which is being transferred and must be held constant.”*

Berdasarkan definisi yang dikemukakan oleh Larson, maka dapat dipahami bahwa penerjemahan merupakan bentuk transfer makna satu demi satu dengan tetap menyesuaikan struktur semantiknya dari bahasa sumber ke bahasa sasaran. Makna yang ditransfer harus memunculkan keharmonisan (tidak boleh berubah) antara bahasa sumber dan bahasa sasaran. Secara singkat dipahami bahwa Larson menjelaskan transfer makna dalam penerjemahan harus memerhatikan aspek keharmonisan dan struktur semantik antara bahasa sumber dan bahasa sasaran. Maka, dari beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa penerjemahan merupakan proses pemindahan pesan yang telah diungkapkan dalam bahasa sumber (BSu) ke dalam bahasa sasaran (BSa) diungkapkan dengan sepadan dan wajar agar tidak menimbulkan kesan asing dan kesalahan persepsi dalam menangkap pesan yang dimaksud.

Untuk menghasilkan terjemahan yang baik, seorang penerjemah harus memahami teknik dan metode yang digunakan dalam penerjemahan. Menurut Molina dan Albir (2002, hlm. 509), teknik penerjemahan adalah cara untuk menganalisis dan mengklasifikasikan bagaimana kesepadanan dalam penerjemahan itu berlangsung. Terdapat 18 jenis teknik penerjemahan, seperti yang dipaparkan oleh Molina dan Albir (2002, hlm. 509-511), yakni (1) Adaptasi, (2) Amplifikasi, (3) Peminjaman, (4) Kalke, (5) Kompensasi, (6) Deskripsi, (7) Kreasi Diskursif, (8)

Padanan Lazim, (9) Generalisasi, (10) Amplifikasi Linguistik, (11) Kompresi Linguistik, (12) Penerjemahan Harfiah, (13) Modulasi, (14) Partikularisasi, (15) Reduksi, (16) Substitusi, (17) Transposisi, dan (18) Variasi.

Menurut Newmark (1988, hlm. 45) metode penerjemahan terbagi ke dalam dua kutub atau ia menyebutnya dengan diagram V, yaitu: *source language (SL) emphasis* atau penerjemahan yang berorientasi pada bahasa sumber dan *target language (TL) emphasis* atau penerjemahan yang berorientasi pada bahasa sasaran. Adapun *source language (SL) emphasis* terdiri atas *word-for-word translation* (penerjemahan kata demi kata), *literal translation* (penerjemahan harfiah), *faithful translation* (penerjemahan setia), dan *semantic translation* (penerjemahan semantik). Sedangkan pada kutub *target language (TL) emphasis* terdiri atas *adaptation* (penerjemahan adaptasi), *free translation* (penerjemahan bebas), *idiomatic translation* (penerjemahan idiomatik), dan *communicative translation* (penerjemahan komunikatif).

Studi atau penelitian ilmiah telah banyak dilakukan terkait penerapan teknik, metode, dan ideologi penerjemahan. Salah satunya adalah penelitian yang dilakukan oleh Anshori (2010) yang mengkaji mengenai teknik, metode, ideologi, dan dampaknya terhadap kualitas penerjemahan istilah religi dan ekonomi syariah dalam buku *Economic Concepts of Ibn Taimiyah*. Bahasa sumber dari penelitian ini adalah bahasa Inggris, sedangkan bahasa sasarnya adalah bahasa Indonesia. Hasil dari penelitian ini didapatkan: (1) penerapan 14 macam teknik penerjemahan yang digunakan oleh penerjemah, (2) metode penerjemahan yang digunakan adalah metode penerjemahan harfiah dan penerjemahan setia, (3) ideologi penerjemahan yang digunakan adalah ideologi foregnisasi, yang ditunjukkan dengan orientasi pada bahasa sumber yang ditandai dengan metode penerjemahan yang digunakan, dan (4) kualitas terjemahan cukup baik ditinjau dari tingkat akurasi yang tinggi, tingkat keberterimaan yang wajar, dan tingkat keterbacaan yang baik. Hal yang membedakan penelitian Anshori (2010) dengan penelitian mengenai penerjemahan istilah kuliner Nusantara, yaitu (1) penelitian Anshori (2010) secara substansial mengkaji teknik, metode, ideologi, dan dampaknya terhadap kualitas penerjemahan, sedangkan dalam penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara berfokus pada klasifikasi teknik penerjemahan sehingga dapat diidentifikasi metode dan ideologi penerjemahan yang digunakan oleh penerjemah, (3) bahasa sumber yang digunakan adalah bahasa Inggris, sedangkan dalam penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara adalah bahasa Indonesia, dan (2) objek formal yang digunakan yakni buku *Economic Concepts of Ibn Taimiyah*, sedangkan penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara menggunakan berbagai macam data korpus (kamus dan *website*).

Penelitian mengenai teknik, metode, dan ideologi penerjemahan yang menggunakan bahasa sumber berupa bahasa Arab sudah pernah dikaji oleh Ikhsanto (2016) yang mengkaji teknik, metode, dan ideologi penerjemahan dalam menerjemahkan buku “*Risalah Ila Syababil-Ummah*” dari bahasa Arab ke dalam bahasa Indonesia. Terjemahan buku ini dalam bahasa Indonesia berjudul “*Menjadi Pemuda Peka Zaman*”. Dari hasil penelitian ini didapatkan (1) penerapan 17 macam teknik penerjemahan, (2) metode penerjemahan yang digunakan adalah metode penerjemahan komunikatif, dan (3) ideologi penerjemahan yang digunakan adalah ideologi domestikasi. Hal yang membedakan penelitian Ikhsanto (2016) dengan penelitian mengenai penerjemahan istilah kuliner Nusantara, yaitu (1) bahasa sumber yang digunakan adalah bahasa Arab, sedangkan dalam penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara adalah bahasa Indonesia. Adapun bahasa sasaran yang digunakan adalah bahasa Indonesia, sedangkan dalam penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara adalah bahasa Arab, (2) objek formal yang digunakan yakni buku “*Risalah Ila Syababil-Ummah*” dan “*Menjadi Pemuda Peka Zaman*”, sedangkan penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara menggunakan berbagai macam data korpus (kamus dan laman).

Penelitian terkait penerjemahan istilah kuliner Nusantara sudah pernah dikaji oleh Nugraha (2019) yang mengkaji tradisional Sunda (Jawa Barat) melalui penerjemahan budaya.

