



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



**ANALISIS TEKNIK PENERJEMAHAN DAN
KUALITAS KEAKURATAN TERJEMAHAN ISTILAH
BUDAYA DALAM BUKU KULINER *RESEP
MASAKAN INDONESIA DI 5 BENUA KARYA ASLIDA*
RAHARDJO**

SKRIPSI

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Fauzia Nur Rizki
4617070007

**KONS. PENERJEMAHAN BAHASA INGGRIS BERBASIS TI
PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA
JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA DAN KOMPUTER
DEPOK
2021**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Fauzia Nur Rizki

NIM : 4617070007

Tanda Tangan : 

Tanggal : 19 Agustus 2021

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Fauzia Nur Rizki
NIM : 4617070007
Konsentrasi : Penerjemahan Bahasa Inggris
Program Studi : Teknik Informatika
Judul Skripsi : Analisis Teknik Penerjemahan dan Kualitas Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya Dalam Buku Kuliner *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* Karya Aslida Rahardjo

Telah diuji oleh tim penguji dalam Sidang Skripsi pada Kamis, 19 Agustus 2021 dan dinyatakan **LULUS**.

Pembimbing I : Dr. Dra. Ina Sukaesih, Dipl. TESOL, M.M, M.Hum. ()

Pembimbing II : Tantri Sari Safitry, M.Pd. ()

Penguji I : Dra. Mawarta Onida Sinaga, M.Si. ()

Penguji II : Dr. Drs. Supriatnoko, M. Hum. ()

Penguji III : Dr. Dra. Ina Sukaesih, Dipl. TESOL, M.M, M.Hum. ()

Depok, 13 September 2021
Disahkan oleh

Ketua Jurusan
Teknik Informatika dan Komputer

Kepala Konsentrasi
Penerjemahan Bahasa Inggris



Mauldy Laya, S.Kom., M.Kom.

NIP. 197802112009121003



Dr. Dra. Ina Sukaesih, Dipl. TESOL.,
M.M., M.Hum.

NIP. 196104121987032004



KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya. Penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini dapat diselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Sc. H. Zainal Nur Arifin, Dipl-Ing. HTL., M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Jakarta;
2. Bapak Mauldy Laya, S.Kom. M.Kom., selaku Ketua Jurusan Teknik Informatika dan Komputer;
3. Ibu Dr. Dra. Ina Sukaesih, Dipl. TESOL, M.M, M.Hum., selaku Kepala Konsentrasi Penerjemahan Bahasa Inggris dan pembimbing I yang telah tekun dan sabar dalam memberikan saran, kritik, dan waktu kepada peneliti untuk membantu penulisan dan penyelesaian skripsi ini;
4. Ibu Tantri Sari Safitry, M.Pd., selaku pembimbing II yang telah memberikan arahan dan masukan dalam menulis dan menyelesaikan skripsi ini;
5. Inanti P. Diran, S.Pd., Ed.M., dan Anna Wiksmadhara selaku dosen praktisi penjurubahasaan dan penerjemahan yang telah memberikan ilmu yang sangat berharga dan tak ternilai;
6. Dosen-dosen dan pengajar Konsentrasi Penerjemahan Bahasa Inggris yang telah giat mengajarkan dan memberikan ilmu kepada penulis selama empat tahun proses pembelajaran;
7. Mbak tiwi selaku admin Konsentrasi Penerjemahan Bahasa Inggris yang menjadi penghubung antara mahasiswa dan dosen serta selalu membantu mahasiswa PBI dalam berbagai hal;
8. Keluarga penulis; Ibu Dewi Ristiah dan Kakak Fadjriah Ristiana, Ponakan Inaya Almayhra Fath atas segala doa, dukungan moril & materiil, nasehat, dan arahan selama peneliti menyelesaikan skripsi ini;
9. Teman-teman Penerjemahan Bahasa Inggris 2017 atas kebersamaan, keseruan dan suka dukanya selama empat tahun terakhir ini, sukses untuk kita semua di

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

masa yang akan datang, khususnya Adelia Kinanti, Almia Qudsiyah, Rihlah Amirah, Nurul Humairoh, Widiya Cahyanisa, Hafizah Salsabilla, Sheila Rizkia Utami yang telah berbagi ilmu dan bertukar pikiran bersama penulis.

10. Anak-anak Geng Gokil; Karmila Wulansari, M. Randy Pratama, Kandy Wulan Annisaa, Ulfa Kinbella Fitri, Angga Andika, Hendri Cahya Wijaya, dan Handhayani Kartika Putri yang selalu mendukung, menghibur serta meluangkan waktunya untuk mendengarkan keluh kesah penulis selama masa penulisan skripsi ini.
11. Ananta Verio, *Indonesian Sous Chef* di SaSaZu Restaurant Praha, Republik Ceko dan Bismar Renaldi, *Pastry Chef* di Hotel Indonesia Kempinski Jakarta sebagai *rater* yang sudah mau direpotkan dan mau membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
12. Ibu Lucia Aryani yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
13. Semua pihak yang telah mendukung dan membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu-satu di sini.

Akhir kata, semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas semua kebaikan semua pihak yang telah membantu proses penyusunan skripsi ini. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya di bidang penerjemahan.

Depok, 14 Agustus 2021

Fauzia Nur Rizki



HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Politeknik Negeri Jakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fauzia Nur Rizki
NIM : 4617070007
Konsentrasi : Penerjemahan Bahasa Inggris
Program Studi : Teknik Informatika
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui PNJ untuk memberikan kepada Politeknik Negeri Jakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Analisis Teknik Penerjemahan dan Kualitas Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya Dalam Buku Kuliner Resep Masakan Indonesia di 5 Benua Karya Aslida Rahardjo”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Politeknik Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan/mengalihformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok

Pada tanggal : 13 September 2021

Yang menyatakan

(Fauzia Nur Rizki)

- Hak Cipta :**
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



ABSTRAK

Fauzia Nur Rizki, Penerjemahan Bahasa Inggris, Teknik Informatika

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi istilah budaya, mengidentifikasi teknik yang digunakan dalam menerjemahkan istilah budaya dan mendeskripsikan aspek keakuratan dalam menerjemahkan istilah budaya yang terdapat di dalam teks kuliner buku Resep Masakan Indonesia di 5 Benua karya Aslida Rahardjo. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Data dikumpulkan dengan melakukan analisis isi dan focus group discussion bersama para rater yang selanjutnya dianalisis menggunakan model analisis Spradley (1980). Hasil penelitian yang didapat adalah, pertama, dari 174 istilah budaya yang ditemukan terdapat 3 kategori istilah budaya yang terdiri dari 59 data kategori budaya ekologi, 85 data kategori budaya material, dan 30 data kategori istilah budaya organisasi. Kedua, terdapat 10 teknik penerjemahan yang digunakan untuk menerjemahkan istilah budaya yang terdiri dari adaptasi sebanyak 12 data, amplifikasi sebanyak 15 data, deskripsi sebanyak 2 data, generalisasi sebanyak 7 data, harfiah sebanyak 66 data, padanan lazim sebanyak 43 data, peminjaman alamiah sebanyak 5 data, peminjaman murni sebanyak 12 data, reduksi sebanyak 10 data, transposisi sebanyak 2 data. Ketiga, rata-rata skor kualitas terjemahan dalam aspek keakuratan adalah 2,81. Hal ini menunjukkan bahwa penerjemahan istilah budaya dalam teks kuliner buku Resep Masakan Indonesia di 5 Benua akurat.

