



© 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LAPORAN

PRAKTIK KERJA LAPANGAN



PENERJEMAHAN TEKS RESEP DALAM BUKU RESEP YANG DIPUBLIKASI SECARA KOMERSIAL DI HIMPUNAN PENERJEMAH INDONESIA

ZAHARA TUSSOLEHA MAHARANI

1908411009

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

PROGRAM STUDI BAHASA INGGRIS UNTUK

KOMUNIKASI BISNIS DAN PROFESIONAL

JURUSAN ADMINISTRASI NIAGA

2023



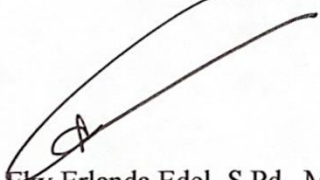
Hak Cipta :

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


HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

- a. Judul Naskah : Penerjemahan Teks Resep dalam Buku Resep yang Dipublikasi secara Komersial di Himpunan Penerjemah Indonesia
- b. Penyusun
- 1) Nama : Zahara Tussoleha Maharani
 - 2) NIM : 1908411009
- c. Jurusan : Administrasi Niaga
- d. Program Studi : Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional
- e. Waktu Pelaksanaan : 8 Agustus – 9 Desember 2022
- f. Tempat Pelaksanaan : Himpunan Penerjemah Indonesia
Jalan Ciputat Raya Nomor 6 RT.002/RW.02,
Pondok Pinang, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 12310

Pembimbing PNJ,



Eky Erlanda Edel, S.Pd., M.Pd.
NIP. 232022020119890315

Depok, 19 Januari 2023
Pembimbing Perusahaan,


Anna Wiksmadhara
HPI-01-06-0101



Mengesahkan,
KPS BISPRO,


Dr. Dra. Ita Sukaesih, Dipl. TESOL., M.M., M.Hum.
NIP. 196104121987032004





KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas limpahan rezeki dan karunianya penulis mampu menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini. Laporan PKL ini dilakukan dalam rangka memenuhi persyaratan untuk mendapat gelar Diploma 4 (D4) di Politeknik Negeri Jakarta. Penulis menyadari bahwa laporan PKL ini tidak dapat selesai tanpa dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan Terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ina Sukaesih, Dipl. TESOL, M.M, M. Hum., selaku Kepala Program Studi Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional;
2. Ibu Eky Erlanda Edel, S.Pd., M.Pd., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membantu penulis selama Menyusun Laporan PKL ini;
3. Ibu Anna Wiksmadhara, selaku pembimbing PKL di Himpunan Penerjemah Indonesia yang telah banyak membantu penulis selama menjalankan program PKL ini;
4. Ibu Ira Susana, Ibu Isnarti Siti, Ibu Lucia Aryani, Ibu Mila Kartina, dan Ibu Rona Desfy selaku mentor dari Himpunan Penerjemah Indonesia yang telah memberikan banyak ilmu selama penulis menjalankan program PKL;
5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa mendukung dan memberi motivasi agar laporan PKL ini dapat selesai dengan baik;
6. Teman-teman Bispro 7 yang selalu memberikan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan PKL ini tepat waktu.

Akhir kata, saya berharap dukungan dan bantuan yang telah diberikan kepada saya ini akan mendapat balasan yang baik dari Tuhan Yang Maha Esa. Semoga proposal penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu.

Depok, 19 Januari 2023

Penulis

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



DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ruang Lingkup Kegiatan	2
1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	3
1.4 Tujuan dan Manfaat	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Definisi Penerjemahan	4
2.2 Ideologi Penerjemahan.....	5
2.3 Teknik Penerjemahan.....	7
2.4 Proses Penerjemahan.....	12
2.5 Kendala dan Solusi dalam Menerjemahkan.....	13
2.6 Teks Resep Masakan.....	15
BAB III HASIL PELAKSANAAN	16
3.1 Unit Kerja PKL	16
3.2 Uraian Praktik Kerja Lapangan.....	17
3.3 Uraian Proses Penerjemahan.....	21

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



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

3.4 Identifikasi Kendala yang Dihadapi.....	24
3.4.1 Kendala Pelaksanaan Tugas.....	24
3.4.2 Cara Mengatasi Kendala	26
BAB IV PENUTUP	27
4.1 Kesimpulan	27
4.2 Saran.....	28
LAMPIRAN.....	31





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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Penerjemahan..... 12





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

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Struktur Kepengurusan Himpunan Penerjemah Indonesia	16
Tabel 3.2 Transposisi 1 (Teknik Transposisi).....	22
Tabel 3.3 Transposisi 2 (Teknik Transposisi).....	22
Tabel 3.4 Reduksi 1 (Teknik Reduksi)	23
Tabel 3.5 Reduksi 2 (Teknik Reduksi)	24
Tabel 3.6 Kendala Mencari Istilah.....	24
Tabel 3.7 Kendala Menyusun Kalimat Terjemahan yang Dapat Diterima...	25





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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan yang dilakukan mahasiswa dari beberapa perguruan tinggi untuk memperkenalkan dunia kerja kepada mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan ini dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghadapi dan memahami dunia kerja yang sebenarnya. Selama melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL), mahasiswa akan menerapkan teori yang sudah mereka pelajari selama perkuliahan. Oleh karena itu, mahasiswa perlu memilih perusahaan atau instansi sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang sesuai dengan bidang keahlian yang didapatkan selama perkuliahan.

Politeknik Negeri Jakarta, tempat penulis menimba ilmu, adalah salah satu perguruan tinggi yang mewajibkan mahasiswanya untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL). Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan penulis ini juga menjadi pengganti mata kuliah selama satu semester, yaitu semester 7. Untuk memenuhi Satuan Kredit Semester (SKS) yang ditetapkan oleh program studi penulis, yaitu: Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional (BISPRO), penulis melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Himpunan Penerjemah Indonesia, yang merupakan organisasi profesi yang menjadi wadah untuk meningkatkan harkat dan mutu para penerjemah di Indonesia.

Selama proses Praktik Kerja Lapangan (PKL), penulis menerjemahkan beberapa jenis dokumen, seperti teks jurnalistik, teks hukum, teks akademik, takarir, teks untuk direkam (TVC), dan teks resep dalam buku resep yang dipublikasikan secara komersial. Dalam laporan ini, penulis akan menguraikan proses penerjemahan teks resep. Teks resep, khususnya menu makanan khas negara asing, banyak diminati oleh masyarakat yang jenuh selama masa pandemi beberapa tahun belakangan ini.