Penerjemahan budaya tersebut menggunakan dua bahasa sasaran, yaitu bahasa Arab dan Prancis. Penelitian ini menggunakan data dalam bentuk korpus nama-nama makanan tradisional Sunda. Data-data tersebut dianalisis menggunakan metode penerjemahan budaya. Proses penerjemahan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan tiga teori penerjemahan, yaitu strategi penerjemahan, metode penerjemahan, dan teknik penerjemahan. Berdasarkan penelitian ini, terdapat 7 teknik penerjemahan yang ditemukan pada nama kuliner Sunda, yaitu lalaban: (1) teknik peminjaman alami, (2) penerjemahan nama wilayah, (3) teknik reduksi, (4) teknik adaptasi, (5) teknik peminjaman murni, (6) penggunaan nama-nama ilmiah dalam bahasa Latin, dan (7) penggunaan istilah umum dengan cara menjelaskan varian, bentuk, tekstur, dan rasa. Selain itu, terdapat 4 teknik penerjemahan pada kata sambal: (1) penambahan bahan mentah, (2) penambahan bahan olahan, (3) penjelasan proses pembuatan, dan (4) penggunaan teknik penerjemahan literal. Hal yang membedakan penelitian Nugraha (2019) dengan penelitian mengenai penerjemahan istilah kuliner Nusantara terletak pada cakupan wilayahnya. Penelitian Nugraha (2019) berfokus pada kuliner tradisional Sunda (Jawa Barat), sedangkan mengenai penelitian ini mencakup seluruh daerah di Indonesia. Berdasarkan pertimbangan dari penelitian sebelumnya, dapat diketahui bahwa kajian berupa teknik, metode, dan ideologi penerjemahan tentang istilah kuliner Nusantara belum pernah dikaji oleh peneliti sebelumnya. Hal ini memberikan celah penelitian (*research gaps*) dan aspek kebaruan (*novelty*) pada penelitian penerjemahan istilah kuliner Nusantara.

Berdasarkan pemaparan di atas, dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini, yaitu (1) bagaimana penerapan teknik penerjemahan pada penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab, (2) bagaimana metode penerjemahan yang digunakan pada penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab, dan (3) bagaimana kecenderungan ideologi penerjemahan dalam penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab?

## **METODE**

Data dalam penelitian ini berupa 204 terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab dalam berbagai macam bentuk satuan lingual, seperti kata, frasa, duplikasi utuh, dan kalimat. Data ini diperoleh dari beberapa sumber data korpus yang meliputi kamus Indonesia-Arab dan laman *website*.

Berdasarkan pada jenis data yang dikumpulkan, penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang dimaksudkan untuk menjelaskan sebuah fenomena secara menyeluruh dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa (Moelong, 2017, hlm. 6). Adapun metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode deskriptif merupakan prosedur pemecahan masalah penelitian dengan cara memaparkan keadaan objek yang diteliti (Nawawi, 2006, hlm. 67). Secara garis besar, penelitian ini terdiri atas tiga tahapan. Tahapan penelitian didasarkan pada Moleong (2017, hlm. 127) yang mengklasifikasi tahap penelitian kualitatif secara umum menjadi tiga tahap, yaitu (1) tahap pralapangan, (2) tahap pekerjaan lapangan, dan (3) tahap analisis data.

Tahap pertama adalah tahap pralapangan. Pada tahap ini dilakukan pengumpulan sumber data primer berupa kamus Indonesia-Arab dan laman *website* yang memuat terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab. Hasil dari pengumpulan ini didapatkan 3 sumber data primer berupa kamus Indonesia-Arab dan 1 laman *website*. Selain itu, guna melengkapi data primer, penelitian ini juga menggunakan berbagai macam data sekunder berupa buku, jurnal, artikel, situs internet, dan sumber-sumber lain yang relevan.

Tahap kedua adalah tahap pekerjaan lapangan. Pada tahap ini dilakukan pengumpulan data yang diperoleh dari sumber data primer. Dalam hal pengumpulan data, penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data berupa studi dokumenter. Teknik studi dokumenter adalah cara pengumpulan data yang dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan tertulis sebagai dokumen dan bentuk lainnya, seperti buku, koran, majalah, dan yang sejenis (Nawawi,

2006:69). Berdasarkan teknik pengumpulan data yang digunakan, peneliti mengumpulkan data dari sumber data primer berbentuk dokumen tertulis berupa kamus Indonesia-Arab dan laman *website*.

Tahap ketiga adalah tahap analisis data. Pada tahap ini dilakukan analisis data melalui tiga tahap. Pertama, mengklasifikasi teknik penerjemahan pada satuan lingual kata, frasa, dan duplikasi utuh dari bahasa sumber (bahasa Indonesia) ke dalam bahasa sasaran (bahasa Arab). Kedua, setelah teknik penerjemahan diklasifikasikan, maka langkah selanjutnya adalah mengamati penerapan teknik penerjemahan sebagai upaya menentukan metode penerjemahan yang digunakan. Ketiga, setelah mengetahui metode penerjemahan yang digunakan, langkah berikutnya adalah menginterpretasi ideologi penerjemahan yang dianut oleh penerjemah.

Setelah semua data dikumpulkan dan dianalisis, tahap yang terakhir yaitu penyajian hasil analisis data yang disajikan dalam bentuk laporan informal. Yang dimaksud dengan penyajian data dalam bentuk informal yaitu penyajian yang dipaparkan dengan menggunakan kata-kata biasa, yakni kata-kata yang apabila dibaca dengan serta-merta dapat langsung dipahami (Kesuma, 2007:71).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pada tiga rumusan masalah di atas, pembahasan dalam artikel ini akan dibagi menjadi tiga bagian utama, yaitu (1) penerapan teknik penerjemahan pada terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab, (2) metode penerjemahan pada terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab, dan (3) ideologi penerjemahan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab. Permasalahan pertama terkait dengan teknik yang digunakan dalam menerjemahkan istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab sebagai produk terjemahan. Permasalahan kedua terkait dengan metode penerjemahan yang diterapkan berdasarkan teknik penerjemahan pada terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab. Adapun permasalahan ketiga terkait dengan orientasi ideologi penerjemahan berdasarkan metode penerjemahan pada istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab.

### Teknik Penerjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab

Dari hasil analisis pada terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab yang diperoleh dari beberapa sumber data korpus (dalam hal ini sumber primer), diperoleh penerapan enam teknik penerjemahan. Hal ini mengindikasikan bahwa penerjemah tidak hanya menerapkan satu teknik saja, melainkan beberapa teknik diterapkan dalam memecahkan permasalahan dalam penerjemahan. Berikut ini disajikan hasil temuan penerapan teknik penerjemahan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab.