Kata kunci: *istilah budaya, teknik penerjemahan, kualitas terjemahan, keakuratan*

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

ABSTRACT

Fauzia Nur Rizki, English Translation, Informatics Engineering

*The objectives of this study are to identify cultural terms, the translation techniques used, and the translation accuracy on cultural terms of culinary cookbook *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* by Aslida Rahardjo. This study is descriptive qualitative study. Data gathered by conducting content analysis and focus group discussion with the rater and then analyzed using Spradley (1980) content analysis model. The first finding of this study is, from 174 cultural terms found, there are 3 categories of cultural terms consist of 59 data in ecology category, 85 data in material category, and 30 data in organiation category. Second, there are 10 translation techniques used to translate the cultural terms consisting of 12 adaptation, 15 amplification, 2 description, 7 generalization, 66 literal, 43 established equivalence, 5 naturalized borrowing, 12 pure borrowing, 10 reduction, and 2 transpotion translation techniques. Last, the average score of the cultural terms translation accuracy is 2,81, meaning the cultural terms translation of culinary cookbook *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* is accurate.*

Keywords: cultural terms, translation techniques, translation quality, accuracy

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Batasan Penelitian	5
BAB II LATAR BELAKANG TEORI.....	6
2.1. Istilah Budaya.....	6
2.2. Teori Penerjemahan	7
2.3. Penelitian Terdahulu	21
2.4. Kerangka Pikir Penelitian	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Jenis Penelitian.....	27
3.2. Lokasi Penelitian.....	27
3.3. Data dan Sumber Data	27

Hak Cipta :
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

3.4. Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5. Penentuan Sampling.....	29
3.6. Validitas Data.....	29
3.7. Teknik Analisis Data.....	30
3.7.1. Analisis Domain.....	31
3.7.2. Analisis Taksonomi.....	32
3.7.3. Analisis Komponensial.....	32
3.7.4. Analisis Tema Budaya.....	33
BAB IV PEMBAHASAN.....	34
4.1. Hasil Penelitian.....	34
4.2. Pembahasan.....	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1. Kesimpulan.....	64
5.2. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2.1 Contoh Teknik Peminjaman Alamiah.....	15
Tabel 2.2.2 Contoh Teknik Peminjaman Murni	16
Tabel 2.2.3 Contoh Teknik Reduksi	16
Tabel 2.2.4 Contoh Teknik Adaptasi	17
Tabel 2.2.5 Contoh Teknik Peminjaman Harfiah	17
Tabel 2.2.6 Instrumen Penilaian Tingkat Keakuratan Terjemahan.....	20
Tabel 2.2.7 Pembobotan dari Aspek Keakuratan Yang Dinilai	20
Tabel 3.1 Contoh Analisis Domain.....	31
Tabel 3. 2 Contoh Analisis Taknsonomi.....	32
Tabel 4.1 Jumlah Data Kategori Istilah Budaya	34
Tabel 4.2 Jumlah Jenis Istilah Budaya.....	35
Tabel 4. 3 Jumlah Teknik Penerjemahan	44
Tabel 4.4 Jumlah Kualitas Keakuratan	53
Tabel 4.5 Skor Rata-Rata Kualitas Keakuratan	53
Tabel 4.6 Analisis Komponensial	60

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh Penilaian Keakuratan.....	21
Gambar 2.2 Diagram Alur Pikiran Peneliti.....	26
Gambar 3.1 Model Analisis Isi Spradley (1980).....	30





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penerjemahan sangat mutlak diperlukan dalam era informasi dan komunikasi yang bergerak cepat seperti saat ini. Proses penerjemahan dan hasil-hasilnya dapat dilihat tersebar dalam segala bidang, mulai dari bidang pendidikan sampai hiburan. Buku, film dan berbagai media pembawa informasi lainnya yang dibuat tidak dalam bahasa asli memerlukan suatu proses penerjemahan. Penerjemahan sendiri merupakan suatu proses penyampaian informasi dari bahasa sumber ke dalam padanan yang sesuai pada bahasa sasaran.

Makanan merupakan kebutuhan utama manusia selama hidupnya berlangsung. Selain untuk dikonsumsi, makanan juga acap kali dijadikan topik utama dalam pembicaraan suatu diskusi untuk menunjang penelitian maupun pengembangan industri kuliner. Kuliner adalah sektor yang kuat untuk membangun citra budaya, sosial dan wisata, dan proyeksi untuk promosi wisata, khususnya dalam hal tempat dan tujuan wisata utama yang memiliki sejarah dan reputasi yang layak dan sudah lama berlaku untuk suar gastronomi.

Dalam pertemuan non-formal seperti dengan kolega lintas negara, untuk menghormati tamu mancanegara, sering kita menjamu mereka dengan makanan khas daerah kita. Hidangan khas Sunda, sebagai contoh, yaitu hidangan dari ikan, baik ikan pepes, ikan goreng, maupun ikan bakar. Kegiatan menjamu dengan makanan adalah hal yang mudah. Yang sulit adalah bila sang tamu tertarik untuk mengetahui lebih jauh soal hidangan tersebut. Misalnya, apa penyebab warna kuning pada “Gurame Bumbu Acar”. Orang Sunda tentu tahu bahwa bumbu itu namanya *koneng*, yang dalam bahasa Indonesia disebut *kunyit* atau *kunir*. Indonesia begitu kaya akan cita rasa nusantara. Mulai dari makanan utama, manisan, kue, jajanan, camilan, hingga berbagai rasa minuman. Dalam menjawab keingintahuan tamu apakah kita menyangka



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritis atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

bagaimana harus menjelaskannya dalam bahasa Inggris, salah satu alternatifnya adalah dengan memberikan resep pembuatannya yang menjelaskan secara kronologis penyebab warna kuning pada makanan tersebut bisa terjadi.

Ketika sebuah teks kuliner yang meliputi menu, nama bahan-bahan, dan prosedur pembuatan tidak diterjemahkan (atau ditranskripsikan) dengan benar ke dalam bahasa asing, restoran dan destinasi berisiko kehilangan tidak hanya pasar yang sangat besar, tetapi juga merusak citra dan reputasi mereka. Turisme yang berkualitas membutuhkan produk dan layanan yang sangat baik, dan terjemahan menu profesional yang berkualitas adalah yang terpenting. Aspek linguistik dan psikologis mempengaruhi cara menu dirancang, disusun, ditulis, dan diterjemahkan, dengan tujuan menarik wisatawan.

Penerjemahan istilah budaya sering menjadi masalah apabila dalam bahasa sasaran (BSa) tidak ditemukan konsep budaya yang sama sehingga tidak ditemukannya padanan yang tepat. Dalam Venuti (2000:427), seandainya tidak ditemukan padanan konsep budaya yang tepat, istilah budaya tersebut tetap ditulis apa adanya. Makanan secara tradisional menjadi simbol budaya yang mencerminkan akar sejarah di setiap negara. Ikatan budaya itulah yang membuat terjemahan rujukan kuliner begitu sulit. Terjemahan istilah-istilah yang berkaitan dengan makanan mengharuskan penerjemah untuk mempertimbangkan, di satu sisi, asosiasi budaya yang melekat dalam istilah-istilah ini, makna dan fungsinya dalam Bsu dan, di sisi lain, translatabilitas istilah-istilah dalam Bsa. Sebagai fenomena sosial-budaya, makanan memainkan peran mendasar dalam proses globalisasi dan akulturasi.

