



PELATIHAN PENERJEMAHAN TEKS RESEP MAKANAN DALAM PASANGAN BAHASA INGGRIS DAN BAHASA INDONESIA PADA MATA KULIAH *TRANSLATION*

Yunie Amalia Rakhmyta¹

¹IAIN Takengon, Aceh, Indonesia

E-mail: amalia.nirfan@gmail.com

Info Artikel

Diajukan: 04-08-2022

Diterima: 21-08-2022

Diterbitkan: 31-08-2022

Keywords:

Translation; food recipe, translation techniques

Kata Kunci:

Terjemahan, resep makanan; teknik penerjemahan

Cara Mensitasi Artikel:

Rakhmyta, Y. A. (2022). Pelatihan Penerjemahan Teks Resep Makanan dalam Pasangan Bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia pada Mata Kuliah *Translation*. *Catimore: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 6–12.

Abstract

Translation studies is a compulsory subject for student in English study program. This course aims to train the practice of translating various types of texts using various methods. The provided time with a load of two credits is not sufficient to maximize translation practice, therefore translation training is needed outside of course hours. The training will be conducted based on community development. The practice of translation is carried out by forming small groups to translate and analyze the translation method in the selected text. In this training, text of food recipes was chosen with the consideration that this kind of text requires more accuracy from translator, it is because the translation results affect the understanding of the readers who will use the recipe for cooking. The material used in this training is the theory of translation techniques proposed by Peter Newmark. From the results of the training, it was found that most of the participants initially thought it was easy to translate food recipe. Participants ignore the cultural differences in both source language and target language. However, during the training process, on average, participants needed three cycles to produce a good and acceptable translation. At the end of the training, it can be concluded that the application of semantic techniques and communicative techniques are the two best methods for producing an equivalence and acceptable translation of food recipes in the target language.

Abstrak

Mata kuliah penerjemahan merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa Pendidikan Bahasa Inggris. Mata kuliah ini bertujuan untuk melatih kepiawaian praktik penerjemahan berbagai jenis teks menggunakan berbagai metode. Beban mata kuliah dua SKS tidak mencukupi dalam memaksimalkan praktik penerjemahan, oleh karena itu dibutuhkan pelatihan penerjemahan diluar jam mata kuliah. Pelatihan ini akan dijalankan dengan metode *Community Development*. Praktik penerjemahan dilakukan dengan membentuk kelompok kecil untuk menerjemahkan dan menganalisis metode terjemahan dalam teks yang dipilih. Pada pelatihan ini, teks resep makanan dipilih dengan pertimbangan bahwa jenis teks ini membutuhkan ketelitian lebih dari penerjemah karena hasil terjemahannya mempengaruhi pemahaman pembaca yang akan menggunakan resep tersebut

untuk memasak. Materi penerjemahan yang digunakan dalam pelatihan ini menggunakan teori teknik penerjemahan yang dikemukakan oleh Peter Newmark. Dari hasil pelatihan ditemukan bahwa sebagian besar peserta awalnya menganggap mudah penerjemahan teks resep makanan. Peserta abai terhadap perbedaan budaya pada teks bahasa sumber maupun teks bahasa sasaran. Namun selama proses pelatihan berlangsung rata-rata peserta membutuhkan tiga kali siklus hingga menghasilkan terjemahan yang baik dan tidak kaku. Diakhir pelatihan disimpulkan, bahwa penerapan teknik semantis dan teknik komunikatif adalah dua metode yang paling baik dalam menghasilkan terjemahan resep makanan yang luwes dan berterima di bahasa sasaran.

Pendahuluan

Mata kuliah penerjemahan melatih mahasiswa melakukan praktik penerjemahan berbagai jenis teks menggunakan berbagai teknik. Praktik penerjemahan dilakukan dengan membentuk kelompok kecil untuk menganalisis penerjemahan sebuah teks. Faktanya waktu kelas yang tersedia dengan beban dua sks tidak mencukupi dalam memaksimalkan hasil terjemahan, oleh karena itulah dilakukan pelatihan penerjemahan diluar jam mata kuliah dengan mengkhususkan pada teks resep makanan.