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

Di sisi lain, resep adalah kunci penting bagi orang-orang yang baru belajar memasak maupun gemar memasak masakan baru. Kuliner adalah salah satu budaya setiap negara yang sangat mudah untuk disebarkan atau dikenalkan ke negara lain. Akan tetapi, karena perbedaan bahasa dan istilah bahan yang digunakan, banyak orang yang kesulitan untuk mengikuti resep masakan negara asing. Oleh karena itu, menerjemahkan teks resep sangat penting untuk memudahkan masyarakat dalam memahami langkah dan bahan yang diperlukan dalam proses memasak. Adanya penerjemahan teks resep yang dijual secara komersial akan memudahkan masyarakat yang ingin memasak hidangan khas negara asing dengan bahan-bahan yang tersedia di Indonesia.

Penulis menemukan beberapa kendala saat menerjemahkan teks resep. Kendala yang dihadapi adalah mencari padanan kata yang digunakan dalam teks resep dan Menyusun kalimat agar diterima pembaca. Akan tetapi, penulis menemukan solusi atas kendala yang dihadapi. Solusi atas kendala yang dihadapi penulis adalah berupaya menggunakan kamus dan juga mencari contoh kalimat yang biasa digunakan dalam teks resep di Indonesia.

1.2 Ruang Lingkup Kegiatan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI) lebih banyak menerapkan sistem daring (*Work From Home*), meskipun terdapat beberapa pertemuan yang dilakukan secara luring. Ruang lingkup kegiatan Praktik Kerja Lapangan ini meliputi hal-hal berikut:

- a. Menerjemahkan berbagai jenis teks: teks umum, teks jurnalistik, teks bisnis, teks hukum, teks resep, teks pemasaran, dan lain-lain.
- b. Membuat takarir menggunakan *software* khusus.
- c. Melokalkan situs web dan game.
- d. Mengoperasikan beberapa *CAT Tools*.



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

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu dan tempat pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang Penulis laksanakan adalah sebagai berikut:

- a. Waktu : 8 Agustus – 9 Desember 2022
- b. Instansi : Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI)
- c. Alamat : Jalan Ciputat Raya Nomor 6 RT.002/RW.02, Pondok Pinang, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 12310

1.4 Tujuan dan Manfaat

Berikut tujuan dan manfaat dari Praktik Kerja Lapangan (PKL)

1.4.1 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mengenalkan dunia kerja kepada penerjemah dan melatih penerjemah dalam menerjemahkan dokumen dengan proses, dokumen, dan tekanan yang sesuai dengan kenyataan penerjemah di industri. Penulis memilih teks resep dan menggunakan teori yang pernah didapatkan selama mata kuliah pada semester sebelumnya.

1.4.2 Manfaat

Manfaat dari Praktik Kerja Lapangan yang didapatkan oleh penulis adalah memahami dunia kerja dan dapat menerjemahkan dokumen asli yang pernah klien berikan kepada para mentor penulis. Penulis juga dapat mengasah beberapa keahlian yang pernah dipelajari sebelumnya dalam kelas. Kegiatan ini memberikan kesempatan bagi Penulis untuk mencoba banyak hal baru seperti menerjemahkan berapa jenis teks. Salah satu jenis teksnya adalah teks resep masakan. Resep masakan bermanfaat bagi pembaca yang ingin memasak namun kesulitan untuk menentukan takaran. Resep masakan ini juga bermanfaat bagi pembaca yang sama sekali belum pernah mencoba untuk memasak. Penulis mendapatkan banyak manfaat dari menerjemahkan teks resep seperti mengetahui istilah dalam memasak dan juga cara menentukan judul resep yang menarik dan tepat.



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

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Himpunan Penerjemah Indonesia, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

- a. Penulis menerjemahkan 6 buah teks resep dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia dengan proses penerjemahan yang dibagi menjadi 3 tahap, yaitu tahap analisis, tahap pengalihan, dan tahap restrukturisasi.
- b. Penulis menggunakan teknik transposisi dan reduksi dalam proses restrukturisasi untuk membuat kalimat terjemahan yang tepat.
- c. Penulis menggunakan ideologi domestikasi untuk mempertahankan keberterimaan hasil terjemahan.
- d. Penulis menemukan bahwa kendala yang dihadapi saat menerjemahkan teks resep adalah mencari padanan kata dan Menyusun kalimat terjemahan yang dapat diterima.
- e. Penulis menemukan cara untuk mengatasi kendala yang dihadapi dengan cara mencari istilah tersebut di kamus, tesaurus, dan sumber lain yang berkaitan.
- f. Penulis mencari contoh teks dengan jenis yang serupa untuk melihat struktur kalimat yang sering digunakan dalam teks tersebut.
- g. Penulis mendapatkan banyak keahlian dari Praktik Kerja Lapangan di Himpunan Penerjemah Indonesia, salah satunya adalah memahami perbedaan budaya atau teknik dalam menerjemahkan berbagai jenis teks.
- h. Penulis mendapatkan *tips & trick* dalam melakukan proses penerjemahan langsung dari penerjemah yang sudah menerjemahkan berbagai teks selama lebih dari 10 tahun.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan penulis di Himpunan Penerjemah Indonesia, saran yang dapat penulis berikan adalah sebagai berikut:

- a. Penerjemah harus sering membaca teks yang serupa dengan teks hasil terjemahan yang akan dibahas agar lebih mengenal teks tersebut.
- b. Penerjemah harus mencari dan banyak melakukan riset mengenai istilah yang sering digunakan dalam teks resep.
- c. Penerjemah juga harus menguasai teknik, ideologi dan metode penerjemahan agar memudahkan proses menerjemahkan.
- d. Penerjemah yang akan melakukan Praktik Kerja Lapangan di Himpunan Penerjemah Indonesia harus bisa membedakan teknik dan metode yang digunakan dalam proses menerjemahkan berbagai teks.
- e. Penerjemah harus mampu untuk menggunakan waktu semaksimal mungkin dalam berlatih menerjemahkan agar lebih terbiasa dan hasil terjemahan menjadi lebih berkualitas.