Ada banyak buku resep masakan Indonesia yang sudah diterjemahkan ke dalam bahasa asing agar orang dari negara lain yang berbicara beda bahasa dapat mengikuti petunjuk resep yang ada dan langsung praktik membuatnya. Proses menerjemahkan resep kerap kali menyulitkan penerjemah karena Indonesia memiliki keunikan tersendiri dalam penggunaan bumbu dan rempah.

Dalam versi buku resep dwibahasa, penerjemahan istilah budaya menarik perhatian peneliti dikarenakan perbedaan diksi di bahasa sasaran maupun



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

bahasa sumber yang digunakan. Misalnya dalam penerjemahan judul menu di bawah ini.

Bsu : Wedang Jahe

Bsa : *Hot Ginger*

Dalam bahasa Indonesia, kata *Wedang* berasal dari bahasa Jawa yang berarti minuman panas. *Wedang* pada konteks judul menu ini merupakan istilah budaya dikarenakan yang dipinjam dari bahasa Jawa yang sudah umum digunakan di Indonesia dan menjadi ciri khas budaya. Istilah *wedang* dalam bahasa sasaran yaitu bahasa Inggris dengan penggunaan kata *Hot* yang berarti *panas* pada bahasa Indonesia.

Penelitian mengenai istilah budaya sebelumnya pernah dilakukan oleh Uswatun Khasanah (2009) yang berfokus pada penerjemahan istilah budaya makanan atau resep yang berjudul “*A Translation Analysis of Cultural Terms in the film Ratatouille*”. Penelitian ini dilakukan dengan cara mengklasifikasikan istilah budaya yang terdapat pada film menggunakan teori yang dikemukakan oleh Newmark (1988), menganalisis teknik penerjemahan menggunakan teori yang dikemukakan oleh Mona Baker dan Molina & Albir (2002), dan menganalisis kualitas terjemahan pada aspek keakuratan, keberterimaan, dan keterbacaan menggunakan teori dari Nababan (2012). Penelitian ini berbeda karena jenis lokasinya merupakan buku resep dwibahasa yang jarang diperhatikan untuk dibahas namun sangat menjadi pilihan utama bagi para *expatriate* ataupun orang asing yang menetap di Indonesia.

Oleh karena itu, topik ini menarik perhatian peneliti untuk dikaji mengingat kepopuleran dunia wisata kuliner yang tidak terlepas dari penggunaan bahasa Inggris dalam keseharian *trend* masa kini. Topik penelitian yang akan penulis lakukan berdasarkan salah satu subyek penerjemahan yaitu istilah budaya. Buku *Kuliner Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* dipilih untuk diteliti karena buku resep ini memiliki data yang cukup untuk menganalisis istilah budaya.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.2. Perumusan Masalah

1. Istilah budaya apa saja yang terdapat pada Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”?
2. Teknik penerjemahan apa saja yang digunakan dalam menerjemahkan Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”?
3. Bagaimana aspek keakuratan dari penerjemahan istilah budaya pada Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan istilah budaya yang terdapat pada Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”.
2. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan teknik yang digunakan dalam menerjemahkan istilah budaya pada Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”.
3. Menjelaskan aspek keakuratan dalam menerjemahkan istilah budaya pada Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”.

1.4. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menyumbang ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan penerjemahan istilah budaya dan kualitas terjemahan aspek keakuratan pada penerjemahan teks kuliner.

b. Manfaat Praktis

- 1) Penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh praktisi penerjemahan dalam mengurangi kesalahan dalam penerjemahan Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*”.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- 2) Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan rujukan bagi penerjemah di masa yang akan datang.

1.5. Batasan Penelitian

Penelitian ini dibatasi pada hal-hal sebagai berikut:

- a. Penelitian ini hanya akan membahas analisis terjemahan lima kategori istilah budaya yang diambil dari 35 Resep Masakan yang terdapat dalam Buku Kuliner “*Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*” karya Aslida Rahardjo yaitu kategori Ekologi, Material, Sosial, Organisasi, dan Gerak Tubuh.
- b. Penelitian ini hanya akan menilai penerjemahan istilah budaya dari aspek keakuratan yang merujuk pada kaidah bahasa sasaran yaitu bahasa Inggris.

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di bab IV, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Istilah budaya yang ditemukan dalam teks kuliner buku *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* karya Aslida Rahardjo 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 karena setiap negara memiliki istilah sendiri untuk makanan, sedangkan yang paling sedikit jumlahnya adalah istilah budaya organisasi hal ini terjadi karena yang diteliti merupakan buku resep yang berisikan prosedur pembuatan sehingga tidak banyak mengulas mengenai kegiatan di masyarakat.
- b. Teknik penerjemahan yang diterapkan pada penerjemahan istilah budaya dalam buku *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* adalah adaptasi, amplifikasi, deskripsi, generalisasi, harfiah, padanan lazim, peminjaman alamiah, peminjaman murni, reduksi dan transposisi. Teknik penerjemahan yang terbanyak diterapkan adalah harfiah karena teknik berikut dapat mempertahankan budaya yang ingin disampaikan ke dalam bahasa sasaran, sedangkan teknik deskripsi dan transposisi adalah yang paling sedikit karena kalimat pada teks kuliner buku resep bersifat padat dan tidak banyak memperhatikan penggunaan tata bahasa pada bahasa sasaran maupun bahasa sumber.
- c. Kualitas keakuratan terjemahan istilah budaya dalam buku *Resep Masakan Indonesia di 5 Benua* secara keseluruhan dianggap akurat tetapi sebenarnya



masih ada sebagian kecil yang terjemahannya menunjukkan distorsi makna. Sebagai contoh kata “selai kacang” diterjemahkan menjadi “peanut paste” hal ini dinilai kurang akurat karena bahasa sumber tidak menunjukkan konteks selai kacang yang digunakan untuk apa. Pada bahasa sasaran istilah budaya ini bisa saja diinterpretasikan ke dalam konteks selai kacang yang dioleskan ke roti, jika konteksnya seperti itu maka baiknya diterjemahkan menjadi “peanut butter”, namun jika konteksnya selai kacang yang telah dihaluskan dan dicairkan dengan air yang akan dijadikan bumbu kacang diterjemahkan menjadi “peanut paste” benar. Hal ini menunjukkan makna ganda yang mengakibatkan ketidakakuratan hasil terjemahan.

5.2. Saran

Penerjemahan teks kuliner belum khusus ditemui dan dijadikan topik utama pada forum diskusi penerjemah. Adapun saran peneliti untuk peneliti selanjutnya adalah untuk melakukan kajian lebih dalam mengenai topik kuliner ini. Peneliti selanjutnya dapat menganalisis topik yang sama tetapi dengan data yang berbeda. Peneliti sangat menyarankan agar penelitian selanjutnya melibatkan penutur asli bahasa sasaran yaitu bahasa Inggris, terutama di tahap penilaian kualitas penerjemahan. Peran penutur asing dapat membangun citra yang baik terhadap hasil penelitian.