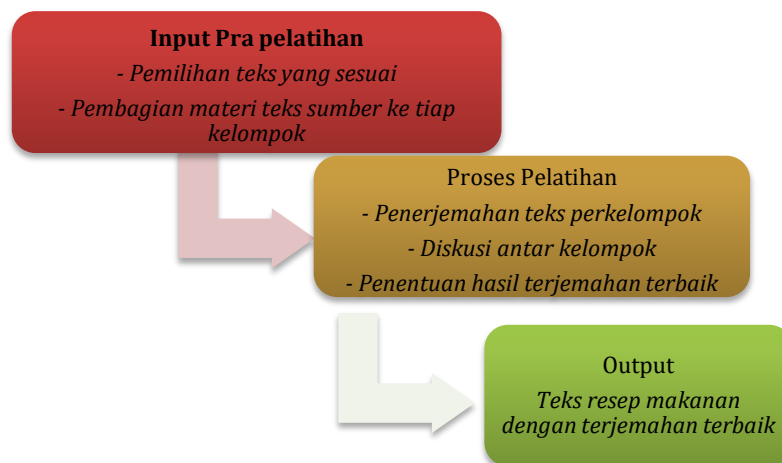
Penerjemahan teks resep makanan menjadi sangat penting dewasa ini karena semakin banyak orang yang ingin mencoba memasak makanan dari berbagai daerah atau negara (Dewi, 2022). Penerjemahan resep makanan ini dapat terjadi dalam berbagai pasangan bahasa, termasuk bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Penerjemahan teks resep makanan membutuhkan ketelitian penerjemah karena hasil terjemahannya mempengaruhi proses pemahaman pembaca yang akan menggunakan resep makanan tersebut. Tidak banyak teori yang berkembang dalam menerjemahkan resep makanan. Padahal pada kenyataannya beberapa tantangan dalam menerjemahkan teks resep makanan kerap dijumpai. Salah satu fenomenanya adalah maraknya makanan dari luar yang ramai peminat, misalnya masakan korea, masakan barat, dan masakan Jepang. Tak bisa dipungkiri penerjemahan teks resep makanan berkaitan erat dengan masalah budaya (Saleh, 2011).

Salah satu pakar penerjemahan yang memperhatikan fenomena ini adalah Peter Newmark. Beliau mengemukakan diagram V sebagai titik awal penerjemahan berbagai jenis teks. Ada delapan metode terjemahan yang beliau kemukakan yaitu; *Word to word translation*, *Literal translation*, *Faithful translation*, *Semantic translation*, *Communicative translation*, *Idiomatic translation*, *Free translation*, *Adaptation translation* (Newmark, 1998). Dalam pelatihan ini, penulis melibatkan seluruh metode tersebut agar menghasilkan teks terjemahan berterima dan akurat.



Metode

Pelatihan penerjemahan ini dilaksanakan dengan metode *Community Development*. Jack Rothman dalam Agustana menjabarkan *Community Development* adalah suatu pendekatan yang berupaya menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, meningkatkan literasi dan meningkatkan Pendidikan (Agustana, 2020) . Subjek pengabdian ini adalah mahasiswa yang sedang mengambil mata kuliah penerjemahan. Pelatihan dilaksanakan di kampus IAIN Takengon dengan mengambil jam ekstra selama 2 jam, 2 kali pertemuan setiap minggunya. Subjek pengabdian berperan sebagai peserta pelatihan dengan jumlah total peserta 10 orang. Kesepuluh peserta ini kemudian dibagi menjadi 5 kelompok, masing-masing terdiri atas 2 orang. Setiap peserta wajib membawa kamus pasangan bahasa Inggris – Indonesia. Setiap kelompok akan diberikan 1 naskah teks resep makanan dari pasangan bahasa Inggris atau Indonesia dan sebaliknya untuk kemudian berdiskusi mengerjakan penerjemahan secara manual menggunakan kamus. Setelah selesai diterjemahkan, teks hasil akan didiskusikan Bersama kelompok lain dan ditentukan terjemahan yang paling berterima dan akurat. Metode yang digunakan dalam menerjemahkan menggunakan teori Peter Newmark yang terangkum dalam V diagram. Tahapan pelatihan dapat dilihat sebagaimana diagram berikut:



Gambar 1. Tahapan pelatihan penerjemahan eks resep makanan

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan meliputi penerjemahan teks dan analisis metode penerjemahan dalam 1 teks resep makanan dengan bahasa sumber bahasa Inggris dan satu resep makanan dengan Bahasa sumber Bahasa Indonesia. Teori yang digunakan adalah teori teknik penerjemahan dari Peter Newmark. Berikut pemaparannya.



Tabel 1. Penerjemahan pada resep makanan berbahasa Inggris

Resep Bahasa Inggris
<p><i>Special Fish Porridge</i></p> <p><i>Ingredients:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>1 plateful rice</i> • <i>3 cm of crushed ginger</i> • <i>1.5 stalk of celery</i> • <i>0.5 teaspoon of salt</i> • <i>¼ teaspoon of pepper</i> • <i>200 ml chicken stock</i> • <i>2 cloves of finely chopped garlic</i> • <i>100 grams sappers of fillets (cut into small squares)</i> • <i>1.5 teaspoon of fish sauce</i> • <i>0.5 teaspoon of salt</i> • <i>0.75 teaspoon of ground pepper</i> • <i>1.5 teaspoon of granulated sugar</i> • <i>0.5 finely sliced leek</i> • <i>2 tablespoon of water</i> • <i>2 tablespoon of cooking oil for sauteing</i> <p><i>Procedure</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Boil chicken rice, ginger, celery, salt and pepper, stir them until absorbed and condensed.</i> 2. <i>Stir the fish and heat the cooking oil. Fry the garlic until fragrant and add old sapper. Stir the ingredients until they change their color.</i> 3. <i>Enter the sauce, salt, pepper, sugar and water. Stir them well. Cook for about five minutes, add leeks and stir them well for twice.</i> 4. <i>Serve the porridge with fish.</i>

Untuk resep pertama, ada beberapa metode yang diterapkan peserta, yaitu pertama; beberapa bagian diterjemahkan secara wajar di bahasa sasaran, dengan kata lain, terjemahannya cukup berterima di bahasa sasaran. Sebagai contoh: “1 plateful rice” diterjemahkan menjadi “sepiring penuh nasi”, “2 tablespoon of cooking oil for sauteing” diterjemahkan menjadi “ 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis”. Kedua contoh tersebut menunjukkan penggunaan metode komunikatif yang kental, yang mana sebagai pembaca pada Bahasa sasaran tidak akan ambigu atau asing memahami teks terjemahan tersebut. Ada pula peerjemahan yang masih kaku ditelinga pembaca Bahasa sasaran seperti misalnya “add leeks and stir them well for twice” yang diterjemahkan menjadi “aduk mereka dengan baik untuk kedua kali”. Terjemahan



tersebut terdengar kurang umum di telinga. Alangkah lebih baiknya bila di terjemahkan menjadi “Aduk adonan sekali lagi hingga larut”. Hal yang paling krusial yang belum dipahami oleh para peserta adalah penulisan tanda baca “*comma*” (,) dalam teks berbahasa Inggris berbeda dengan penulisan tanda baca “*koma*” (,) pada teks bahasa Indonesia. Dalam proses pelatihan, para peserta diasah agar lebih peka dalam memahami teks sehingga menghasilkan terjemahan yang enak di dengar pada kedua pasangan bahasa. Secara keseluruhan peserta membutuhkan 3 kali putaran untuk akhirnya bisa mendapatkan terjemahan yang sesuai.