**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 PUSTAKA

- Adithya, Muhammad Prana. (2022). Teknik Penerjemahan Molina dan Albir (Molina and Albirs Translation Techniques). Diakses pada 25 Desember 2022, dari <https://www.gurusiana.id/read/muhammadpranaadithya/article/teknik-penerjemahan-molina-dan-albir-molina-and-albirs-translation-techniques-4855752>
- Ardi, Havid (2015). Pengantar Penerjemahan (*Introduction to Translation*). Padang: Sukabina Press
- Hoed, Benny H. 2006. Penerjemahan dan Kebudayaan. Bandung: Pustaka Jaya
- KBBI (2008). Definisi Penerjemahan. Diakses pada 25 Desember 2022, dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/penerjemahan>
- Molina, L. & Albir, A.H. (2002). *Translation Technique Revisited. A Dynamic and functionalist Approach*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Nida, Eugene A. & Taber, Charles R. (1968). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: The United Bible Societies
- Nida, Eugene A. & Taber, Charles R. (1969). *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J.Brill
- Putra, Pebri Prandika (2021) Teknik dan Ideologi Penerjemahan Bahasa Inggris (Teori dan Praktik). Yogyakarta: Samudra Biru
- Rachmawati, Lin (2020). Teori Penerjemahan Teks Tulis dan Praktik Penerjemahan. Sleman:Deepublish

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

Wardhana, Adien Tsaqif. (2022). Teori tentang Penerjemahan. Diakses pada 25 Desember 2022, dari <https://civitas.uns.ac.id/candyland/teori-tentang-penerjemahan/>



© 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





LAMPIRAN

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



L-1 Surat Keterangan Magang

HIMPUNAN PENERJEMAH INDONESIA (HPI)

(ASSOCIATION OF INDONESIAN TRANSLATORS)

Sekretariat/Secretariat:

Jl. Pondok Pinang Raya (d/h Jl. Ciputat Raya) No. 6 RT 002 RW 002

Kelurahan Pondok Pinang Kecamatan Kebayoran Lama

Jakarta Selatan 12310

T: (62) 878 0900 0041 • F: (62-21) 7514548 • E: sekretariat@hpi.or.id • www.hpi.or.id

Nomor. : HPI-00/0011.1/1/2023 Jakarta, 9 Januari 2023
Perihal : Surat Keterangan Praktik Kerja Lapangan (PKL)

SURAT KETERANGAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN (PKL)

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anna Wiksmadhara
Jabatan : Sekretaris Umum Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI)

menerangkan bahwa:


Nama Mahasiswa : Zahara Tussoleha Maharani
NIM : 1908411009

merupakan mahasiswa Politeknik Negeri Jakarta (PNJ), Jurusan Administrasi Niaga, Program Studi Bahasa Inggris untuk Komunikasi Bisnis dan Profesional, yang telah mengikuti program Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada Himpunan Penerjemah Indonesia (HPI) selama 1 (satu) semester, dimulai pada tanggal 8 Agustus 2022 dan berakhir pada tanggal 9 Desember 2022, di bawah bimbingan Ibu Anna Wiksmadhara, Anggota Nomor HPI-01-06-0101, Penerjemah Senior Bidang Migas dan Hukum.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 9 Januari 2023

HIMPUNAN PENERJEMAH INDONESIA


Anna Wiksmadhara
Sekretaris Umum
HPI-01-06-0101



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
ADMINISTRASI NIAGA

Jalan Prof. DR. G.A. Siwabessy, Kampus UI, Depok 16425
Telepon (021) 7863534, 7864927, 7864926, 7270042, 7270035
Fax: (021) 7270034, (021) 7270036 Hunting
Laman :<http://www.pnj.ac.id>, e-pos : humas@pnj.ac.id

FORM PEMBIMBINGAN PKL

(PENYELIA)

1. Nama Perusahaan/Industri : Himpunan Penerjemah Indonesia
2. Alamat : Jalan Ciputat Raya No. 6, Pondok Pinang, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan.
3. Judul PKL : Penerjemahan Teks Resep dalam Buku Resep yang Dipublikasi secara Komersial di Himpunan Penerjemah Indonesia
4. Nama Penyelia : Anna Wiksmadhara





© 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

L-2 Logbook

Hari	Tanggal	Pemateri	Materi	Bahasan	Tanda Tangan	
					Pembimbing	Mahasiswa
Senin	8/8	Isnarty Siti Rohma dan Anna Wiksmadara	Pelokalan situs web	(1) Pembukaan magang (2) Pelokalan situs web		
Selasa	9/8	Ira Susana	Pelokalan	Jenis-jenis pelokalan		
Rabu	10/08	Lucia Aryani	Takarir	(1) Pengenalan pada aplikasi subtitling dan time-coding; (2) Membuat time-coding video dan transkripsi video (video bebas)		
Jumat	12/8	Mila Kartina	Pentingnya Glosarium	(1) Pentingnya menertibkan glosarium; (2) Mengedit 3000 kata glosarium		
Senin	15/8	Rona Desfy	Teks Journalistik	(1) Apa yang harus dipahami terkait jurnalisme perusahaan, menerjemahkan berita/artikel/konteks perusahaan, dan metode yang digunakan; (2) Menerjemahkan artikel perusahaan		
Selasa	16/8	Ira Susana	Penerjemahan UI/UX	(1) Menganalisis UI pada aplikasi lokal; (2) Membandingkan pelokalan situs web		
		Anna Wiksmadara (Luring)	Teks Journalistik	Membahas proses menerjemahkan judul dan berita		
Rabu	17/8	Libur Nasional Hari Kemerdekaan Republik Indonesia				
Jumat	19/8	Mila Kartina	Teks untuk Direkam	(1) Memahami perbedaan teks untuk direkam dan teks biasa; (2) Jenis-jenis teks untuk direkam; (3) Latihan menerjemahkan teks dengan gaya "untuk didengar" dan "untuk direkam"		