Adapun saran untuk penerjemah ketika menerjemahkan disarankan untuk menggunakan teknik harfiah dan padanan lazim agar menghasilkan terjemahan yang berkualitas tinggi. Penerjemah ada baiknya agar hati-hati dalam memutuskan teknik yang digunakan saat menerjemahkan dan memperhatikan pilihan kata pada bahasa sasaran agar tetap berpengaruh baik pada kualitas terjemahan.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, M. A. (2014). *Translation of balinese material cultural terms from indonesian into english*. Bali: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- Ayuningtyas, S. (2020). *An analysis of translation technique and quality of title of the recipe in bilingual cookbooks "Menu Jamuan Nasi Lengkap Tradisional Indonesia" and "Resep Masakan Indonesia di 5 Benua"*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Chiaro, D. & Rossato, L. (2015). *Food and translation, translation and food*. University of Bologna Italy.
- Daging. (2021). Diambil kembali dari United States Agricultures Department.
- Ekasani, K. A. (2016). *Analisis fonologi pada terjemahan buku resep masakan bahasa inggris ke dalam bahasa indonesia (thesis)*. Bali: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali.
- Eppink, A. (2017). *Hidden values or hidden goals: a psychological analysis of muslim cultures*. (n.p.):. CreateSpace Independent Publishing Platform. .
- Ketupat. (2021). Diambil kembali dari KBBI web: <https://kbbi.web.id/ketupat>
- Khasanah, U. (2009). *A translation analysis of cultural terms in the film ratatouille (thesis)*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Larson, M. (1984). *Meaning-based translation, a guide to cross language equivalence*. USA: University Press of America.
- Lontong. (2021). Diambil kembali dari KBBI web: <https://kbbi.web.id/lontong>
- Molina, L. & Albir, A.H. (2002). Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist. *Meta*, 49(4), 498-512.
- Machali, R. (2000). *Pedoman bagi penerjemah*. Jakarta: Grasindo.
- Mackerel. (2021, Agustus Friday). Diambil kembali dari Oxford Advanced Learners Dictionary: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/mackerel?q=mackerel>
- Mangga. (2021). Diambil kembali dari KBBI web: <https://kbbi.web.id/mangga>
- Maulida, S. R. (2014). *Penerjemahan judul dan bahan resep masakan dalam majalah die bruecke*. Depok: Universitas Indonesia.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

- Moleong, L. (2010). *Metode penelitian kualitatif (edisi revisi)*. Bandung: Rosda Karya.
- Nababan, M. (2003). *Teori menerjemah bahasa inggris*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Nababan, Nuraeni, & Sumardiono (2012). *Pengembangan model penilaian kualitas terjemahan. Kajian linguistik dan sastra, 39-57*.
- Nazir, M. (2005). *Metode penelitian*. Jakarta: Ghalia.
- Newmark, P. (1981). *Approaches to translation*. Pergamon Press.
- Newmark, P. (1988). *A textbook of translation*. Shanghai: Shanghai Foreign Language Education Press.
- Rahardjo, A. (2019). *Resep masakan indonesia di 5 benua*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Santosa, R. (2017). *Metode penelitian kualitatif kebahasaan*. Surakarta: UNS Press.
- Simarmata, N. B. (2015). *Analisis teknik penerjemahan dan kualitas terjemahan istilah-istilah budaya bahasa inggris ke dalam bahasa batak toba yang terdapat dalam dubbing film jesus*. Universitas Negeri Semarang.
- Spradley, J. (1980). *Participant observation*. New York: Holt, Rinehart & Winston.
- Sugiyono. (2011). *Metode penelitian kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian kualitatif, kualitatif dan r&d*. Bandung: Alfabeta.
- Susetyo, P. F. (2014). *Analisis penerjemahan resep kue berbahasa jerman ke dalam bahasa indonesia*. Depok: Universitas Indonesia.
- Sutopo, H. (2002). *Metodologi penelitian kualitatif: dasar teori dan penerapannya dalam penelitian*. Surakarta: UNS Press.
- Venuti, L. (2000). *The translation studies reader*. London: Routledge.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KUESIONER PENELITIAN

**ANALISIS TEKNIK PENERJEMAHAN DAN KUALITAS KEAKURATAN TERJEMAHAN ISTILAH BUDAYA DALAM BUKU
KULINER *RESEP MASAKAN INDONESIA DI 5 BENUA* KARYA ASLIDA RAHARDJO**



Fauzia Nur Rizki

4617070007

KONS. PENERJEMAHAN BAHASA INGGRIS BERBASIS TI

PROGRAM STUDI TEKNIK INFORMATIKA

JURUSAN TEKNIK INFORMATIKA DAN KOMPUTER

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
1.	01/CH1/R1/M/ha122	Material – Makanan	Arsik Ikan	Fish Arsik	Harfiah	3	3	3	3
2.	02/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Buncis muda	Green beans	Padanan lazim	3	3	3	3
3.	03/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Andaliman	Chinese pepper corn	Padanan lazim	1	3	3	2
4.	04/CH1/R1/I/ha122	Material – Makanan	Air asam	Lime juice	Generalisasi	1	3	3	1
5.	05/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Bawang merah	Onions	Padanan lazim	1	1	1	1
6.	06/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Cabai merah	Red chilli	Harfiah	3	3	3	3
7.	07/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Saffron	Saffron	Peminjaman murni	3	3	3	3
8.	08/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Buah kemiri	Macadamia nuts	Padanan lazim	1	3	3	1
9.	09/CH1/R1/I/ha122	Ekologi – Flora	Serai	Lemongrass	Harfiah	3	3	3	3