Tabel 2. Hasil Temuan Penerapan Teknik Penerjemahan pada Terjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab

No.	Teknik Penerjemahan	Jumlah	Persentase
1.	Adaptasi	11	5,4%
2.	Amplifikasi	8	3,9%
3.	Deskripsi	74	36,3%
4.	Generalisasi	82	40,2%
5.	Peminjaman	20	9,8%
6.	Kalke	9	4,4%
<b>Jumlah Data</b>		204	100%

Penerapan teknik penerjemahan yang paling banyak adalah teknik generalisasi sebanyak 82 (40,2%) data. Penerapan teknik generalisasi disebabkan penerjemah ingin menggunakan istilah yang lebih umum dalam menerjemahkan istilah kuliner Nusantara ke dalam BSA. Hal itu dikarenakan pada istilah kuliner Nusantara dalam BSA kebanyakan merujuk pada bagian yang

spesifik, yang padanannya dalam B<sub>Sa</sub> tidak ada yang merujuk pada bagian yang sama. Adapun teknik yang paling sedikit digunakan adalah teknik amplifikasi sebanyak 8 (3,9%) data dan teknik kalke sebanyak 9 (4,4%) data sebab teknik-teknik tersebut tidak digunakan untuk menerjemahkan istilah budaya. Padahal dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara sangat berkaitan dengan muatan dan istilah budaya, sehingga proporsi penggunaan teknik yang berkaitan dengan istilah budaya lebih banyak diterapkan daripada teknik yang tidak berkaitan dengan istilah budaya.

Temuan data dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab berupa berbagai macam bentuk satuan lingual. Hal ini yang mendasari dalam penelitian ini akan dibagi menjadi subklasifikasi satuan lingual pada setiap penerapan teknik penerjemahan. Adapun satuan lingual yang dijadikan sebagai subklasifikasi adalah satuan lingual dalam B<sub>Su</sub>. Hal ini menjadikan penelitian ini lebih akomodatif dalam merumuskan penerapan teknik penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab pada satuan lingual B<sub>Su</sub>. Berikut ini disajikan hasil temuan penerapan teknik penerjemahan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab beserta sebarannya dalam bentuk satuan lingual B<sub>Su</sub>.

Tabel 3. Hasil Temuan Penerapan Teknik Penerjemahan pada Terjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab beserta Sebarannya dalam Bentuk Satuan Lingual B<sub>Su</sub>.

No.	Teknik Penerjemahan	Satuan Lingual dalam B <sub>Su</sub>	Jumlah	Persentase
1.	Adaptasi	Nomina	9	4,4%
		Frasa	2	1,0%
2.	Amplifikasi	Kata	8	3,9%
		Kata	67	32,8%
3.	Deskripsi	Frasa	7	3,4%
		Kata	65	31,9%
4.	Generalisasi	Frasa	5	2,5%
		Reduplikasi Utuh	12	5,9%
5.	Peminjaman	Kata	8	3,9%
		Frasa	8	3,9%
6.	Kalke	Reduplikasi Utuh	4	2,0%
		Frasa	9	4,4%
<b>Jumlah Data</b>			204	100%

Berikut ini dipaparkan teknik penerjemahan yang ditemukan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab disertai dengan bentuk satuan lingual dalam B<sub>Su</sub> beserta analisisnya.

### Adaptasi

Teknik adaptasi adalah teknik penerjemahan dengan mengganti unsur budaya dalam bahasa sumber (B<sub>Su</sub>) dengan unsur budaya yang mirip dan dikenal pada bahasa sasaran (B<sub>Sa</sub>) (Molina dan Albir, 2002, hlm. 509). Al Farisi (2011, hlm. 85) menegaskan bahwa teknik penerjemahan ini memungkinkan penerjemah mengalihkan unsur budaya bahasa sumber ke dalam unsur budaya yang memiliki sifat dan karakteristik yang sepadan dalam bahasa sasaran. Dengan kata lain, teknik adaptasi merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara menyubstitusikan unsur budaya yang terkandung dalam bahasa sumber dengan unsur budaya yang sepadan dalam bahasa sasaran. Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 11 (5,4%) di antaranya menggunakan teknik adaptasi. Pada teknik ini, terdapat dua bentuk satuan lingual B<sub>Su</sub>, yakni nomina dan frasa.

### Teknik Adaptasi dalam Bentuk Nomina

Penerapan teknik adaptasi pada tataran nomina BSu ditemukan sebanyak 9 (4,4%) data. Contoh penerapan teknik adaptasi pada tataran nomina BSu sebagai berikut.

**BSu** : Bakso  
**BSa** : كَفْتَاهُ /kaftah/  
(007/IKN/MNWR/0086)

Pada data di atas, kata ‘bakso’ dalam BSu merupakan bentuk nomina yang kemudian diterjemahkan dengan menggunakan teknik adaptasi. Penerjemah mengadaptasi kata ‘bakso’ menjadi كَفْتَاهُ /kaftah/. Dalam BSu, bakso adalah sejenis makanan yang terbuat dari daging, udang, atau ikan yang dicincang serta dilumatkan bersama tepung kanji biasanya berbentuk bulat (Sugono, 2008, hlm. 122). Adapun dalam BSa, كَفْتَاهُ /kaftah/ adalah makanan yang terbuat dari daging yang dipotong-potong dan dihaluskan serta ditambahkan bumbu-bumbu, dibuat dalam bentuk jari atau bulat serta dipanggang menggunakan tusuk sate di atas api atau digoreng (Dhaif, 2011, hlm. 791). Berdasarkan dua pengertian tersebut, dapat dipahami bahwa penerjemah menggunakan teknik adaptasi pada terjemahan (25) dikarenakan kemiripan dua makanan tersebut. Kemiripan ini dapat diamati pada bahan serta cara pembuatan yang hampir sama. Selain itu, penerjemah memerhatikan aspek budaya dari tiap-tiap bahasa (bahasa Indonesia dan bahasa Arab) dalam penyebutan makanan berbahan dasar daging tersebut.

### Teknik Adaptasi dalam Bentuk Frasa

Penerapan teknik adaptasi pada tataran frasa BSu ditemukan sebanyak 2 (1%) data. Contoh penerapan teknik adaptasi pada tataran frasa BSu sebagai berikut.