Tabel 2. Penerjemahan pada resep makanan berbahasa Indonesia

Resep Bahasa Indonesia
<p>Telur Dadar Padang</p> <p>Bahan:</p> <p>4 butir telur ukuran sedang 3 sdm kelapa parut 2 batang daun bawang, iris tipis Garam secukupnya 2 sdm tepung beras Minyak untuk menggoreng</p> <p>Bumbu Halus</p> <p>3 butir bawang merah 2 siung bawang putih 4 buah cabe merah</p> <p>Cara membuat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kocok telur lepas, lalu masukkan bumbu halus, kelapa parut. 2. Tambahkan irisan daun bawang, garam, dan tepung beras. 3. Panaskan wajan anti panas dan beri 2 sdm minyak goreng. 4. Tuangkan adonan telur lalu tutup wajannya dan masak dengan api sedang. 5. Setelah setengah matang balikkan telur dan masak sampai matang. 6. Potong sesuai selera sebelum disajikan.

Pada resep kedua, Sebagian besar peserta memilih menerjemahkan judul resep “telur dadar Padang” menjadi “*Padangness Omelette*”, Hal ini cukup baik mengingat peserta sudah lebih bijak dalam mempertahankan keasingan dari resep makanan tersebut dengan tetap menggunakan kata “Padang”. Maka metode yang peserta terapkan rata-rata adalah metode semantis, akrena penekanannya tetap berada pada bahasa

sumber. Penerjemahan resep kedua ini cukup komunikatif, walaupun peserta tidak menyesuaikan ukuran bahan pada Bahasa sasaran, karena resep asal tidak menggunakan ukuran yang secara budaya digunakan dalam Bahasa sasaran. Penyesuaian Bahasa sasaran yang tampak awalnya adalah penggunaan “sdm (sendok makan)” menjadi “*tbs (table spoon)*”. Diawal pengerjaan menterjemahkan, sungguh sulit bagi peserta untuk melepaskan metode kata per kata, rata-rata kelompok membutuhkan 3 siklus untuk menghasilkan terjemahan yang memadai.

Gambar 1. Foto Kegiatan Pelatihan Penerjemahan



Kesimpulan

Penerjemahan resep makanan selayaknya penerjemahan teks pada umumnya tidak boleh dianggap remeh. Perhatian besar pada unsur budaya yang melekat pada teks tersebut harus benar-benar tercurah untuk mendapatkan hasil yang tepat dan tidak ambigu. Pada awal kegiatan rata-rata peserta masih menggunakan metode kata per kata dalam menerjemahkan teks, sehingga hasilnya terjemahan menjadi kaku dan sulit berterima di Bahasa sasaran. Lebih riskan lagi, karena teks yang diterjemahkan adalah teks resep makanan, kesalahan pada penerjemahan dapat berdampak pada pemahaman pembaca saat membaca teks tersebut sehingga hasil penerapan resep makanan bisa jadi tidak sesuai harapan. Rata-rata peserta membutuhkan 3 kali siklus sehingga akhirnya mendapatkan terjemahan yang berterima dan tidak kaku. Di akhir sesi pelatihan, peserta sudah mulai terbiasa menerjemahkan dengan metode semantis dan komunikatif dengan tidak mengesampingkan unsur budaya yang melekat pada teks. Peserta pelatihan yang merupakan mahasiswa Pendidikan Bahasa Inggris diharapkan akan lebih sering berlatih untuk mengasah kepekaan terhadap pemilihan kosa kata yang tepat sesuai dengan pesan teks sumber dan budaya bahasa sasaran. Mengingat, dimasa yang akan datang kemampuan menerjemahkan yang mumpuni merupakan sebuah *skill* yang dapat bernilai ekonomi.



Daftar Rujukan

Agustana, P. (2020). Pentingnya Pemberdayaan Masyarakat Sebagai Strategi Dalam Pembangunan Sosial. *Locus Majalah Ilmiah FISIP*, 12(1), 60–69.

Haru Deliana Dewi, P. . (2022). *Praktik Penerjemahan Dasar* (Mutiara A.P (ed.); Pertama). Manggu Makmur Tanjung Lestari.

Peter Newmark. (1998). *Textbook Of Translation*. 113.

Saleh, K. A. H. (2011). *Translating Restaurants' Menus From English Into Arabic: Problems And Strategies*.