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
10.	10/CH1/R1/I/hal22	Ekologi – Flora	Jahe	Ginger	Harfiah	3	3	3	3
11.	11/CH1/R1/I/hal22	Organisasi – aktivitas	Garam	Salt to taste	Deskripsi	3	2	2	3
12.	12/CH1/R1/D/hal22	Material – Makanan	Bumbu	Spices	Padanan lazim	2	2	2	2
13.	13/CH1/R1/D/hal22	Organisasi – aktivitas	Masak setengah matang	Half cooked	Transposisi	3	3	3	3
14.	14/CH1/R2/M/hal24	Material – Makanan	Asam Padeh Daging Sapi	Beef Asam Padeh	Harfiah	3	3	3	3
15.	15/CH1/R2/I/hal24	Ekologi – Fauna	Daging sapi berlemak	Fatty beef	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
16.	16/CH1/R2/I/hal24	Ekologi - Flora	Jeruk lemon	Lemon	Generalisasi	3	3	3	3
17.	17/CH1/R2/I/hal24	Organisasi – aktivitas	2 butir jeruk lemon diperas airnya	2 lemons, pressed to collect the juice	Deskripsi	2	3	3	2
18.	18/CH1/R2/I/hal24	Ekologi – Flora	5 helai daun jeruk purut	5 kaffir lime leaves	Harfiah	3	3	3	3
19.	19/CH1/R2/I/hal24	Ekologi – Flora	Daun kunyit	Turmeric leaves	Harfiah	3	3	3	3
20.	20/CH1/R2/I/hal24	Ekologi – Flora	Bawang putih	Garlic	Padanan lazim	3	3	3	3
21.	21/CH1/R2/I/hal24	Ekologi – Flora	Kentang kecil	Baby potatoes	Padanan lazim	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
22.	22/CH1/R2/D/hal24	Organisasi - konsep	Daging dimasak di air bumbu dalam waktu yang lama sampai daging empuk.	Add beef cook until tender.	Reduksi	3	3	3	3
23.	23/CH1/R2/D/hal24	Material - Makanan	Setelah daging empuk, daging yang masih utuh dipotong-potong lalu disiram sisa bumbu.	Cut the beef chunks into smaller pieces, mix with the remaing seasoning.	Reduksi	2	3	3	2
24.	24/CH1/R3/M/hal26	Material - Makanan	Pepes Tahu	Tofu Pepes	Harfiah	3	3	3	3
25.	25/CH1/R3/I/hal26	Material - Makanan	Tahu	Fresh tofu	Amplifikasi	3	3	3	3
26.	26/CH1/R3/I/hal26	Material - Makanan	Telur	Egg	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
27.	27/CH1/R3/I/hal26	Material - Makanan	Minyak goreng	Cooking oil	Padanan lazim	3	3	3	3
28.	28/CH1/R3/I/hal26	Material - Makanan	Terasi	Fish paste	Amplifikasi	1	3	3	1
29.	29/CH1/R3/I/hal26	Organisasi – aktivitas	Diulek	Crushed	Padanan lazim	3	3	3	3
30.	30/CH1/R3/I/hal26	Ekologi – Flora	Daun salam	Bay leaves	Harfiah	3	3	3	3
31.	31/CH1/R3/I/hal26	Ekologi – Flora	Lengkuas	Galangal	Harfiah	3	3	3	3
32.	32/CH1/R3/I/hal26	Organisasi – aktivitas	Dipotong kecil- kecil	Chopped finely	Transposisi	3	2	2	3
33.	33/CH1/R3/D/hal26	Organisasi – aktivitas	Hancurkan tahu dengan garpu	Mash the tofu using fork	Padanan lazim	3	3	3	3
34.	34/CH1/R3/D/hal26	Organisasi – aktivitas	Bungkus dengan daun pisang	Wrap the mixture with banana leaf	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
35.	35/CH1/R3/D/hal26	Ekologi – Flora	Wrap the mixture with banana leaf	Bungkus dengan daun pisang	Harfiah	3	3	3	3
36.	36/CH1/R3/D/hal26	Organisasi – aktivitas	Kukus selama 45 menit	Steam for 45 minutes	Padanan lazim	3	3	3	3
37.	37/CH1/R3/D/hal26	Organisasi – aktivitas	Bisa dipanggang sebentar sampai kecoklatan.	Can be grill in 5 minutes.	Harfiah	1	3	3	3
38.	38/CH1/R4/M/hal28	Material - Makanan	Tekwan	Tekwan Fish Soup	Amplifikasi	3	3	3	3
39.	39/CH1/R4/I/hal28	Ekologi – Fauna	Ikan tenggiri	Mackerel	Reduksi	3	3	3	3
40.	40/CH1/R4/I/hal28	Material - Makanan	Tepung tapioka	Tapioca flour	Harfiah	3	3	3	3
41.	41/CH1/R4/I/hal28	Ekologi – Flora	Lada	Pepper	Harfiah	3	3	3	3
42.	42/CH1/R4/I/hal28	Ekologi – Fauna	Kulit udang	Shrimp skin	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
43.	43/CH1/R4/I/hal28	Ekologi – Flora	Bengkuang	Water chestnut	Padanan lazim	1	3	3	1
44.	44/CH1/R4/I/hal28	Organisasi – aktivitas	Dipotong seperti korek api	Julienned	Reduksi	2	3	3	2
45.	45/CH1/R4/D/hal28	Organisasi – aktivitas	Lalu tumis dengan minyak bawang putih yang sudah digepek.	Sautee the crushed garlic	Harfiah	3	3	3	3
46.	46/CH1/R4/D/hal28	Organisasi – aktivitas	Hidangkan	Serve	Padanan lazim	3	3	3	3
47.	47/CH1/R4/D/hal28	Organisasi – aktivitas	Taburi	Sprinkle	Padanan lazim	3	3	3	3





No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
48.	48/CH1/R5/M/hal30	Material - Makanan	Kue Hunkwe Rasa Cokelat Kopi	Coffee Chocolate Mung Bean Dessert	Amplifikasi	3	2	2	3
49.	49/CH1/R5/I/hal30	Material - Makanan	Kopi instan	Instant coffee	Peminjaman alamiah	3	3	3	3
50.	50/CH1/R5/I/hal30	Material - Makanan	Cokelat bubuk	Chocolate powder	Harfiah	3	3	3	3
51.	51/CH1/R5/D/hal30	Organisasi – aktivitas	Tuang	Pour	Padanan lazim	3	3	3	3
52.	52/CH1/R5/D/hal30	Material - Makanan	Kemudian disajikan dengan fruit cocktail	Serve with fruit cocktail	Peminjaman murni	3	3	3	3
53.	53/CH1/R6/M/hal32	Material - Makanan	Cendol	Cendol	Peminjaman murni	3	3	3	3
54.	54/CH1/R6/I/hal32	Material - Makanan	Tepung hunkwe	Mung bean flour	Padanan lazim	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
55.	55/CH1/R6/I/hal32	Organisasi - konsep	Pewarna hijau beraroma pandan	Green food coloring in pandan flavor	Amplifikasi	3	3	3	3
56.	56/CH1/R6/I/hal32	Material - Makanan	Gula jawa	Brown sugar	Padanan lazim	3	3	3	3
57.	57/CH1/R6/I/hal32	Material - Makanan	Santan	Coconut milk	Padanan lazim	3	3	3	3
58.	58/CH1/R6/D/hal32	Organisasi - aktivitas	Gula jawa direbus	Boiled brown sugar	Harfiah	3	3	3	3
59.	59/CH1/R6/D/hal32	Material - Makanan	Gula jawa cair	Liquid brown sugar	Harfiah	3	3	3	3
60.	60/CH1/R6/D/hal32	Material - Makanan	Bisa ditambahkan potongan nangka matang yang sudah dipotong kecil-kecil	You can also add chopped jackfruit	Reduksi	3	2	2	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
61.	61/CH1/R6/D/hal32	Material - Makanan	Tape ketan hitam	Fermented sticky rice	Padanan lazim	2	3	3	1
62.	62/CH2/R7/M/hal36	Material - Makanan	Serundeng Sayap Ayam	Chicken Wing Serundeng	Harfiah	3	3	3	3
63.	63/CH2/R7/I/hal36	Ekologi - Fauna	Sayap ayam	Chicken wing	Harfiah	3	3	3	3
64.	64/CH2/R7/I/hal36	Material - Makanan	Kelapa parut kering	Desiccated coconut	Padanan lazim	3	3	3	3
65.	65/CH2/R7/I/hal36	Ekologi - Flora	Asam jawa	Tamarind	Padanan lazim	3	3	3	3
66.	66/CH2/R7/I/hal36	Ekologi - Flora	Bubuk ketumbar	Coriander powder	Harfiah	3	3	3	3
67.	67/CH2/R7/D/hal36	Organisasi - aktivitas	Ayam direndam	Marinate chicken wings	Padanan lazim	1	3	3	1

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
68.	68/CH2/R7/D/hal36	Organisasi - aktivitas	Lalu goreng sampai setengah matang	Fry until are half cooked	Harfiah	3	3	3	3
69.	69/CH2/R8/M/hal38	Material - Makanan	Ayam Taliwang	Taliwang Chicken	Harfiah	3	3	3	3
70.	70/CH2/R8/I/hal38	Ekologi - Fauna	Ayam muda utuh	Whole spring chicken	Padanan lazim	3	3	3	3
71.	71/CH2/R8/D/hal38	Organisasi - aktivitas	Kemudian dibakar setengah bakar	Bake in the oven until half cooked	Padanan lazim	3	3	3	3
72.	72/CH2/R9/M/hal40	Material - Makanan	Ikan Bakar Colo- Colo	Grilled Fish Colo-Colo	Harfiah	3	3	3	3
73.	73/CH2/R9/I/hal40	Ekologi - Fauna	Ikan laut utuh	Whole fresh sea fish	Amplifikasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
74.	74/CH2/R9/I/hal40	Ekologi - Flora	Tomat	Tomato	Peminjaman alamiah	3	3	3	3
75.	75/CH2/R9/I/hal40	Material - Makanan	Mentega	Margarine	Harfiah	1	1	1	1
76.	76/CH2/R9/D/hal40	Organisasi - aktivitas	Peras air lemon setelah itu ditaburi di atas ikan yang sudah dibakar	Squeeze the other lemon on it. Spread over the grilled fish	Harfiah	3	3	3	3
77.	77/CH2/R9/D/hal40	Organisasi - aktivitas	Peras air lemon setelah itu ditaburi di atas ikan yang sudah dibakar	Squeeze the other lemon on it. Spread over the grilled fish	Harfiah	3	3	3	3
78.	78/CH2/R10/M/hal42	Material - Makanan	Rujak Bumbu Kacang	Mix Fruit Dessert	Adaptasi	1	3	3	1