**BSu** : sambal terasi  
**BSa** : صُؤْصُ الْفَلْفَلِ حَارٍ /šūṣul-filfili ḥārin/  
(166/IKN/BKDO/0020)

Pada data di atas, frasa ‘sambal terasi’ dalam BSu merupakan bentuk frasa dengan komposisi nomina+nomina. Frasa ‘sambal terasi’ tersusun dari kata ‘sambal’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat, sedangkan ‘terasi’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas. Makna gramatikal dari frasa ‘sambal terasi’, yakni menjelaskan ‘asal bahan’. Penerjemah mengadaptasi frasa ‘sambal terasi’ menjadi frasa صُؤْصُ الْفَلْفَلِ حَارٍ /šūṣul-filfili ḥārin/. Dalam BSu, sambal terasi adalah jenis makanan penyedap yang terbuat dari cabai, tomat, garam, dan terasi (Sugono, 2008, hlm. 1350). Adapun dalam BSa, صُؤْصُ الْفَلْفَلِ حَارٍ /šūṣul-filfili ḥārin/ adalah kudapan sejenis sambal yang terbuat dari bahan bawang putih, cabai merah, saus pedas, cuka, dan garam (Mabrouk, 2017). Berdasarkan dua pengertian tersebut, dapat dipahami bahwa penerjemah menggunakan teknik adaptasi pada terjemahan (26) dikarenakan kemiripan dua makanan tersebut. Kemiripan ini dapat diamati pada bahan dalam pembuatan kudapan tersebut, yakni berupa cabai dan garam. Selain itu, penerjemah memerhatikan aspek budaya dari tiap-tiap bahasa (bahasa Indonesia dan bahasa Arab) dalam penyebutan makanan sejenis sambal tersebut.

### Amplifikasi

Teknik amplifikasi adalah teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara memberikan keterangan atau penjelasan tentang bahasa sumber (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Adapun Al Farisi (2011, hlm. 79) menjelaskan bahwa teknik ini dilakukan dengan cara mengeksplisitkan atau memparafrasekan suatu informasi yang implisit dalam bahasa sumber. Dengan kata lain,

teknik amplifikasi merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara memberikan penjelasan berupa informasi tambahan secara rinci dalam bahasa sasaran yang tidak ada dalam bahasa sumber. Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 8 (3,9%) di antaranya menggunakan teknik amplifikasi. Pada teknik ini, hanya ditemukan satu jenis satuan lingual BSu, yakni nomina sebanyak 8 (3,9%) data. Contoh penerapan teknik amplifikasi pada tataran nomina BSu sebagai berikut.

BSu : Salai  
BSa : مَوْزٌ مُجَفَّفٌ /mauzun/  
          *mujaffafun/*  
(157/IKN/MNWR/0750)

Pada data di atas, kata ‘salai’ dalam BSu merupakan bentuk nomina yang kemudian diterjemahkan dengan menggunakan teknik amplifikasi. Kata ‘salai’ diterjemahkan menjadi مَوْزٌ مُجَفَّفٌ /mauzun mujaffafun/. Penggunaan teknik amplifikasi digunakan pada kata مَوْزٌ /mauzun/ yang mendapatkan penambahan kata مُجَفَّفٌ /mujaffafun/. Hal ini dimaksudkan oleh penerjemah untuk memperjelas makna dari kudapan salai. Hal ini dapat diamati dalam frasa مَوْزٌ مُجَفَّفٌ /mauzun mujaffafun/ yang merepresentasikan makna salai secara tepat. Kata مَوْزٌ /mauzun/ diartikan sebagai ‘pisang’ (Munawwir, 2007, hlm. 677) dan kata مُجَفَّفٌ /mujaffafun/ diartikan sebagai ‘yang dikeringkan’ (Munawwir, 2007, hlm. 432). Sehingga, terjemahan kata ‘salai’ dalam BSa dimaknai sebagai ‘pisang yang dikeringkan’. Hal ini sesuai dengan maksud dari salai dalam BSu yakni olahan dari pisang yang dikeringkan dengan panas matahari (dijemur) atau dikeringkan di atas api (dipanggang atau diasapi) (Sugono, 2008:1346).

## Deskripsi

Deskripsi adalah teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara mengganti istilah atau ungkapan dengan deskripsi berdasarkan bentuk dan/atau fungsi dari ungkapan tersebut (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Hal yang senada dijelaskan oleh Al Farisi bahwa deskripsi merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara mengganti suatu ungkapan atau istilah tertentu dengan mendeskripsikan bentuk dan fungsinya (Al Farisi, 2011, hlm. 80). Dengan kata lain, teknik ini dilakukan penerjemah dengan cara menjelaskan atau menggambarkan kata atau istilah dalam BSu berdasarkan bentuk dan fungsinya pada teks sasaran. Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 74 (36,3%) di antaranya menggunakan teknik deskripsi. Pada teknik ini, terdapat tiga bentuk satuan lingual BSu, yakni nomina, frasa, dan reduplikasi utuh.

## Teknik Deskripsi dalam Bentuk Nomina

Penerapan teknik deskripsi pada tataran nomina BSu ditemukan sebanyak 67 (32,8%) data. Contoh penerapan teknik deskripsi pada tataran nomina BSu sebagai berikut.

BSu : Emping  
BSa : رَقَائِقُ تُتَّخَذُ مِنْ حُبُوبِ الْأُرْزِ أَوْ حُبُوبِ أُخْرَى تُرْضُ وَتُقَرِّطُ وَهِيَ رَطْبَةٌ ثُمَّ تُجَفَّفُ وَتُقَلَى  
          */raqā'iqu tuttakhazu min ḥubūbil-aruzzi au ḥubūbin ukhrā turaḍḍu wa*  
          *tufarṭahu wa hiya raṭbatun summa tujaffafu wa tuqlī/*  
(037/IKN/AKLI/0131)

Pada data di atas, kata ‘emping’ dalam BSu merupakan bentuk nomina yang kemudian dideskripsikan oleh penerjemah dengan menyebut beberapa gambaran atau deskripsi dari kata ‘emping’. Hal ini guna memudahkan pembaca teks sasaran memahami makna kata ‘emping’. Apabila teks sasaran tersebut diterjemahkan ke dalam BSu, maka menjadi “keripik yang dibuat

dari bahan beras atau biji-bijian atau yang lain, kemudian diproses dengan cara digiling dan digulung selagi lembab, lalu dikeringkan dan digoreng”. Adapun emping merupakan penganan yang dibuat dari padi, buah melinjo, atau biji-bijian dan sebagainya, yang ditumbuk tipis-tipis, dikeringkan, lalu digoreng (Sugono, 2008, hlm. 389).

### Teknik Deskripsi dalam Bentuk Frasa

Penerapan teknik deskripsi pada tataran frasa BSu ditemukan sebanyak 7 (3,4%) data. Contoh penerapan teknik deskripsi pada tataran frasa BSu sebagai berikut.