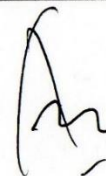



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



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

L-2 Logbook

Senin	22/8	Rona Desfy	Berita Perusahaan Sebagai konten Website Perusahaan	(1) Bisa menangani teks sumber yang tidak berkalimat efektif menjadi hasil terjemahan yang baik, komunikatif, infortif dan mewakili citra perusahaan; (2) menerjemahkan berita yang disusun oleh pihak perusahaan		
Selasa	23/8	Ira Susana	Transkreasi	Membandingkan UI dari dua aplikasi		
		Anna Wiksmadara (Luring)	Teks jurnalistik	Menerjemahkan bagian-bagian dari berita, yaitu judul, sub-judul, dan isi berita		
Rabu	24/8	Lucia Aryani	Transcription and Timecoding	(1) Membahas hasil time-coding dan transkripsi video yang dikerjakan (video bebas); (2) Membuat time-coding video dan transkripsi video (video dr. strange)		
Kamis	25/8	Isnarti Siti Rohma	Teks Jurnalistik	Menerjemahkan teks jurnalistik		
Jumat	26/8	Mila Kartina	Naskah Film Dubbing	(1)Membahas tugas menerjemahkan teks untuk direkam; (2) Membahas naskah film dubbing		
Selasa	30/8	Ira Susana	Transkreasi	Transkreasi/menerjemahkan headline		
Rabu	31/8	Lucia Aryani	Transcription and Time Coding	Membahas hasil time-coding dan transkripsi video yang dikerjakan minggu lalu (review film doctor strange)		
Kamis	1/9	Isnarti Siti Rohma	Teks Jurnalistik dan Iklan Komersial	Menerjemahkan teks jurnalistik dan teks iklan komersial untuk direkam		
Jumat	2/9	Mila Kartina	Naskah Film Dubbing	Membahas terjemahan naskah film dubbing		
Selasa	6/9	Ira Susana	Penjurubahasaan	Perbedaan juru bahasa dan penerjemah		
Rabu	7/9	Lucia Aryani	Takarir	Membahas hasil terjemahan dari transkripsi yang telah dibuat (Doctor Strange)		
Kamis	8/9	Isnarti Siti Rohma	Pelokalan Game	Langkah awal melakukan pelokalan game		
Jumat	9/9	Mila Kartina	Penerjemahan e-Learning	Menerjemahkan materi e-Learning		



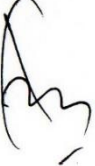

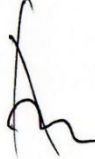

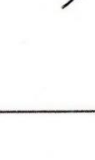

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



L-2 Logbook

Senin	12/9	Rona Desfy	Teks Hukum	Menerjemahkan akta notaris (Keterangan Waris)		
Selasa	13/9	Ira Susana	Know Your Client (KYC) in banking	Jenis-jenis dokumen KYC		
Rabu	14/9	Lucia Aryani	Resep	Menerjemahkan resep makanan (EN-ID)		
Jumat	16/9	Mila Kartina	Self-editing (Swasunting)	Melakukan self-editing dari terjemahan e-learning minggu lalu		
Selasa	20/9	Ira Susana	Job desc of a reviewer/editor	Apa yang harus dipahami oleh seorang reviewer/editor		
Kamis	22/9	Isnarti Siti Rohma	Pelokalan Game	Melokalkan 2 game dengan trados (Hay Day dan Zongzi)		
Jumat	23/9	Mila Kartina	Back Translation (Terjemahan Kembali) Teks Umum	(1) Penjelasan tentang Back Translation; (2) Menerjemahkan teks umum; (3) Memberikan Back Translation dalam bahasa Inggris untuk terjemahannya; (4) Memberikan alasan dari memilih kata tertentu pada terjemahan bahasa Indonesia		
Senin	26/9	Rona Desfy	Teks Hukum	Membahas terjemahan akta notaris (Keterangan Waris)		
Selasa	27/9	Ira Susana	Live Transcription (Transkripsi Langsung)	(1) Penjelasan pekerjaan juru bahasa simultan ketik atau teks bahasa langsung; (2) Penjelasan kemampuan yang harus dimiliki untuk menjadi juru bahasa ketik, yaitu mengetik cepat; (3) Latihan <i>live transcription</i> di zoom		
Rabu	28/9	Lucia Aryani	Resep	(1) Review terjemahan resep (EN-ID); (2) Tugas menerjemahkan resep dari bahasa Indonesia ke bahasa Inggris		
Jumat	30/9	Mila Kartina	Back Translation (Terjemahan Kembali) Teks Umum	(1) Feedback untuk tugas menerjemahkan teks umum, back translation dalam bahasa Inggris, dan alasannya		
Selasa	4/10	Ira Susana	Google for Education	(1) Menganalisis Google for education; (2) Membuat glosarium dari Google for education;		

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



L-2 Logbook

Rabu	5/10	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	Menerjemahkan teks iklan (untuk menjual produk)	A	Juh
Kamis	6/10	Isnarti Siti Rohma	Teks Panduan Pengguna (Manual User)	(1) Menerjemahkan teks panduan pengguna; (2) Menerjemahkan menggunakan SDL Trados		
Jumat	7/10	Mila Kartina	Transkreasi TVC	(1) Latihan transkreasi teks iklan; (2) Membuat Back Translation dalam bahasa Inggris; (3) Memberikan alasan atau komen dari terjemahan dan back translation yang kita buat		
Senin	10/10	Rona Desfy	Teks Hukum	Membahas terjemahan akta notaris (Keterangan Waris)		
Selasa	11/10	Ira Susana	Voice talent Assessment	(1) Presentasi hasil glosarium yang ditemukan dari Google for Education; (2) Penjelasan mengenai pekerjaan voice talent assessment; (3) Penjelasan mengenai bagaimana cara analisis sample rekaman suara		
Jumat	14/10	Mila Kartina	Proofreading Terjemahan TVC	Mem-proofread terjemahan (iklan TV) teman;		
Senin	17/10	Rona Desfy	Kata Arkais dalam Teks Hukum	Membuat glossarium mengenai kata arkais dalam teks hukum;		
Selasa	18/10	Ira Susana	Marketing your service	(1) Platform yang dapat digunakan untuk memasarkan jasa kita; (2) menjalin networking yang luas dengan orang lain; (3) review CV dan akun linkedin		
Rabu	19/10	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	Menerjemahkan teks pemasaran (pariwisata)		
Kamis	20/10	Isnarti Siti Rohma	Teks Pemasaran	Menerjemahkan teks untuk aplikasi pemesanan hotel		
Jumat	21/10	Mila Kartina	Proofreading Terjemahan TVC	(1) Review hasil proofread terjemahan (iklan TV) teman; (2) Bagaimana cara proofreader memperbaiki terjemahan;		