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
79.	79/CH2/R10/I/ha142	Material - Makanan	Buah-buahan	Seasonal fruits	Amplifikasi	2	3	3	2
80.	80/CH2/R10/I/ha142	Ekologi - Flora	Kacang tanah	Peanuts	Padanan lazim	3	3	3	3
81.	81/CH2/R10/I/ha142	Material - Makanan	Cuka	Vinegar	Harfiah	3	3	3	3
82.	82/CH2/R10/I/ha142	Material - Makanan	Cabai merah giling	Crushed red chilies	Padanan lazim	3	3	3	3
83.	83/CH2/R10/D/ha142	Organisasi - aktivitas	Kacang tanah disangrai	Roast the peanuts	Generalisasi	3	3	3	3
84.	84/CH2/R10/D/ha142	Organisasi - aktivitas	Kemudian ditumbuk kasar	Crush roughly	Padanan lazim	3	3	3	3
85.	85/CH2/R10/D/ha142	Material - Makanan	Untuk menjadi bumbu rujak.	To create the sauce for the fruit dessert (rujak).	Amplifikasi	1	3	3	1

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
86.	86/CH2/R11/M/hal44	Material - Makanan	Sayur Daun Singkong	Kale with Coconut Milk	Adaptasi	1	1	1	1
87.	87/CH2/R11/I/hal44	Ekologi - Flora	Daun kale	Kale	Reduksi	3	3	3	3
88.	88/CH2/R11/D/hal44	Organisasi - aktivitas	Diaduk terus supaya santan tidak pecah	Stir frequently	Harfiah	3	3	3	3
89.	89/CH2/R12/M/hal46	Material - Makanan	Terong Balado	Balado Aubergine	Harfiah	3	3	3	3
90.	90/CH2/R12/I/hal46	Ekologi - Flora	Terong	Aubergine	Harfiah	3	3	3	3
91.	91/CH2/R12/I/hal46	Material - Makanan	Cabai kering	Dried chilies	Harfiah	3	3	3	3
92.	92/CH2/R12/I/hal46	Material - Makanan	Ikan teri	Anchovy	Adaptasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
93.	93/CH2/R12/D/hal46	Organisasi - konsep	Terong digoreng sampai kekuning-kuningan lalu angkat.	Deep fry the aubergines until golden brown.	Adaptasi	3	3	3	3
94.	94/CH2/R13/M/hal48	Material - Makanan	Wedang Jahe	Hot Ginger	Harfiah	3	3	3	3
95.	95/CH2/R13/I/hal48	Organisasi - aktivitas	150 g jahe yang sudah digeprek	150 g fresh ginger, pounded	Padanan lazim	3	3	3	3
96.	96/CH2/R13/I/hal48	Ekologi - Flora	Cengkih	Cloves	Harfiah	3	3	3	3
97.	97/CH2/R13/I/hal48	Ekologi - Flora	Kayu manis	Cinnamon stick	Padanan lazim	3	3	3	3
98.	98/CH3/R14/M/hal52	Material - Makanan	Botok Ikan Tuna	Tuna Botok	Reduksi	3	3	3	3
99.	99/CH3/R14/I/hal52	Ekologi - Fauna	Ikan tuna	Tuna	Reduksi	3	3	3	3
100.	100/CH3/R14/I/hal52	Ekologi - Flora	Cabai ijo	Green chili	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
101.	101/CH3/R15/M/hal54	Material - Makanan	Gadon	Gadon	Peminjaman murni	3	3	3	3
102.	102/CH3/R15/I/hal54	Ekologi - Fauna	Daging sapi cincang	Minced meat	Padanan lazim	3	3	3	3
103.	103/CH3/R16/M/hal56	Material - Makanan	Nasi Goreng Kampung	Traditional Fried Rice	Adaptasi	3	3	3	3
104.	104/CH3/R16/I/hal56	Material - Makanan	Nasi dari beras yang pera	Cooked basmati rice	Amplifikasi	3	3	3	3
105.	105/CH3/R16/I/hal56	Ekologi - Fauna	Ayam dada	Chicken breast	Harfiah	3	3	3	3
106.	106/CH3/R16/I/hal56	Material - Makanan	Kecap manis	Soy sauce	Padanan lazim	2	3	3	2
107.	107/CH3/R16/D/hal56	Material - Makanan	Masukkan telur dadar yang sudah dipotong-potong	Scramble the eggs	Padanan lazim	1	3	3	1