BSu : Nasi goreng  
BSa : أرز مطبوخ مقلّي بالزيت أو الزبد  
/Aruzzun maṭbūkhun  
maqliyyun biz-zaiti awiz-  
zubdah/

(112/IKN/MNWR/0599)

Pada data di atas, frasa ‘nasi goreng’ dalam BSu merupakan bentuk komposisi nomina+verba. Frasa ‘nasi goreng’ tersusun dari kata ‘nasi’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat, sedangkan ‘goreng’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas. Makna gramatikal dari frasa ‘nasi goreng’, yakni menjelaskan ‘yang di..’. Susunan frasa ini terdiri atas nomina yang pertama memiliki makna ‘benda’ dan komponen nomina kedua memiliki makna ‘tindakan’. Dalam BSu, frasa ‘nasi goreng’ diterjemahkan menggunakan teknik penerjemahan deskripsi, yakni dengan cara menjelaskan bahan yang digunakan dan proses pembuatannya. Hal ini dapat diamati pada terjemahan teks BSa ke dalam BSu, yakni “nasi yang dimasak dengan cara digoreng dengan minyak atau mentega”. Adapun nasi goreng dalam BSu merupakan masakan nasi yang diberi bumbu dan digoreng (Sugono, 2008, hlm. 997).

### Generalisasi

Generalisasi merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan dengan cara menggunakan istilah yang lebih umum (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Al Farisi (2011, hlm. 81) menambahkan bahwa generalisasi dilakukan dengan cara memilih istilah yang lebih umum atau lebih netral, yakni dari subordinat ke superordinat. Termasuk dalam teknik generalisasi adalah ‘*neutralization*’ (Newmark, 1988, hlm. 103). Dengan kata lain, teknik ini dilakukan penerjemah dengan cara menggunakan atau memilih istilah dalam BSa yang lebih umum atau netral. Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 82 (40,2%) di antaranya menggunakan teknik generalisasi. Pada teknik ini, terdapat tiga bentuk satuan lingual BSu, yakni nomina, frasa, dan duplikasi utuh.

### Teknik Generalisasi dalam Bentuk Nomina

Penerapan teknik generalisasi pada tataran nomina BSu ditemukan sebanyak 65 (31,9%) data. Contoh penerapan teknik deskripsi pada tataran nomina BSu sebagai berikut.

BSu : Cendol  
BSa : نوع من المشروبات  
/nau’un  
minal-masyrūbāti/

(024/IKN/MNWR/0189)

Pada data di atas, kata ‘cendol’ dalam BSu merupakan bentuk nomina yang digeneralisasikan oleh penerjemah dengan menyebut jenisnya secara umum. Dalam BSu, kata ‘cendol’ merupakan salah satu jenis minuman, sehingga penerjemah menerjemahkan kata ‘cendol’ sebagai ‘jenis minuman’. Hal itu dapat dilihat dari pemilihan kata yang digunakan oleh

penerjemah, yaitu kata ‘المَشْرُوبَاتِ /*al-masyrūbāti*’ yang merupakan bentuk plural. Bentuk plural dalam linguistik Arab ditandai dengan morfem ت + ا (Badawi, 2016, hlm. 108). Apabila dihilangkan penanda morfem plural tersebut, maka didapatkan bentuk tunggalnya, yakni ‘المَشْرُوبُ /*al-masyrūbu*’ yang diartikan sebagai ‘minuman’ (Munawwir, 1997, hlm. 706).

Cendol merupakan penganan yang dibuat dari tepung beras dan sebagainya yang dibentuk dengan saringan, kemudian dicampur dengan air gula dan santan (untuk minuman) (Sugono, 2008, hlm. 277). Cendol memiliki julukan lain dalam masyarakat Indonesia, yakni dawet (Untari, 2010, hlm. 4). Ditinjau dari segi bahan baku pembuatannya, cendol ada yang dibuat dari sagu aren, tepung beras, dan hunkue. Sedangkan dawet ada yang dibuat dari hunkue dan tepung beras. Isian dari cendol atau dawet bisa terdiri atas lopis, tapai singkong, selasih, puding, bahkan durian. Kemudian untuk bahan tambahannya ada sirop, santan, susu kental manis, dan es batu/es serut (Untari, 2010, hlm. 4).

### Teknik Generalisasi dalam Bentuk Frasa

Penerapan teknik generalisasi pada tataran frasa BSu ditemukan sebanyak lima (2,5%) data. Contoh penerapan teknik deskripsi pada tataran frasa BSu sebagai berikut.

**BSu** : kueh talam  
**BSa** : نَوْعٌ مِنَ الْخَلَوِيَّاتِ /*nau'un minal-ḥalawiyāti*  
(183/IKN/MNWR/0852)

Pada data di atas, frasa ‘kueh talam’ dalam BSu merupakan bentuk frasa dengan komposisi nomina+nomina. Frasa ‘kueh talam’ tersusun dari kata ‘kueh’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat, sedangkan ‘talam’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas. Makna gramatikal dari frasa ‘kueh talam’ yakni menjelaskan ‘wadah’. Frasa ‘kueh talam’ dalam BSa digeneralisasikan oleh penerjemah dengan menyebut jenisnya secara umum. Dalam BSu, kueh talam merupakan salah satu jenis makanan manis, sehingga penerjemah menerjemahkan frasa ‘kueh talam’ sebagai ‘jenis makanan manis’. Hal itu dapat dilihat pada teks sasaran berupa kata ‘الْخَلَوِيَّاتِ /*al-ḥalawiyāti*’ yang merupakan bentuk plural. Bentuk plural dalam linguistik Arab ditandai dengan morfem ت + ا (Badawi, 2016, hlm. 108). Apabila dihilangkan penanda morfem plural tersebut, didapatkan bentuk tunggalnya, yakni ‘الْخَلْوَى /*al-ḥalwā*’ yang diartikan sebagai sifat ‘manis’ (Munawwir, ).

Kueh talam merupakan kuliner khas asli dari Sumatera Barat yang terkenal sejak tahun 1980-an yang pada saat itu menjadi jajanan favorit anak-anak sekolah (Fransiska dkk, 2019, hlm. 29). Kueh talam merupakan kue yang memiliki rasa manis dengan teksturnya yang khas. Kue ini terbuat dari parutan ubi kayu, tepung beras, tepung sagu, gula pasir, garam dan santan kelapa yang membentuk dua lapisan (Fransiska dkk, 2019, hlm. 24). Kue ini dinamakan ‘talam’ karena wadah yang digunakan untuk kue ini adalah talam yang merupakan sebuah wadah yang tak berkaki (Fransiska dkk, 2019, hlm. 24).

### Teknik Generalisasi dalam Bentuk Reduplikasi Utuh

Penerapan teknik generalisasi pada tataran reduplikasi utuh BSu ditemukan sebanyak 12 (5,9%) data. Contoh penerapan teknik deskripsi pada tataran reduplikasi utuh BSu sebagai berikut.