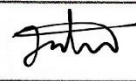






© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



L-2 Logbook

Sabtu	22/10	Rona Desfy	Kata Arkais dalam Teks Hukum	Penjelasan mengenai kata arkais dalam teks hukum;		
Senin	24/10	Rona Desfy	Kata Arkais dalam Teks Hukum	Menerjemahkan kalimat dengan menggunakan kata arkais.		
Selasa	25/10	Ira Susana	Reviewer	(1) Penjelasan mengenai cara kerja seorang reviewer; (2) Membuat diri sendiri dikenal orang lain melalui media sosial; (3) Perbarui profil LinkedIn dan CV		
Rabu	26/10	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	Menerjemahkan teks pemasaran mengenai Makassar		
Jumat	28/10	Mila Kartina	Peran linguist dalam produksi TVC	Menjelaskan peran dan tugas linguist dalam produksi TVC (shooting & dubbing sessions, offline & online)		
Senin	31/10	Rona Desfy	Teks Hukum (Arkais)	Review tugas penerjemahan kata arkais dalam teks hukum;		
Selasa	1/11	Ira Susana	Reviewer	Melakukan review pekerjaan klien menggunakan SDL World Server;		
Rabu	2/11	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	(1) Menerjemahkan teks pemasaran (Jasa Penelitian); (2) Review terjemahan teks pemasaran		
Kamis	3/11	Isnarti Siti Rohma	Seputar Penerjemahan	Diskusi seputar penerjemahan		
Jumat	4/11	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	(1) Mengerjakan proyek secara tim; (2) Ketua Tim melakukan negosiasi dengan klien; (3) Menerjemahkan dokumen perjalanan di London		
Senin	7/11	Rona Desfy	Akta Kelahiran	(1) Memahami perkembangan gaya bahasa dan istilah yang digunakan dalam dokumen keimmigrasian; (2) Menerjemahkan akta kelahiran; (3) Membahas terjemahan akta kelahiran		
Selasa	8/11	Ira Susana	Reviewer	Melakukan review pekerjaan klien menggunakan SDL World Server;		





























© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



L-2 Logbook

Jumat	11/11	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	(1) Mengerjakan proyek secara tim; (2) Ketua Tim melakukan negosiasi dengan klien; (3) Menerjemahkan novel		
Senin	14/11	Rona Desfy	Teks Perundang-Undangan	(1) Menyusun glossarium sebagai rujukan untuk menerjemahkan Peraturan Perundang-Undangan; (2) Menerjemahkan Peraturan Pemerintah		
Rabu	16/11	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	(1) Pemberian feedback dari tugas-tugas lalu; (2) Menerjemahkan teks pemasaran		
Jumat	18/11	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	(1) Mengerjakan proyek secara tim; (2) Ketua Tim melakukan negosiasi dengan klien; (3) Menerjemahkan profil perusahaan		
Senin	21/11	Rona Desfy	Teks Perundang-Undangan	(1) Membahas terminologi yang digunakan dalam Peraturan Perundang-Undangan; (2) Membahas terjemahan Peraturan Pemerintah yang telah dikerjakan		
Selasa	22/11	Ira Susana	Proofreading	Melakukan proofreading teks Pernyataan Privasi		
Rabu	23/11	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	(1) Pemberian feedback dari tugas-tugas lalu; (2) Menerjemahkan teks pemasaran		
Kamis	24/11	Isnarti Siti Rohma	Teks Umum	Menerjemahkan teks dengan menyesuaikan tag yang ada		
Jumat	25/11	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	Feedback untuk proyek secara tim;		
Senin	28/11	Rona Desfy	Surat Kuasa	(1) Menerjemahkan surat kuasa; (2) Menyusun glosarium dari surat kuasa		
Jumat	2/12	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	Feedback untuk proyek kerja tim		
Senin	5/12	Rona Desfy	Surat kuasa	Menerjemahkan surat kuasa;		
Selasa	6/12	Ira Susana	Proofreading	(1) Membahas tugas proofreading yang diberikan; (2) sharing mengenai dunia penerjemahan		
Rabu	7/12	Lucia Aryani	Teks Pemasaran	Menerjemahkan teks pemasaran		

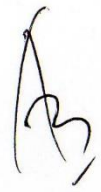

© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

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



L-2 Logbook

Kamis	8/12	Isnarti Siti Rohma	CV dan Cover Letter	(1) Membahas CV dan Cover Letter yang akan digunakan untuk melamar pekerjaan; (2) Tips untuk menjalani proses rekrutmen		
		Rona Desfy	Surat Kuasa	Membahas tugas surat kuasa		
Jumat	9/12	Mila Kartina	Praktik Kerja Tim	Feedback untuk proyek kerja tim		
Rabu	14/12	Anna Wiksmadara (Luring)	Penutupan Magang	Penutupan Magang		

Jakarta, 14 Desember 2022
Himpunan Penerjemah Indonesia


Anna Wiksmadhara
Sekretaris Umum
HPI-01-06-001



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta



Hak Cipta :

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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

- Teks Resep 1

BSU	BSA
Blue Swimmer Crab and Mango Indramayu Ravioli with Avocado Velvet and Sambal Mayo	Ravioli Rajungan Biru dan Manga Indramayu dengan Alpukat Velvet dan Sambal Mayo
Recipe for 1 (EP)	Resep untuk 1 (porisi)
Ingredients:	Bahan:
60g Blue Swimmer Crab Meat 60g Ripe Mango 5g Sea Salt 5g Chives 5g Taragon 15ml Lime Juice 60g Avocado 60ml Grape seeds oil 30g Japanese Mayonnaise 5g Sambal Olek 15g Crème Fraiche 5g Caviar Salt and pepper to taste	60 gr Daging Rajungan 60 gr Mangga Matang 5 gr Garam Laut 5 gr Kucai 5 gr Taragon 15 ml Perasan Jeruk Nipis 60 gr Alpukat 60 ml Minyak biji anggur 30 gr Mayones Jepang 5 gr Sambal Olek 15 gr Crème Fraiche 5 gr Kaviar Garam dan Lada secukupnya
Direction:	Cara Membuat:
To Make the Ravioli	Cara Membuat Ravioli:
In a mixing bowl pale the crab meat, chopped chives, tarragon, and lime juice season it with salt, mix it well and set aside, and then sliced the ripe mango with mandolin to thin slice. While everything is ready, form the crab in to a ball, and then on the baking paper, place a sliced mango as a base and the put the crab meat on the top of it and then cover the crab meat all the way with the rest of the sliced mango and form it like a dome.	Campurkan daging Rajungan, daun bawang cincang, taragon, dan perasan jeruk nipis ke dalam wadah, bumbu dengan garam, aduk rata dan sisihkan, lalu iris tipis mangga yang sudah matang dengan potongan mandolin. Setelah semuanya siap, bentuk rajungan menjadi bola-bola, lalu letakkan irisan mangga sebagai alas di atas kertas roti dan taruh daging kepiting di atasnya dan tutupi daging kepiting dengan sisa irisan mangga dan bentuk seperti kubah.