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
108.	108/CH3/R16/D/hal56	Ekologi - Flora	Merica	Pepper	Padanan lazim	3	3	3	3
109.	109/CH3/R17/M/hal58	Material - Makanan	Pancake Sayur	Vegetable Pancake	Harfiah	3	3	3	3
110.	110/CH3/R17/I/hal58	Material - Makanan	Terigu	Flour	Harfiah	3	3	3	3
111.	111/CH3/R17/I/hal58	Ekologi - Flora	Wortel	Carrot	Harfiah	3	3	3	3
112.	112/CH3/R17/I/hal58	Ekologi - Flora	Taoge	Bean sprout	Padanan lazim	3	3	3	3
113.	113/CH3/R17/D/hal58	Material - Makanan	Adonan	Dough	Harfiah	3	3	3	3
114.	114/CH3/R18/M/hal60	Material - Makanan	Sambal Goreng Printil Kacang Tolo	Minced Meat and Black Eyed Beans with Sambal	Amplifikasi	3	2	2	3
115.	115/CH3/R18/I/hal60	Ekologi - Flora	Kacang tolo	Black eyed beans	Padanan lazim	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
116.	116/CH3/R19/M/hal62	Material - Makanan	Rujak Serut	Fruit Salad	Adaptasi	3	2	2	3
117.	117/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Nanas	Pineapple	Harfiah	3	3	3	3
118.	118/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Apel	Apple	Peminjaman alamiah	3	3	3	3
119.	119/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Pear	Pear	Peminjaman murni	3	3	3	3
120.	120/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Stroberi	Strawberry	Peminjaman alamiah	3	3	3	3
121.	121/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Kiwi	Kiwi	Peminjaman murni	3	3	3	3
122.	122/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Mangga	Mango	Peminjaman alamiah	3	3	3	3
123.	123/CH3/R19/I/hal62	Ekologi - Flora	Ubi merah	Sweet potato	Padanan lazim	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
124.	124/CH4/R20/M/hal66	Material - Makanan	Arem-Arem Kornet	Corned Beef Arem-Arem	Padanan lazim	3	3	3	3
125.	125/CH4/R20/I/hal66	Material - Makanan	Beras	Rice	Harfiah	3	3	3	3
126.	126/CH4/R20/I/hal66	Material - Makanan	Kornet sapi	Corned beef	Harfiah	3	3	3	3
127.	127/CH4/R21/M/hal68	Material - Makanan	Soto Ayam Madura	Chicken Soto	Reduksi	3	3	3	3
128.	128/CH4/R21/I/hal68	Ekologi - Flora	Daun seledri	Celery leaves	Harfiah	3	3	3	3
129.	128/CH4/R21/I/hal68	Material - Makanan	Bawang goreng	Fried shallots	Harfiah	3	3	3	3
130.	128/CH4/R21/D/hal68	Organisasi - aktivitas	Suwir-suwir ayam	Shred the chicken breasts	Adaptasi	3	3	3	3
131.	128/CH4/R21/D/hal68	Material - Makanan	Soun	Glass noodles	Amplifikasi	3	3	3	3
132.	132/CH4/R22/M/hal70	Material - Makanan	Telur Pindang	Pindang Egg	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
133.	133/CH4/R22/I/hal70	Material - Makanan	Bubuk teh	Tea powder	Harfiah	3	3	3	3
134.	134/CH4/R22/I/hal70	Ekologi - Flora	Kulit bawang bombai	Onion skin	Padanan lazim	3	3	3	3
135.	135/CH4/R23/M/hal72	Material - Makanan	Udang Paprika Saus Mentega	Sauteed Prawn and Paprika with Butter	Amplifikasi	3	3	3	3
136.	136/CH4/R23/I/hal72	Ekologi - Fauna	Udang ukuran sedang	Medium sized prawns	Harfiah	3	3	3	3
137.	137/CH4/R23/I/hal72	Material - Makanan	Mentega	Butter	Harfiah	3	3	3	3
138.	138/CH4/R23/D/hal72	Organisasi - aktivitas	Dipotong kotak- kotak	Dice	Adaptasi	3	3	3	3
139.	139/CH4/R23/D/hal72	Material - Makanan	Oyster sauce	Oyster sauce	Peminjaman murni	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
140.	140/CH4/R24/M/hal74	Material - Makanan	Wingko Babat	Wingko Babat	Peminjaman murni	3	3	3	3
141.	141/CH4/R24/D/hal74	Material - Makanan	Kuning telur	Egg yolk	Padanan lazim	3	3	3	3
142.	142/CH5/R25/M/hal78	Material - Makanan	Gudeg Kol Ungu	Purple Cabbage Gudeg	Harfiah	3	3	3	3
143.	143/CH5/R25/I/hal78	Material - Makanan	Telur rebus	Hard boiled eggs	Padanan lazim	3	3	3	3
144.	144/CH5/R25/I/hal78	Ekologi - Flora	Kol ungu	Red cabbage	Padanan lazim	3	3	3	3
145.	145/CH5/R26/M/hal79	Material - Makanan	Sambal Goreng Krecek	Sambal Goreng Krecek	Peminjaman murni	3	3	3	3
146.	146/CH5/R26/I/hal79	Material - Makanan	Kerupuk kulit	Skin crackers	Harfiah	3	3	3	3
147.	147/CH5/R27/M/hal80	Material - Makanan	Ikan Woku	Woku Fish	Harfiah	3	3	3	3
148.	148/CH5/R27/I/hal80	Ekologi - Fauna	Kakap merah	Red snapper	Adaptasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
149.	149/CH5/R27/I/hal80	Ekologi - Flora	Belimbing sayur	Tree sorrel	Adaptasi	3	3	3	3
150.	150/CH5/R27/I/hal80	Ekologi - Flora	Daun bawang	Spring onion	Padanan lazim	3	3	3	3
151.	151/CH5/R28/M/hal82	Material - Makanan	Kalio Ayam	Chicken Kalio	Harfiah	3	3	3	3
152.	152/CH5/R28/I/hal82	Organisasi - konsep	Agak kental	Medium thickness	Generalisasi	3	3	3	3
153.	153/CH5/R28/I/hal82	Material - Makanan	Bubuk kari	Curry powder	Harfiah	3	3	3	3
154.	154/CH5/R29/M/hal84	Material - Makanan	Nasi Kuning	Yellow Rice	Harfiah	3	3	3	3
155.	155/CH5/R29/D/hal84	Material - Makanan	Ayam goreng	Fried chicken	Harfiah	3	3	3	3
156.	156/CH5/R29/D/hal84	Material - Makanan	Keripik kentang	Potato chips	Harfiah	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Penguipaan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguipaan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
157.	157/CH5/R30/M/hal86	Material - Makanan	Sayur Lodeh Cabe Ijo	Mixed Vegetables in Coconut Milk	Generalisasi	2	3	3	3
158.	158/CH5/R30/I/hal86	Ekologi - Fauna	Udang kering	Dried shrimp	Harfiah	3	3	3	3
159.	159/CH5/R30/I/hal86	Ekologi - Flora	Kohlrabi	Kohlrabi	Peminjaman murni	3	3	3	3
160.	160/CH5/R30/I/hal86	Material - Makanan	Jagung manis	Cobs corn	Generalisasi	3	3	3	3
161.	161/CH5/R30/I/hal86	Ekologi - Flora	Paprika hijau	Green paprika	Harfiah	3	1	1	3
162.	162/CH5/R31/M/hal88	Material - Makanan	Tumis Udang Labu Siam	Prawn Kohlrabi	Adaptasi	3	2	2	2
163.	163/CH6/R32/M/hal92	Material - Makanan	Rendang Daging	Beef Rendang	Adaptasi	3	3	3	3
164.	164/CH6/R32/I/hal92	Ekologi - Fauna	Daging tidak berlemak	Beef (topside)	Amplifikasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
165.	165/CH6/R33/M/hal94	Material - Makanan	Sate Ayam	Chicken Satay	Harfiah	3	3	3	3
166.	166/CH6/R33/I/hal94	Material - Makanan	Selai kacang	Peanut paste	Padanan lazim	3	1	1	2
167.	167/CH6/R34/M/hal96	Material - Makanan	Gado-gado Padang	Gado-gado Padang	Peminjaman murni	3	3	3	3
168.	168/CH6/R34/I/hal96	Material - Makanan	Mi basah	Fresh noodles	Amplifikasi	3	3	3	3
169.	169/CH6/R34/I/hal96	Ekologi - Flora	Kol	Cabbage	Harfiah	3	3	3	3
170.	170/CH6/R34/I/hal96	Material - Makanan	Kerupuk merah	Red crackers for gado-gado padang	Amplifikasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



No.	No. Data	Kategori Budaya	Tsu (teks sumber)	Tsa (teks sasaran)	Teknik Penerjemahan	Keakuratan			
						R1	R2	R3	Hasil FGD
171.	171/CH6/R35/M/hal98	Material - Makanan	Sate Padang	Sate Padang	Peminjaman murni	3	3	3	3
172.	172/CH6/R35/I/hal98	Material - Makanan	Lidah sapi yang sudah direbus empuk	Cooked beef tongue	Reduksi	3	3	3	3
173.	173/CH6/R35/I/hal98	Material - Makanan	Tepung beras	Rice flour	Harfiah	3	3	3	3
174.	174/CH6/R35/D/hal98	Material - Makanan	Ketupat atau lontong	Rice cake	Generalisasi	3	3	3	3