**BSu** : Ginang-ginang  
**BSa** : نَوْعٌ مِنَ الْأَطْعِمَةِ /*nau'un minal-at'imah*  
(052/IKN/AKLI/0161)

Pada data di atas, bentuk reduplikasi utuh ‘*ginang-ginang*’ memiliki unsur pembentuk berupa leksem ‘*ginang*’. Bentuk reduplikasi utuh ‘*ginang-ginang*’ diterjemahkan dengan menggeneralisasikan jenisnya secara umum. Dalam BSu, *ginang-ginang* merupakan salah satu jenis makanan. Sehingga penerjemah menerjemahkan *ginang-ginang* sebagai jenis makanan. Hal itu dapat dilihat pada teks sasaran berupa kata ‘الأَطْعَمَة’ /*al-aṭ‘imah*/. Kata ‘الأَطْعَمَة’ /*al-aṭ‘imah*/ merupakan bentuk plural dari kata ‘طعام’ /*ṭa‘ām*/ yang diartikan sebagai ‘makanan’ (Munawwir, 1997, hlm. 853). Adapun dalam BSu, *ginang-ginang* merupakan jenis makanan yang dibuat dari bahan beras pulut yang dikeringkan kemudian digoreng (Sugono, 2008, hlm. 480).

### **Peminjaman**

Peminjaman merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan penerjemah dengan cara meminjam istilah atau kata dalam BSu (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Hal ini senada dengan Al Farisi (2011, hlm. 77) yang menjelaskan bahwa teknik peminjaman dilakukan dengan cara meminjam kata atau ungkapan dari BSu. Melalui teknik pemadanan paling sederhana ini penerjemah mengambil dan membawa item leksikal dari BSu ke dalam BSa tanpa modifikasi formal. Dengan kata lain, teknik peminjaman merupakan teknik penerjemahan dengan cara meminjam kata atau istilah langsung dari bahasa sumber. Peminjaman ini bisa dilakukan dengan dua cara, yaitu peminjaman murni (*pure borrowing*) dan peminjaman alamiah (*naturalized borrowing*) (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 20 (9,8%) di antaranya menggunakan teknik peminjaman. Pada teknik ini, terdapat tiga bentuk satuan lingual BSu, yakni nomina, frasa, dan reduplikasi utuh.

### **Teknik Peminjaman dalam Bentuk Nomina**

Penerapan teknik peminjaman pada tataran nomina BSu ditemukan sebanyak 8 (3,9%) data. Contoh penerapan teknik peminjaman pada tataran nomina BSu sebagai berikut.

**BSu** : Perkedel  
**BSa** : بـيركيديل /*bīrkīdīl*/  
(137/IKN/BKDO/0009)

Pada data di atas, penerjemah menerapkan teknik peminjaman murni pada kata ‘*perkedel*’ dalam bahasa sumber, kemudian pada bahasa sasaran tidak diterjemahkan, justru meminjam dari istilah BSu. Sehingga pada terjemahan tersebut, tidak dilakukan perubahan apapun. Dalam BSu, *perkedel* adalah makanan yang terbuat dari kentang goreng atau rebus yang dihaluskan, dicampur dengan daging giling, diberi bumbu merica, bawang putih, garam halus, kemudian dibentuk bundar-bundar pipih, dilumuri putih telur dan digoreng atau dipanggang (Sugono, 2008, hlm. 1163).

### **Teknik Peminjaman dalam Bentuk Frasa**

Penerapan teknik peminjaman pada tataran frasa BSu ditemukan sebanyak 8 (3,9%) data. Contoh penerapan teknik peminjaman pada tataran frasa BSu sebagai berikut.

**BSu** : Opor ayam  
**BSa** : أوبور أيم /*ūbūr ayam*/  
(124/IKN/BKDO/0008)

Pada data di atas, frasa ‘*opor ayam*’ dalam BSu merupakan bentuk frasa dengan komposisi nomina+nomina. Frasa ‘*opor ayam*’ tersusun dari kata ‘*opor*’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat, sedangkan ‘*ayam*’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas. Makna gramatikal dari frasa ‘*opor ayam*’, yakni menjelaskan ‘asal bahan’. Dalam BSu, frasa ‘*opor ayam*’ diterjemahkan menggunakan teknik peminjaman murni, yakni dengan cara

meminjam dari istilah bahasa sumber. Dalam BSu, opor adalah olahan gulai yang terbuat dari ayam, itik, dan sebagainya yang dimasak dengan santan dan rempah-rempah (Sugono, 2008, hlm. 1091). Opor ayam adalah olahan gulai yang dimasak dengan menggunakan daging ayam, santan, dan rempah-rempah.

### Teknik Peminjaman dalam Bentuk Reduplikasi Utuh

Penerapan teknik peminjaman pada tataran reduplikasi utuh BSu ditemukan sebanyak 4 (2,0%) data. Contoh penerapan teknik peminjaman pada tataran reduplikasi utuh BSu sebagai berikut.

BSu : Gado-gado  
BSa : <sup>غَدُوْ</sup> <sup>غَدُوْ</sup> /*gadū gadū*/  
(039/IKN/AKLI/0139)

Pada data di atas, ‘gado-gado’ merupakan bentuk reduplikasi utuh yang memiliki unsur pembentuk berupa leksem ‘gado’. Penerjemah menerjemahkan bentuk reduplikasi utuh ‘gado-gado’ dengan menggunakan teknik peminjaman murni, yakni dengan cara meminjam istilah dari BSu. Dalam BSu, gado-gado adalah makanan yang terdiri atas sayur-sayuran, kentang, tempe, tahu, telur rebus, dan lain-lain dengan diberi bumbu berupa sambal kacang (Sugono, 2008, hlm. 429).

### Kalke

Kalke merupakan teknik penerjemahan yang dilakukan penerjemah dengan cara menerjemahkan kata atau frasa BSu secara literal (Molina dan Albir, 2002, hlm. 510). Al Farisi memberi batasan pada tataran frasa dalam penggunaan teknik kalke ini (Al Farisi, 2011, hlm. 77). Dalam banyak kasus, teknik ini agak mirip dengan teknik peminjaman (*borrowing*) di mana suatu ungkapan bahasa sumber dipinjam kemudian unsur-unsurnya diterjemahkan secara literal (Al Farisi, 2011, hlm. 81). Dapat dipahami bahwa teknik kalke digunakan pada tataran frasa, frasa bahasa sumber diterjemahkan secara literal ke dalam bahasa sasaran dengan melakukan penyesuaian karakter bahasanya. Dari 204 data yang ditemukan dan diidentifikasi, 9 (4,4%) di antaranya menggunakan teknik kalke. Pada teknik ini, hanya ditemukan satu jenis bentuk satuan lingual BSu, yakni frasa.

BSu : Telur asin  
BSa : <sup>بَيْضٌ</sup> <sup>مُمَلَّحٌ</sup> /*baiḍun*  
*mumallahun*/  
(187/IKN/BSRI/0014)

Pada data di atas, frasa ‘telur asin’ dalam BSu merupakan bentuk frasa dengan komposisi nomina+adjektiva. Frasa ‘telur asin’ tersusun dari kata ‘telur’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat, sedangkan ‘asin’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas. Makna gramatikal dari frasa ‘telur asin’ yakni menjelaskan ‘rasa’. Susunan frasa ini terdiri atas nomina yang pertama memiliki makna ‘benda’ dan komponen nomina kedua memiliki makna ‘rasa’. Dalam BSu, frasa ‘telur asin’ diterjemahkan menggunakan teknik kalke. Penerjemah menerjemahkan frasa ‘telur asin’ dengan pola yang sama dalam BSa menjadi ‘بَيْضٌ مُمَلَّحٌ’ /*baiḍun mumallahun*/. Adapun terjemahannya terdiri atas kata ‘بَيْضٌ’ /*baiḍun*’ sebagai unsur yang diterangkan atau unsur pusat (*maushuf*) dan ‘مُمَلَّحٌ’ /*mumallahun*’ sebagai unsur yang menerangkan atau unsur penjelas (*shifah*). Dalam BSu, telur asin merupakan jenis telur itik (kadang-kadang telur ayam) yang diasinkan (Sugono, 2008, hlm. 1481). Dilihat dari proses pembuatannya, telur asin adalah telur itik yang diawetkan dengan cara diasinkan, yaitu direndam

dalam larutan garam dengan media abu gosok atau serbuk bata merah dalam waktu tertentu menghasilkan rasa yang khas dan menghilangkan amis telurnya (Erwin, 2015, hlm. 4-5).

### Metode Penerjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab

Untuk mengetahui metode penerjemahan yang digunakan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab, dilakukan analisis terhadap teknik penerjemahan yang digunakan. Sehingga secara logis, metode dan teknik penerjemahan harus berjalan secara harmonis dalam satu teks (Handayani, 2009. hlm.83). Berikut ini disajikan metode penerjemahan yang sesuai dengan teknik penerjemahan yang diterapkan dalam terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab.

Tabel 4. Metode Penerjemahan pada Terjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab

No.	Teknik Penerjemahan	Metode Penerjemahan	Jumlah	Persentase
1.	Adaptasi	Penerjemahan Komunikatif	11	5,4%
2.	Amplifikasi	Penerjemahan Bebas	8	3,9%
3.	Deskripsi	Penerjemahan Bebas	74	36,3%
4.	Generalisasi	Penerjemahan Bebas	82	40,2%
5.	Peminjaman	Penerjemahan kata demi kata	20	9,8%
6.	Kalke	Penerjemahan literal	9	4,4%
<b>Jumlah Data</b>			204	100%

Tabel di atas menunjukkan metode penerjemahan yang digunakan berdasarkan teknik penerjemahan yang diterapkan. Dari 204 data yang memuat 6 teknik penerjemahan di atas, ditemukan teknik penerjemahan yang berorientasi pada bahasa sumber (BSu) dan bahasa sasaran (BSa). Untuk mengetahui orientasi metode penerjemahan, dilakukan klasifikasi teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSu dan teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSa.

Tabel 5. Persentase Teknik Penerjemahan Berdasarkan Orientasi Metode Penerjemahan

No.	Teknik Penerjemahan yang Berorientasi pada BSu	Persentase	Teknik Penerjemahan yang Berorientasi pada BSa	Persentase
1.	Kalke	4,4%	Adaptasi	5,4%
2.	Peminjaman	9,8%	Deskripsi	36,3%
3.			Generalisasi	40,2%
4.			Amplifikasi	3,9%
<b>Jumlah</b>		14,2%	<b>Jumlah</b>	85,8%

Tabel di atas menunjukkan bahwa teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSu terdiri atas (1) kalke (4,4%) dan (2) peminjaman (9,8%). Adapun teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSa terdiri atas (1) adaptasi (5,4%), (2) deskripsi (36,3%), (3) generalisasi (40,2%), (4) amplifikasi (3,9%). Hal ini menunjukkan bahwa teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSa sebesar 85,8% lebih banyak diterapkan dalam menerjemahkan istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab daripada teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSu sebesar 14,2%.

Oleh karena penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab didominasi dengan teknik-teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSa, metode penerjemahan yang digunakan oleh penerjemah yang menerjemahkan istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab ini cenderung terhadap BSa. Dengan demikian, dari delapan metode penerjemahan, metode yang paling merepresentasikan penerjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab adalah metode penerjemahan bebas.

## Ideologi Penerjemahan Istilah Kuliner Nusantara Indonesia-Arab

Dalam ideologi penerjemahan terdapat dua kutub yang berlawanan. Kutub yang pertama condong pada bahasa sumber dan kutub yang kedua condong pada bahasa sasaran. Kecondongan ideologi penerjemahan tersebut didasarkan oleh Venuti (1995) yang membagi ideologi penerjemahan menjadi dua macam, yakni ideologi foreignisasi dan domestikasi. Untuk mengetahui kecondongan ideologi penerjemahan, dapat dilakukan analisis dari temuan teknik dan metode penerjemahan yang disajikan pada tabel berikut ini.

Tabel 6. Persentase Kecondongan Ideologi Penerjemahan

Penerjemahan yang Condong ke Bahasa Sumber (Ideologi Foreignisasi)		Penerjemahan yang Condong ke Bahasa Sasaran (Ideologi Domestikasi)	
Teknik Penerjemahan	Persentase	Teknik Penerjemahan	Persentase
Kalke	4,4%	Adaptasi	5,4%
Peminjaman	9,8%	Deskripsi	36,3%
		Generalisasi	40,2%
		Amplifikasi	3,9%
<b>Jumlah</b>	<b>14,2%</b>	<b>Jumlah</b>	<b>85,8%</b>

Berdasarkan pada data yang disajikan pada tabel di atas, dapat disimpulkan bahwa terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab menggunakan ideologi domestikasi yang condong pada bahasa sasaran. Hal ini ditandai dengan teknik penerjemahan yang condong pada ideologi domestikasi sebesar 85,8% lebih banyak daripada teknik penerjemahan yang condong pada ideologi foreignisasi sebesar 14,2%. Berdasarkan analisis tersebut dapat disimpulkan bahwa ideologi yang diterapkan dalam menerjemahkan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab condong ke arah ideologi domestikasi.

## SIMPULAN

Dalam penelitian ini, 204 terjemahan istilah kuliner Nusantara Indonesia-Arab diterjemahkan menggunakan 6 teknik penerjemahan, yaitu adaptasi berjumlah 11 (5,4%) data, amplifikasi berjumlah 8 (3,9%) data, deskripsi berjumlah 74 (36,3%), generalisasi berjumlah 82 (40,2%), peminjaman berjumlah 20 (9,8%), dan kalke berjumlah 9 (4,4%). Dari beberapa teknik penerjemahan yang diterapkan, teknik penerjemahan yang paling dominan adalah teknik generalisasi. Hal ini merupakan upaya penerjemah dalam menjelaskan jenis istilah kuliner Nusantara secara umum.

Penerapan teknik penerjemahan tidak hanya diterapkan pada satu jenis satuan lingual saja. Hal ini ditandai dengan temuan berbagai macam satuan lingual dalam BSu berupa nomina, frasa, dan duplikasi utuh. Hal ini menjadi landasan bahwa teknik penerjemahan dapat mengakomodasi berbagai macam bentuk satuan lingual. Namun, terdapat ciri khas yang dapat dijumpai pada penerapan teknik penerjemahan, yakni teknik amplifikasi yang hanya diterapkan pada satuan nomina serta teknik frasa hanya diterapkan pada satuan frasa.

Metode penerjemahan yang digunakan untuk menerjemahkan istilah kuliner Nusantara ke dalam bahasa Arab merupakan metode penerjemahan bebas. Metode ini digunakan karena penerjemah lebih mengutamakan isi pesan dan makna dari istilah kuliner Nusantara. Hal ini ditandai dengan penerapan teknik penerjemahan yang bertendensi pada metode penerjemahan bebas, seperti teknik amplifikasi, teknik deskripsi, dan teknik generalisasi. Adapun metode penerjemahan yang digunakan dalam penerjemahan istilah kuliner Nusantara adalah metode penerjemahan yang berorientasi pada BSa. Hal ini didasarkan pada persentase teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSa lebih besar (85,8%) daripada teknik penerjemahan yang berorientasi pada BSu sebesar (14,2%).

Berdasarkan metode penerjemahan dengan orientasinya kepada bahasa sasaran dari jumlah 204 data yang memuat enam jenis teknik penerjemahan, maka ideologi penerjemahan cenderung

ke arah ideologi domestikasi dengan persentase sebesar 85,8% lebih besar daripada ideologi foreignisasi dengan persentase sebesar 14,2%. Hal ini menunjukkan bahwasanya penerjemah lebih banyak menggunakan istilah-istilah yang lebih bertendensi pada bahasa sasaran dalam menerjemahkan istilah kuliner Nusantara.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Al Farisi, M. Z. (2011). *Pedoman Penerjemahan Arab Indonesia*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Anshori, S. (2010). Teknik, Metode, dan Ideologi Penerjemahan Buku Economic Concepts of Ibn Taimiyah ke dalam bahasa Indonesia dan Dampaknya pada Kualitas Terjemahan. *Tesis*. Universitas Sebelas Maret.
- Badawi, E. (2016). *Modern Written Arabic: A Comprehensive Grammar (Second Edition)*. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315856155>
- Catford, J.C. (1965). *A Linguistic Theory of Translation*. London: Oxford University Press.
- Dhaif, S. (2011). *Al-Mu'jam al-Wasith*. Kairo: Maktabah Shurouq ad Dauliyyah.
- Erwin, L.T. (2015). *26 Resep Lauk Lezat Olahan Telur Asin*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Fransiska, S., Reniwati, R., & Lindawati, L. (2019). Penamaan Makanan Berbahan Ubi di Minangkabau. *Jurnal Elektronik Wacana Etnik*, 8(1). <https://doi.org/10.25077/we.v8.i1.133>
- Gardjito, M. (2017). *Profil Struktur, Bumbu, dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Gerhardt, C, Frobenius, M, Ley, S. (2013). *Culinary Linguistics; The chef's special*. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company. <https://doi.org/10.1075/clu.10>
- Handayani, A. (2009). Analisis Ideologi Penerjemahan dan Penilaian Kualitas Terjemahan Istilah Kedokteran dalam Buku "Lecture Notes on Clinical Medicine" (Kajian Terhadap Istilah Kedokteran Lecture Notes on Clinical Medicine dan Istilah Kedokteran Lecture Notes on Clinical Medicine). *Tesis*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ikhsanto, N. E. (2016). Teknik, Metode, dan Ideologi Penerjemahan dalam Terjemahan Buku Risalah Ila Syababil-Ummah. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Kesuma, T.M.J. (2007). *Pengantar (Metode) Penelitian Bahasa*. Yogyakarta: Carasvatibooks.
- Komarayanti, S., Suharso, W., & Herrianto, E. (2018). Business of Local Fruit and Vegetables in Jember District as a Support of Food Security, Indonesia. *Budapest International Research and Critics Institute-Journal (BIRCI-Journal)*. 1(3), 208-224. <https://doi.org/10.33258/birci.v1i3.44>
- Larson, M.L. (1984). *Meaning Based Translation A Guide to Cross-Language Equivalence*. London, New York: University Press of America.
- Mabrouk, E. (2017). *Khuthwah Thariqah Tachdir Shushul-filfilil-chari*. <http://almasryalyoum.com>, diakses pada 20 Agustus 2021.
- Moelong, L. J. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Molina, L. & Albir, A. H. (2002). Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta: Journal Des Traducteurs*, 47(4), 498-512. <https://doi.org/10.7202/008033ar>
- Munawwir, A. W. dan Fairuz, M. (2007). *Kamus Al-Munawwir Indonesia-Arab*. Surabaya: Pustaka Progressif.
- Munawwir, A. W. (1997). *Kamus Al-Munawwir Arab-Indonesia*. Surabaya: Pustaka Progressif.
- Nawawi, H. dan Hadari, M. (2006). *Instrumen Penelitian Bidang Sosial*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. London: Prentice Hall.
- Nida, E.A., & Taber, C.R. (1982). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J. Brill. <https://doi.org/10.1163/9789004669147>

- Nugraha, T.C. dkk. (2019). Globalization of Sundanese Food (West Java) through Cultural Translation. *International Journal of Humanities and Social Science*. 9 (6): 113-119. <https://doi.org/10.30845/ijhss.v9n6p14>
- Nurti, Y. (2017). Kajian Makanan dalam Perspektif Antropologi. *Jurnal Antropologi: isu-isu sosial budaya*, 19(1), 1-10. <https://doi.org/10.25077/jantro.v19.n1.p1-10.2017>
- Peckham, S. (1998). *Consuming passions: Food in the age of anxiety*. Manchester: Mandolin.
- Sugono, D. (2008). *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Untari, D. (2010). *28 Resep Minuman Tradisional untuk Usaha Boga yang Menjanjikan: Bukan Sekadar Es Cendol & Es Dawet Biasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Venuti, L. 1995. *The Translator's Invisibility. A History of Translation*. London: Routledge.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia atas pendanaan yang telah diberikan guna mendukung penelitian ini. Selain itu, terima kasih juga kepada Universitas Sebelas Maret Surakarta yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian ini.