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

L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

For the Avocado, Removed the skin and the seed, and then toss it with the lime juice, sugar and salt to season and the blend it until smooth and silky by adding the grape seeds oil.	Untuk Alpukat, Buang kulit dan bijinya, lalu campurkan dengan perasan jeruk limau, gula dan garam untuk membumbui dan blender sampai halus dengan menambahkan minyak biji anggur.
For the sambal mayo,	Untuk sambal mayones,
In a mixing ball mix together the mayonnaise and sambal and the place it in the plastic bottle and set aside.	Dalam wadah, campur mayones dan sambal lalu masukkan ke dalam botol plastik dan sisihkan.
To serve	Untuk penyajian
Smear the avocado on the plate place the ravioli on the top of it, and then add spoon of crème fraiche, knob of caviar and finish with sambal mayo.	Oleskan alpukat di piring, letakkan ravioli di atasnya, lalu tambahkan satu sendok crème fraiche, sedikit kaviar dan sambal mayones.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

- Teks Resep 2

BSU	BSA
Black Angus beef with spice coconut gravy, purple sweet potato, red quinoa and cauliflower (CY)	Daging sapi black Angus kuah santan, dengan ubi jalar ungu, quinoa merah, dan kembang kol (CY)
Black Angus Beef Tenderloin 200 gr	200 gr Daging has dalam Black Angus
Purple sweet potato mashed 100gr	100 gr Ubi jalar ungu tumbuk
Fresh Cream 60 ml	60 ml Krim segar
Butter 40gr	40 gr Mentega
Red Quinoa 60 gr (boiled and strain after cooked add salt & a spoon of olive oil just enough cooked) 50gr	60 gr Quinoa Merah (rebus dan saring setelah matang, tambahkan garam & satu sendok minyak zaitun yang dimasak secukupnya 50 gr)
Onion (chopped) 30 gr	30 gr Bawang bombai (cincang)
Garlic (chopped) 15gr	15 gr Bawang Putih (cincang)
Shimeji mushroom 30gr	30 gr Jamur Shimeji
Cauliflower florets 40gr	40 gr Kuntum Kembang kol
Season beef tenderloin with salt n pepper, pan seared until outside caramelized then add the sauce in the pan cook it until medium temperature. Saute onion and garlic with vegetables season well.	Bumbui daging has dalam dengan garam dan merica, panggang di wajan sampai bagian luar terkaramelisasi lalu tambahkan saus di wajan masak sampai tingkat kematangan medium. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan sayuran dan bumbui sesuai selera.
Boiled sweet potato and mashed it to fine sieve (flour sieve) and mix with cream in a pot season well and finish with butter	Ubi direbus dan ditumbuk sampai halus (ayakan tepung) dan campur dengan krim di wadah bumbui sesuai selera dan diberi mentega
For the sauce :	Untuk kuah :
Beef trimmings & bones 2 kg	2 kg potongan Daging sapi & tulangnya
Grated fresh coconut 350 gram (sauteed with out oil until brown)	350 gr Kelapa segar parut (disangrai tanpa minyak sampai kecoklatan)
Base paste sauce (all ingredient mix and grind) :	Bahan sambal (campur dan haluskan semua bahan) :
Shallot 200gram	200 gr Bawang Merah

Hak Cipta :

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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

Garlic 80gram	80 gr Bawang Putih
Kemiri 30 gram	30 gr Kemiri
Fresh Galangal paste 180gram	180 gr Lengkuas halus
Fresh Ginger paste 25gr	25 gr Jahe halus
Red chili big 50gram	50 gr Cabai merah besar
Curly red chili 20gram	20 gr Cabai merah keriting
Padang fresh chili paste 300gram	300 gr sambal Padang
Lemon grass 20 gram	20 gr Serai
Daun salam 20 gram	20 gr Daun salam
Daun jeruk 15 gram	15 gr Daun jeruk
Daun kunyit 20 gram	20 gr Daun kunyit
Powder mix spice minang 80gram	80 gr Bubuk masak minang
Star anise powder 3 gram	3 gr Bunga lawang bubuk
Coriander powder 3 gram	3 gr biji ketumbar
Cinnamon powder 3 gram	3 gr Kayu manis bubuk
Nutmeg powder 3 gram	3 gram biji pala bubuk
Palm sugar 100 gram	100 gr Gula aren
White pepper 2 gr	2 gr Lada putih
White sugar 20 gr	20 gr Gula putih
Fresh coconut milk from 3 coconut	Santan segar dari 3 buah kelapa
In a pot sauted the base paste until fragrant and well cook then add the the remaing ingredients cook in low heat and simmered for 3 hours after strain and set aside for sauce.	Tumis bumbu dasar dalam panci hingga harum dan matang lalu masukkan sisa bahan masak dengan api kecil dan rebus selama 3 jam. Saring dan sisihkan untuk saus.
Spread the purple potato on plate then add the sauted vegetables on it place beef on the side and serve with coconut spice gravy	Tata ubi ungu di piring lalu tambahkan tumisan sayuran di atasnya. Letakkan daging sapi di sampingnya dan sajikan dengan bumbu kuah santan.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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



- Teks Resep 3

BSU	BSA
<u>BANGKUANG DUMPLINGS (CS)</u>	<u>PANGSIT ISI BANGKUANG (CS)</u>
Yields 5 portions	Hasil 5 porsi
Bangkuang 4 pcs Carrot 2.5 pcs Wood Ear Mushroom 100 gr Chopped Garlic 100 gr Chopped Ginger 50 gr Salad oil 15ml Oyster sauce 30 gr Fish sauce 15 gr Soya sauce 15 gr Sesame oil 10 gr Salt/pepper Gyoza skin 4 packs	4 buah Bangkuang 2,5 buah Wortel 100 gr Jamur Kuping 100 gr Bawang putih cincang 50 gr Jahe cincang 15 ml Minyak sayur 30 gr Saus tiram 15 gr Kecap ikan 15 gr Kecap asin 10 gr Minyak wijen Garam/lada 4 bungkus Kulit Gyoza
Cut all of the vegetables in julienne. Saute the vegetables in salad oil. Add all of the liquids and cook until al dente. Strain the liquid and reduce to a syrup. Put back into the vegetables. Cool. Once cold make wontons with the gyoza skins.	Potong semua sayuran tipis memanjang. Tumis sayuran dengan minyak sayuran. Tambah semua cairan dan masak hingga sedikit layu. Tiriskan cairan dan masak hingga mengental. Tuang kembali ke dalam sayuran. Dinginkan. Setelah dingin, buat pangsit dengan kulit gyoza.

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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

- Teks Resep 4

BSU	BSA
LETTUCE WRAP (AB)	BUNGKUS SELADA (AB)
(Makes about 12 pcs)	(Hasil sekitar 12 buah)
1 head Butter Lettuce	1 Selada Butterhead
200 gr Beef brisket/plate/short rib, Sliced Thin	200 gr Sandung lamur/sancan/iga sapi, Iris Tipis
a/n Bulgogi Marinade	Saos Bulgogi secukupnya
a/n Roasted Tomato Salsa	Salsa Tomat Panggang secukupnya
a/n Crispy Potatoes	Kentang Goreng secukupnya
a/n Chopped Chives	Kucai cincang secukupnya
<u>Roasted Tomato Salsa:</u>	<u>Salsa Tomat Panggang:</u>
2 Whole Tomato , 1 Roasted + 1 Diced	2 Tomat Utuh , 1 Panggang + 1 Potong dadu
2 pc Jalapeno, 1 Roasted + 1 Diced	2 buah Jalapeno, 1 Sangrai + 1 Potong dadu
1 Whole White onion, ½ Roasted + ½ Diced	1 Bawang bombai Putih, ½ Sangrai + 1/2 potong dadu
3 Cloves Garlic, Roasted	3 siung Bawang Putih, panggang
½ Whole Lemon, Squeezed	½ buah Perasan Lemon
1 Tbsp Soy Sauce	1 Sdm Kecap asin
1 Tbsp Olive Oil	1 Sdm Minyak Zaitun
1 pc Birds eye Chilli	1 bh Cabai rawit
<u>Bulgogi Marinade:</u>	<u>Saus Bulgogi:</u>
100 gr Nashi pears, Grated	100 gr pir, diparut
50 gr White onion, Grated	50 gr Bawang bombai putih, parut
4 pc Garlic, Grated	4 siung Bawang Putih, parut
1 tsp Ginger, Grated	1 sdt Jahe, diparut
2 tbsp Soy Sauce	2 sdm Kecap asin
2 tbsp Brown Sugar	2 sdm Gula Aren
1 pinch Black Pepper, ground	1 jumput Lada Hitam, haluskan
1 tbsp Toasted sesame oil	1 sdm minyak wijen panggang

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian , pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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

L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

Sliced thinly, mix with marinade just enough to coat. Marinade for 3 hours	Iris tipis, campur dengan bumbu marinasi secukupnya agar meresap. Rendam selama 3 jam
Toss olive oil with 1 pc tomato, 1 pc jalapeno, 3 pc garlic. Roast at the highest temperature setting in the oven	Campur minyak zaitun dengan 1 buah tomat, 1 buah jalapeno, 3 siung bawang putih. Panggang dengan suhu tertinggi dalam oven
Add lemon juice soy sauce, birds eye chili to the ingredients above. Then, blend everything using hand blender, season with salt	Tambahkan kecap manis perasan jeruk limau, cabai rawit ke bahan-bahan di atas. Lalu, haluskan semuanya menggunakan blender tangan, tambahkan garam
Dice tomato, jalapeno and onion, combine with the blended mixture. Adjust seasoning Reserve in chiller	Tambahkan tomat potongan dadu, jalapeno, dan bawang bombai, campur dengan adonan yang sudah diblender. Simpan bumbu di mesin pendingin
Grill Beef slices then lay cooked peeces of beef on top of the lettuce	Panggang irisan daging dan taruh daging yang sudah dimasak di atas selada.
Spoon a small dollop of salsa and top with crispy potatoes. Garnish with chopped chives. Serve.	Taruh sesendok salsa dan beri kentang goreng di atasnya. Hiasi dengan daun bawang cincang. Hidangkan.

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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

- Teks Resep 5

BSU	BSA
BARRAMUNDI SWEET & SOUR, ASPARAGUS SPEARS, BELL PEPPERS, PINEAPPLE, WITH MALAY RICE	BARRAMUNDI SWEET & SOUR, ASPARAGUS SPEARS, BELL PEPPERS, PINEAPPLE, WITH MALAY RICE
(JR)	(JR)
1 @600 Gr barramundi, cleaned gut	1 ikan kakap putih (barramundi)sekitar 600 gram, bersihkan
1 Lemon, juiced	1 buah lemon, peras
1 Egg	1 buah telur
3 Shallots, rough chopped	3 buah bawang merah, cincang kasar
2 Cloves garlic, rough chopped	2 siung bawang putih, cincang kasar
½ ts fresh grated ginger	½ sdt jahe parut
½ ts salt	½ sdt garam
¼ ts ground white pepper	¼ sdt lada putih bubuk
¼ Cup corn flour	38 gram tepung maizena
Oil for deep frying	Minyak untuk goreng rendam
Few sprigs cilantro	beberapa tangkai daun ketumbar (wansui)
SWEET & SOUR SAUCE	SAUS ASAM MANIS
1 TS vegetable oil	1 sdm minyak sayur
1 TS unsalted butter	1 sdm mentega tawar
¼ Small onion, rough sliced	¼ bawang bombai kecil, cincang kasar
1 Clove garlic, sliced	1 siung bawang putih, iris
½ Red bell pepper, rough sliced lengthwise	½ paprika merah, iris memanjang
½ ts fresh grated ginger	½ sdt jahe parut
160 Gr pineapple, squared 3cm x 3 cm	160 gram nanas, iris dadu 3cm x 3 cm
6 @4 Cm length pieces asparagus spears, blanched	6 pucuk asparagus, @ sepanjang 4 cm, rebus singkat
1 Green chilli, cut cat-eye	1 cabai hijau, iris serong
100 MI water	100 ml air
½ ts salt	½ sdt garam
½ ts ground white pepper	½ sdt lada putih bubuk
1 ½ ts vinegar	1 ½ sdt cuka
1 TS sugar	1 sdm gula
1 ½ TS tomato kechup	1 ½ sdm saus tomat

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

1 ts sesame oil	1 sdt minyak wijen
1 ts corn flour, mixed with 1 ts water	1 sdt tepung maizena, campur dengan 1 sdt air
TO MAKE :	CARA MEMBUAT:
Fillet the barramundi, skinless and cut lengthwise about 2-3 cm wide. Rub with the lemon juice.	Buang tulang dan kulit ikan kakap putih, dan iris memanjang selebar sekitar 2-3 cm. Lumuri dengan sari jeruk lemon.
Beat the egg and mix with the shallot, garlic, ginger, salt, and ground white pepper.	Kocok telur dan campur dengan bawang merah, bawang putih, jahe, garam, dan lada.
Dip the fillet to the egg mixture then roll it in the corn flour. The leftover of the corn flour dust it to the bone of the fish.	Celupkan ikan ke campuran telur, lalu baluri dengan tepung maizena. Taburi sisa tepung maizena ke tulang ikan.
Fry the bone of the fish first, and let aside. Then fry the fish fillets.	Goreng tulang ikan terlebih dahulu, sisihkan. Lalu goreng potongan ikan.
While you're frying the fillet. In a wok heat the oil and the butter.	Sambil menggoreng potongan ikan, panaskan minyak dan mentega di wajan lain.
Saute onion, garlic, red pepper and ginger until fragrant and enter pineapple, asparagus, green chili, and water.	Tumis bawang bombai, bawang putih, paprika merah, dan jahe sampai harum, dan masukkan nanas, asparagus, cabai hijau, dan air.
Beat in salt, pepper, vinegar, sugar.	Masukkan garam, lada, cuka, dan gula.
Pour the tomato ketchup, cook until boiling and the sesame oil and thickened. Removed.	Tuangkan saus tomat, masak sampai mendidih dan tuangkan minyak wijen. Masak sampai mengental. Sisihkan.
Put the fillets over the laying fried fish "skeleton", put some fresh cilantro on top.	Tata potongan ikan di atas tulangnya, taburi daun ketumbar.
Pour the sauce on top to serve, with a cup of Malay rice on the plate.	Tuangkan saus di atasnya, sebelum disajikan, dengan nasi Melayu di piring.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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



• Teks Resep 6

BSU	BSA
BBQ Beef Short Ribs Torch Ginger Flower Relish, Lemon Grass Creamed Corn, Chard Spring onion)	BBQ Beef Short Ribs Torch Ginger Flower Relish, Lemon Grass Creamed Corn, Chard Spring onion)
(EP)	(EP)
Ingredients:	Bahan:
200g Boneless beef short ribs	200 gram Iga sapi tanpa tulang
60g shallots	60 gram bawang merah
30g garlic	30 gram bawang putih
15g coriander seeds	15 gram biji ketumbar
30g lemongrass	30 gram serai
5g kefir lime leaves	5 gram daun jeruk purut
5g turmeric powder	5 gram bubuk kunyit
1pcs star anise	1 buah bunga lawang
1/2stk cinnamon	½ batang kayu manis
60ml Sweet Soya sauce	60 ml kecap manis
30g green tomato	30 gr tomat hijau
10g red chili	10 gram cabai merah
15g red onion	15 gram bawang bombai merah
20g torch ginger flower	20 gram kecombrang
120g lime	120 gram jeruk nipis
15ml EVOO	15ml EVOO (minyak zaitun extra virgin)
10g coriander leaves	10 gram daun ketumbar
60g sweet corn	60 gram jagung manis
100ml cooking cream	100 ml krim masak
30g spring onion	30 gram daun bawang
Salt and pepper to taste	Garam dan lada, secukupnya
Direction:	Cara membuat:
For the marinating; half of shallots, garlic, coriander seeds, and turmeric powder blend all together to make a paste. And the rub the short rib all the way around and season it with salt and pepper.	Untuk bumbu rendaman: haluskan setengah takaran bawang merah, bawang putih, biji ketumbar, dan bubuk kunyit. Lumuri seluruh bagian iga dan bumbui dengan garam dan lada.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, pennisan karya ilmiah, pennisan laporan, pennisan 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



L-3 Hasil Terjemahan Teks Resep

Note: leave the short ribs overnight in the marination to get better flavor.	Catatan: simpan iga semalaman dalam bumbu rendaman, supaya bumbu meresap.
Next day, braised the short rib with water, just enough to cover and then add the lemongrass, kefir lime leaves, star anise and cinnamon stick and cook it slow for about 3 hours.	Keesokan harinya, rebus iga dengan sedikit air, hanya sampai iga sedikit terendam, kemudian tambahkan serai, daun jeruk purut, bunga lawang, dan kayu manis, dan masak perlahan selama sekitar 3 jam.
When it is cook remove from the stock, rest the beef.	Setelah iga matang, keluarkan dari kuah, sisihkan daging.
And for the stock reduce it all the way down, when it is reduce and then add the sweet soya sauce. We will use this mixture to glaze the beef when we Barbeque it. Set aside.	Masak kuah sampai asat, saat sudah mengental, tambahkan kecap manis. Kita akan gunakan campuran ini untuk melumuri daging saat kita panggang. Sisihkan.
For the salsa, cut brunoises the green tomato, shallots, red onion, red chili, and torch ginger flower, and then in the mixing bowl add all the ingredients, toss in the olive oil, add the lime juice and zest and then last finish with chopped coriander and salt and pepper to taste	Untuk salsa, iris dadu tomat hijau, bawang merah, bawang bombai merah, cabai merah, dan kecombrang, lalu masukkan semua ke mangkuk pencampur, tuangkan minyak zaitun dan sari dan parutan kulit jeruk nipis, lalu taburi dengan cincangan daun ketumbar, dan lada dan garam secukupnya
For the sweet coren, place in the small cookin pot, and then add the cream and lemon grass, cook it until the corn is soft and cream is reduce to coat the corn. Set aside	Masukkan jagung manis di panci kecil, tambahkan krim dan serai. Masak sampai jagung lembut dan krim menyusut sampai hanya melumuri jagung. Sisihkan
To serve, grill the short ribs on the charcoal BBQ preferred, keep galling it with the soya glazed until it is caramelized and sticky, on the same time grill the spring onion as well.	Panggang iga, sebaiknya di panggangan arang, sambil terus lumuri dengan saus kecap manis sampai terkaramelisasi dan lengket, sambil memanggang iga, panggang daun bawang juga.
And then place the sweet corn underneath, and then barbequed short ribs, and top with the salsa and garnish with grilled spring onion. And it is ready to serve	Letakkan jagung manis di piring, kemudian letakkan iga panggang di atasnya, dan tuangkan salsa, juga hias dengan daun bawang panggang. Siap disajikan.

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