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Teknik Penerjemahan	Tidak Akurat	Kurang Akurat	Akurat	Skor
Adaptasi	78, 86	162	92, 93, 103, 116, 130, 138, 148, 149, 163	31
Amplifikasi	28, 85	79	25, 38, 48, 55, 73, 104, 114, 131, 135, 164, 168, 170,	40
Deskripsi	-	17	11	5
Generalisasi	04	-	16, 83, 152, 157, 160, 174	19
Harfiah	75	-	01, 06, 09, 10, 14, 15, 18, 19, 24, 26, 30, 31, 34, 35, 37, 40, 41, 42, 45, 50, 58, 59, 62, 63, 66, 68, 69, 72, 76, 77, 81, 88, 89, 90, 91, 94, 96, 100, 105, 109, 110, 111, 113, 117, 125, 126, 128, 129, 132, 133, 136, 137, 142, 146, 147, 151, 153, 154, 155, 156, 158, 161, 165, 169, 173	196



Teknik Penerjemahan	Tidak Akurat	Kurang Akurat	Akurat	Skor
Padanan lazim	05, 08, 43, 61, 67, 107	03, 12, 106, 166	02, 20, 21, 27, 29, 33, 36, 46, 47, 51, 54, 56, 57, 64, 65, 70, 71, 80, 82, 84, 95, 97, 102, 108, 112, 115, 123, 124, 134, 141, 143, 144, 150,	113
Peminjaman alamiah	-	-	49, 74, 118, 120, 122	15
Peminjaman murni	-	-	07, 52, 53, 101, 119, 121, 139, 140, 145, 159, 167, 171	36
Reduksi	-	23, 44	22, 39, 60, 87, 98, 99, 127, 172	28
Transposisi	-	-	13, 32	6
Rata-rata Skor Keakuratan				489 : 174 = 2,81



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Depok 23 Agustus 1998. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara dari pasangan suami istri bernama Tankeri dan Dewi Ristiah. Saat ini penulis bertempat tinggal di Jalan Ngarai No.1 Kelapa Dua, Cimanggis, Depok, Jawa Barat. Pendidikan penulis dimulai dari SD Negeri Tugu 1 di Depok lulus pada tahun 2010, kemudian melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 209 Jakarta lulus pada tahun 2013, selanjutnya melanjutkan di SMK Negeri 62 Jakarta jurusan Pariwisata dan Perhotelan yang lulus pada tahun 2016, dan melanjutkan ke perguruan tinggi Politeknik Negeri Jakarta program studi D4 Teknik Informatika konsentrasi Penerjemahan bahasa Inggris.

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta



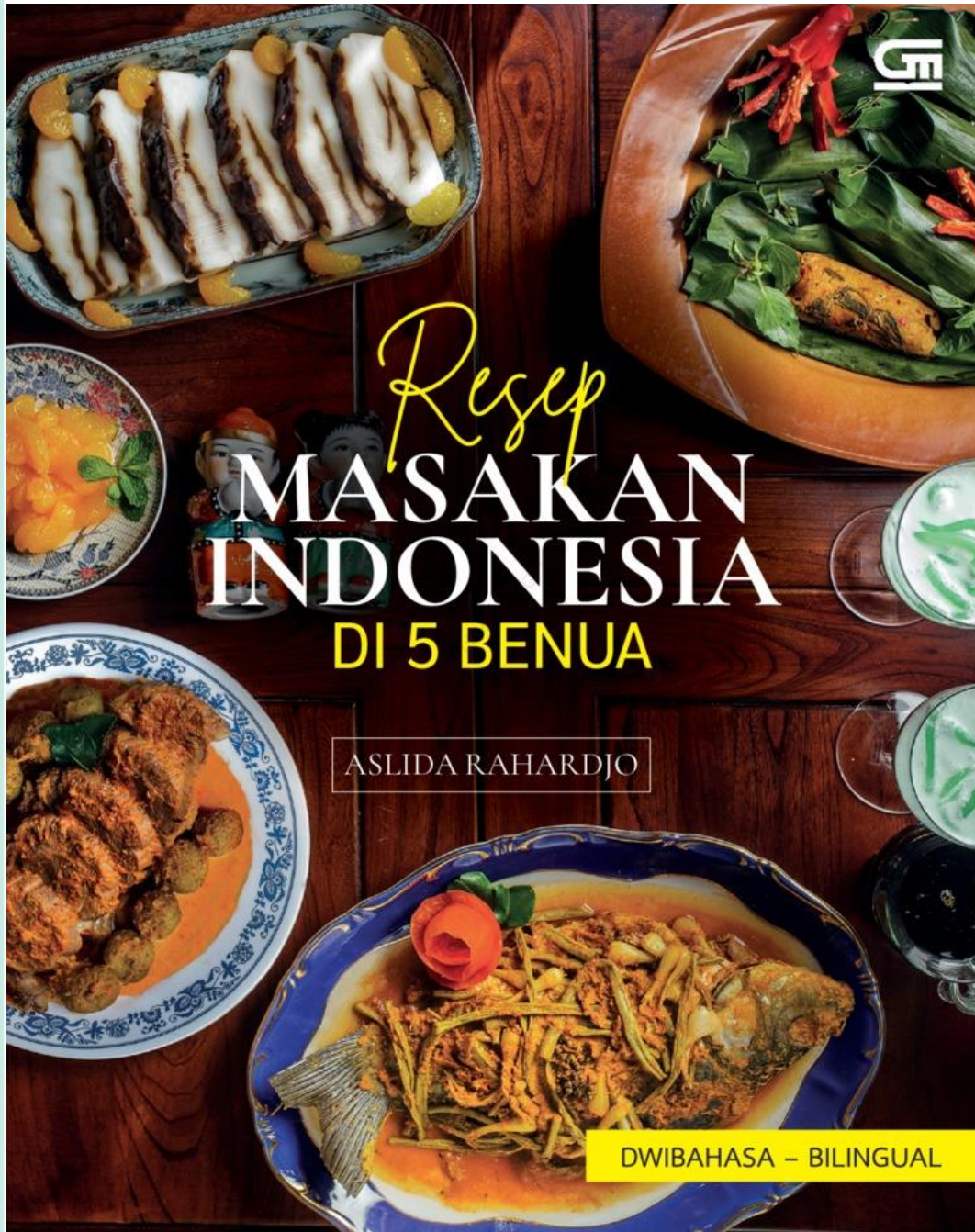


© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SINOPSIS BUKU RESEP YANG DITELITI



Penulis buku ini memiliki pengalaman hidup di luar negeri selama lebih dari 20 tahun, sebagai anak keluarga diplomat dan kemudian menjadi diplomat muda dan istri seorang duta besar, membuatnya selalu berusaha menyuguhkan kuliner indonesia secara internasional. Buku ini disusun untuk memudahkan para penggemar kuliner indonesia dalam menyiapkan masakan indonesia dimana pun



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

mereka berada di seluruh dunia. Resep-resep yang terkumpul dalam buku ini berasal dari seluruh provinsi yang ada di Indonesia, dari Sabang sampai Merauke.

35 resep dalam buku ini dikelompokkan dalam 5 benua, adakalanya bahan yang tersedia di satu benua tidak tersedia di benua lainnya. Misalnya saffron untuk pengganti kunyit, water chesnut

pengganti bengkuang, daun kale pengganti daun singkong, dan banyak lagi. Selain itu kelompok resep andalan adalah resep yang selalu diminati, kapan saja dan dalam acara apapun, seperti rendang, sate ayam, dan gado-gado padang.

Buku ini diharapkan dapat membantu menyalurkan keinginan untuk menikmati masakan Indonesia, sekaligus memperkenalkan kuliner Indonesia kepada masyarakat di manca negara.

Bahasa	:	Indonesian – English
Negara	:	Indonesia
Penerbit	:	Gramedia Pustaka Utama
Penulis	:	Aslida Rahardjo
Jumlah halaman	:	116



**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta