



TEKNIK PENERJEMAHAN PADA MENU RESTORAN KHAS TIONGKOK DI KOTA MEDAN

Caroline Gloria Ulibasa¹, Vivi Adryani Nasution², Niza Ayuningtias³

Universitas Sumatera Utara, Indonesia

caroline.ulibasa@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini bertujuan menjelaskan teknik penerjemahan yang digunakan dalam buku menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan berdasarkan teknik penerjemahan yang dikemukakan oleh Molina & Albir. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif untuk menganalisis dan mendeskripsikan teknik terjemahan pada frasa dan klausa yang terdapat dalam buku menu restoran khas Tiongkok di Medan. Data penelitian dikumpulkan dengan metode observasi dan dokumentasi. Berdasarkan analisis data yang dilakukan, hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 41 data, terdapat 10 jenis teknik penerjemahan. Jenis teknik penerjemahan tersebut antara lain teknik peminjaman sebanyak 10 data, teknik reduksi sebanyak 7 data, teknik deskripsi sebanyak 7 data, teknik transposisi sebanyak 6 data, teknik adaptasi sebanyak 4 data, teknik modulasi sebanyak 2 data, teknik kreasi diskursif sebanyak 2 data, teknik kompensasi sebanyak 1 data, teknik partikularisasi sebanyak 1 data, dan teknik amplifikasi sebanyak 1 data.

Kata kunci: Medan, menu restoran, teknik penerjemahan, Tiongkok

Abstract:

This research aims to explain the translation techniques used in Chinese restaurant menu books in Medan based on the translation techniques proposed by Molina & Albir. The research method used is descriptive qualitative to analyze and describe the translation techniques used in phrases and clauses contained in the Chinese restaurant menu in Medan. The data were collected using observation and documentation methods. Based on the data analysis, the result shows that out of 41 data, there are 10 types of translation techniques. The types of translation techniques are borrowing with 10 data, reduction with 7 data, description with 7 data, transposition technique with 6 data, adaptation technique with 4 data, modulation technique with 2 data, discursive creation technique with 2 data, compensation technique with 1 data, particularization technique with 1 data, and amplification technique with 1 data.

Keywords: China, Medan, restaurant menu, translation techniques

Pendahuluan

Bahasa secara umum telah dikenal sebagai media yang sangat penting untuk menjalin komunikasi dan menyampaikan informasi. Di dunia ini terdapat berbagai bahasa dari tiap kelompok masyarakat. Tanpa bahasa, manusia akan mengalami kesulitan dalam mentransfer informasi yang disampaikan. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk menghubungkan komunikasi antara dua atau lebih kelompok tersebut adalah penerjemahan.

Penerjemahan menurut Wakabayashi (2019) adalah “*Translation is a craft consisting in the attempt to replace a written message and/or statement in one language by the same message and/or statement in another language*” atau penerjemahan adalah kemampuan untuk mengganti suatu pernyataan tertulis dari satu bahasa ke bahasa lain, dengan makna yang sama. Hal ini juga sejalan dengan pernyataan Catford Santosa (2016) yaitu “*The replacement of textual material in one language (SL) by equivalent textual material in another language*” yang bermakna penggantian

materi tekstual dalam teks sumber yang setara dengan bahasa lain. Penerjemahan sendiri terdiri dari teks sumber (TSu) dan teks sasaran (TSa).

Penerjemahan merupakan aktifitas yang dilakukan oleh penerjemah dalam mengalihkan informasi dari TSu ke bahasa lain dengan tujuan menghasilkan sebuah produk terjemahan yaitu TSa. Beberapa produk terjemahan yang sering dijumpai seperti subtitle film dan buku operator manual elektronik. Produk terjemahan tersebut memberikan informasi kepada pembaca sasaran agar paham makna yang disampaikan dari TSu. Oleh karena itu, kegiatan terjemahan sangat dibutuhkan. Penerjemah diharuskan menguasai seluk beluk dari teks sumber dan teks sasaran.

Kegiatan ini juga merambah ke dunia kuliner. Produk terjemahan yang dihasilkan adalah menu makanan. Istilah “menu” berasal dari bahasa Prancis “*le menu*” yang diartikan sebagai daftar makanan yang disajikan pada tamu di restoran (Pratiwi, 2021). Daftar menu memuat informasi tentang makanan yang tersedia pada suatu restoran. Menerjemahkan deskripsi pada menu dalam bahasa asing bukan hal yang mudah karena penerjemahan yang baik harus mampu menyampaikan makna dan informasi dari TSu ke TSa dengan baik dengan harapan penyampaian informasi pada teks menu makanan mampu diterima dengan baik oleh pelanggan. Penerjemahan dalam bidang kuliner juga terikat dengan budaya dari negara asalnya sehingga penerjemah harus mempertimbangkan aspek-aspek penting. Selain itu, dalam terjemahan di bidang kuliner terdapat kata-kata yang tidak bisa diterjemahkan sehingga diperlukan memberikan deskripsi.

Dalam penelitian ini, peneliti menjadikan menu restoran khas Tiongkok di sekitar Kota Medan sebagai objek penelitian. Setelah mengunjungi beberapa tempat, peneliti dapat mengetahui bahwa terkadang restoran memiliki daftar menu makanan dalam berbagai bahasa. Biasanya dua hingga tiga bahasa yang berbeda, yaitu dalam bahasa Mandarin, bahasa Indonesia, dan bahasa Inggris (Alfarisy, 2021). Peneliti berfokus tiga restoran, yaitu Paradise Dynasty Centre Point Mall Medan, Restoran Mikado, dan Delicious Food Resto (DF Resto).

Restoran pertama, Paradise Dynasty Centre Point Medan. Restoran ini terletak di Mall Centre Point Medan lantai 1. Paradise Dynasty adalah sebuah waralaba makanan dari Singapura dan kini hadir di Indonesia dibawah manajemen PT. Boga Indah Sejahtera Abadi (BISA). Paradise Dynasty hadir di Centre Point Mall Medan sejak tahun 2014. Restoran ini berspesialisasi pada makanan khas Tiongkok seperti Lamian Dan Dan dan Xiao Long Bao.

Restoran kedua, Restoran Mikado. Restoran ini berlokasi di Jl. Palangkaraya No.1-3, Petisah Tengah, Medan. Restoran Mikado adalah sebuah restoran khas Hakka yang berdiri sejak tahun 1950-an. Gaya interior Restoran Mikado terlihat klasik. Suasana yang dihadirkan juga cocok untuk makan bersama keluarga. Restoran ini menjual berbagai kuliner lezat seperti Cun Kien Goreng dan Ayam Rebus.

Restoran ketiga, Delicious Food Resto (DF Resto) adalah restoran khas Tiongkok yang resmi berdiri sejak akhir bulan Maret 2023. Restoran ini berlokasi di Jl. R.A. Kartini No.5, Kec. Polonia, Medan. DF Resto menghadirkan berbagai menu kuliner khas Tiongkok dengan rasa yang autentik.

Berikut adalah beberapa contoh yang diperoleh dalam buku menu dari ketiga restoran yang disebutkan:



Gambar 1. Gui Ling Gao (龟苓糕; guīlínggāo)

Sumber: Menu *e-book Paradise Dynasty*

龟苓膏 (*guīlínggāo*) adalah sejenis makanan pencuci mulut berupa jeli berwarna hitam, rasanya tidak terlalu manis, bertekstur lembut, dan menyegarkan karena disajikan dingin. Bahan utama makanan ini adalah tempurung kura-kura dan jamur poria. Tempurung kura-kura dan jamur poria direbus dan diambil sarinya. Kemudian, rebusan tersebut direbus kembali bersama herbal-herbal lainnya. Pada zaman modern, jarang ditemukan 龟苓膏 (*guīlínggāo*) yang otentik. Kebanyakan restoran membuat makanan ini tanpa tempurung kura-kura. Sebagai gantinya, 龟苓膏 (*guīlínggāo*) menggunakan cincau sebagai bahan utaman (Lai et al., 2009) 龟苓膏 (*guīlínggāo*) diciptakan pertama kali di Guangxi, Tiongkok. Zaman dahulu tempurung kura-kura sering dikonsumsi sebagai obat. Berdasarkan catatan dari 《苍梧郡志》 (*cāngwú jùn zhì*), pada akhir periode Dinasti Ming hingga awal Dinasti Qing, masyarakat daerah Cangwu sering mengonsumsi makanan ini. Pada periode ini, tepatnya pada tahun 1800-an, Kaisar Tongzhi dari Dinasti Qing mengalami kesembuhan dari cacar setelah mengonsumsi makanan ini (Islam, 2017).

Pada data ini, “龟苓膏” (*guīlínggāo*) ditulis menjadi “龟苓糕” (*guīlínggāo*). Pada Tsu, “龟苓糕” (*guīlínggāo*) terdiri dari tiga kata, yaitu “龟” (*guī*; kura-kura), “苓” (*líng*; jamur poria), dan “糕” (*gāo*; kata benda untuk panganan yang terbuat dari tepung seperti kue, puding). Kata “膏” (*gāo*) berubah menjadi “糕” (*gāo*) untuk menyatakan bahwa menu ini tidak menggunakan “膏” (*gāo*) atau tempurung kura-kura. Di zaman modern hidangan ini tidak lagi menggunakan tempurung kura-kura. Kebanyakan hidangan ini sudah disiapkan dalam bentuk bubuk yang mengandung ramuan herbal Cina (Islam, 2017). Dari Pada Tsa, padanan istilah yang diberikan adalah sama seperti TSu, “Gui Ling Gao”. Dapat diketahui data ini menggunakan teknik terjemahan murni karena meminjam teks dari TSu secara utuh.

Dari contoh tersebut, peneliti ingin mengkaji lebih dalam teknik terjemahan yang digunakan pada menu restoran khas Tiongkok di Medan dikarenakan produk terjemahan salah satunya adalah daftar menu. Daftar menu memuat bermacam-macam hidangan. Tiap-tiap hidangan memiliki latar belakang tersendiri yang menyebabkan terjadinya perbedaan makna dan padanan kata dalam penerjemahan menu dari teks bahasa sumber ke teks bahasa sasaran.

Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data dalam penelitian ini data berupa kata dan frasa yang terdapat dalam daftar menu restoran khas Tiongkok dalam bahasa Mandarin-bahasa Indonesia dan bahasa Indonesia- Mandarin. Sumber data primer pada penelitian ini yakni buku daftar menu yang diperoleh dari tiga restoran khas Tiongkok yang ada di kota Medan yaitu Paradise Dynasty Centre Point Mall Medan, Restoran Mikado, dan Delicious Food Resto (DF Resto). Ketiga restoran tersebut berlokasi di Kota Medan, Sumatera Utara. Sumber data pada Paradise Dynasty menggunakan bahasa Mandarin-bahasa Indonesia, sumber data Restoran Mikado menggunakan bahasa Indonesia-bahasa Mandarin, dan sumber data pada Delicious Food Resto (DF Resto) menggunakan data bahasa Indonesia-bahasa Mandarin. Sedangkan sumber data sekunder pada penelitian ini bersumber dari penelitian seperti skripsi, jurnal, dan buku yang berkaitan dan mendukung penelitian ini. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik observasi dan dokumentasi. Peneliti mengumpulkan observasi melalui internet dan memilih restoran yang bisa dijadikan objek penelitian. Setelah observasi melalui internet, peneliti mengunjungi langsung restoran yang sudah dipilih. Saat mengunjungi restoran, peneliti mengambil dokumentasi atas izin orang yang berkepentingan di restoran tersebut. Peneliti mendapat dokumentasi berbentuk: 1) foto dari ketiga restoran, 2) foto buku menu, dan 3) buku menu dari Paradise Dynasty dan Delicious Food Restoran (DF Resto) dalam bentuk digital. Peneliti menerapkan teknik analisis data yang dikemukakan oleh Miles & Huberman (1994) yaitu membaca dan menyimak buku-buku menu dari restoran terpilih, memilih dan menandai daftar menu yang akan dianalisis, dan data yang terpilih dianalisis dengan teori teknik terjemahan yang dikemukakan oleh Molina dan Albir (2004)

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil analisis peneliti, jumlah total data yang ditemukan dan sudah melewati tahap reduksi data sebanyak 41 data. Dari data-data tersebut peneliti mendapatkan 10 teknik penerjemahan dalam ketiga restoran khas Tiongkok terpilih. Berikut tabel rincian hasil analisis peneliti.

Tabel 1. Teknik terjemahan yang terdapat dalam menu restoran khas restoran Tiongkok

| No. | Teknik Terjemahan | Jumlah |
|-----|-------------------|-----------|
| 1 | Peminjaman | 10 |
| 2 | Reduksi | 7 |
| 3 | Deskripsi | 7 |
| 4 | Transposisi | 6 |
| 5 | Adaptasi | 4 |
| 6 | Modulasi | 2 |
| 7 | Kreasi Diskursif | 2 |
| 8 | Kompensasi | 1 |
| 9 | Partikularisasi | 1 |
| 10 | Amplifikasi | 1 |
| | Total | 41 |

Berdasarkan tabel di atas, dapat dideskripsikan sebagai berikut.

1. Teknik Peminjaman

Teknik peminjaman adalah teknik penerjemahan yang melakukan peminjaman kata atau ungkapan dari TSu. Dalam penelitian ini ditemukan penerapan teknik peminjaman murni dan teknik naturalisasi. Teknik ini paling dominan dalam menerjemahkan menu dikarenakan istilah makanan TSu menyesuaikan dengan istilah yang ada di TSa. Peneliti menemukan sebanyak 10 kali penerapan teknik peminjaman yang diantaranya 6 data dari Paradise Dynasty, 3 data dari Delicious Food Resto (DF Resto), dan 1 data dari Restoran Mikado. Contoh penerapan teknik peminjaman dijabarkan sebagai berikut:

Table 2 Teknik pinjaman

| | | |
|-----------|---|------------------------|
| (1) TSu | : | 宫保腰果鸡丁 |
| | | gōngbǎo yāoguǒ jī dīng |
| TSa | | Ayam Goreng Kungpao |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

Ayam Kungpao merupakan potongan ayam yang ditumis dengan bawang bombai, bumbu cabai dan kacang mete. Makanan ini berasal dari *Sichuan*, Tiongkok. Ayam Kungpao memiliki cerita tentang asal muasal makanan ini ada.

Berawal dari Ding Baozhen (丁宝桢; *dīng bǎozhēn*), seorang terpelajar pada zaman Dinasti *Qing*. Ding Baozhen berasal dari Guizhou dan menjabat sebagai gubernur di Shandong. Dia suka makanan pedas dengan daging babi dan ayam. Konon, ketika Ia memerintah sebagai gubernur di *Shandong*, Ia memerintahkan orang yang bekerja di dapur untuk memasak suatu makanan seperti “tumis ayam dengan kecap” yang sangat cocok dengan selernya. Kala itu makanan ini belum terkenal. Setelah Ding Baozhen menjabat sebagai gubernur jenderal di *Sichuan*, setiap Ia bertemu dengan tamu makan malam, dia meminta pegawai di dapurnya memasak ayam yang dipotong dadu dengan kacang dan cabai kering. Hasilnya, masakan tersebut memiliki tekstur daging yang empuk. Makanan ini sangat populer di kalangan para tamu. Setelah itu, Ding Baozhen diberi julukan “丁宫保” (*dīng gōngbǎo*) atau Pangeran Gong Bao oleh kekaisaran atas kontribusinya dalam mempertahankan perbatasan melawan musuh dan Ia dikenal sebagai “丁宫保” (*dīng gōngbǎo*). Sementara itu, tumisan ayam yang dibuat di dapur rumahnya juga dikenal dengan nama “宫保鸡丁” (*gōngbǎo jī dīng*) (Zhou et al., 2020).

Pada data ini dapat diketahui menu ini menggunakan teknik meminjaman naturalisasi. Pada TSu terdapat kata “宫保” (*gōngbǎo*). Selaras dengan TSu, pada TSa diterjemahkan menjadi “Kungpao”. Dapat diartikan penerjemah menerjemahkan kata tersebut dengan meminjam fonologi TSu dan menyesuaikan cara pengucapan dalam TSa.

2. Teknik Reduksi

Teknik reduksi digunakan untuk mengurangi butir informasi atau pengimplisitan informasi yang ada di dalam teks bahasa sumber. Peneliti menemukan sebanyak 7 data penerapan teknik reduksi dalam menu restoran Paradise Dynasty. Berikut adalah contoh penerapan teknik meminjaman.

Table 3 Teknik Reduksi

| | | |
|-----------|---|-----------------------------|
| (2) TSu | : | 姜茶黑芝麻汤圆 |
| | | Jiāngchá hēi zhīma tāngyuán |
| TSa | : | Ronde Jahe |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

汤圆 (*tāngyuán*) berdasarkan *The Oxford Chinese Dictionary* adalah “sweet dumplings made of glutinous rice flour served in the water they are boiled in” atau pangsit manis yang terbuat dari tepung ketan. 汤圆 (*tāngyuán*) juga memiliki sebutan lain, 元宵 (*yuánxiāo*). Secara tradisional 汤圆 (*tāngyuán*) dimakan pada hari ke-15 pada bulan pertama dalam kalender lunar. Pada hari ke-15, bulan ada di fase purnama. Purnama tersebut merupakan purnama yang pertama di tahun yang baru dan dirayakan oleh masyarakat. Di Tiongkok perayaan tersebut disebut sebagai “Festival Lampion” atau “上元节” (*shàngyuán jié*). Menurut cerita rakyat Tiongkok, festival tersebut merupakan “一元复始” (*yīyuánfùshǐ*) yaitu bermulainya tahun yang baru dan musim semi kembali datang. Pada festival tersebut, lampu warna-warni menghiasi jalanan, menebak teka-teki di lampion, memakan 元宵 (*yuánxiāo*), dan berkumpul bersama keluarga. Tradisi ini sudah ada sejak zaman Dinasti Han (Wei, 2011).

Masyarakat Tiongkok mempunyai tradisi melihat dan menikmati pemandangan lampion yang diterbangkan ke langit. Tradisi tersebut berasal dari ajaran Taoisme, yaitu hari ke-15 bulan pertama penanggalan lunar disebut “上元节” (*shàngyuán jié*), hari ke-15 pada bulan tujuh penanggalan lunar disebut “中元节” (*zhōngyuán jié*), dan hari ke-10 pada bulan sepuluh penanggalan bulan lunar disebut “下元节” (*xiàyuán jié*). Semua ini disebut “三元” (*sān yuán*). Ketiga *yuán* ini melambangkan surga, bumi, dan air (Wei, 2011).

Pada data ini di bagian TSu tertulis “姜茶黑芝麻汤圆” (*jiāngchá hēi zhīma tāngyuán*). Apabila kalimat dipecah, terdapat 5 kata, yaitu “姜” (*jiāng*) yang bermakna “jahe”, “茶” (*chá*) bermakna “teh”, “黑” (*hēi*) bermakna “hitam”, “芝麻” (*zhīma*) bermakna “biji wijen”, “汤圆” (*tāngyuán*) bermakna “wedang ronde”. Pada TSa penerjemah mereduksi kata-kata tersebut dengan padanan kata yang ada dalam bahasa Indonesia yaitu “wedang ronde” yang diganti istilah frasa yang sejenis yaitu “ronde jahe”. Penerjemah tidak mendeskripsikan menu ini sesuai makna TSu “bola-bola ketan isian wijen hitam yang disajikan dalam kuah jahe” karena makna pada TSa mubazir.

3. Teknik Deskripsi

Teknik deskripsi merupakan teknik penerjemahan dengan cara memberikan penjelasan mengenai bentuk atau fungsinya. Teknik ini dilakukan agar konteks antara TSu dan TSa sama serta menjaga integritas makna tujuan. Peneliti menemukan sebanyak 7 data penerapan teknik deskripsi dalam menu restoran Paradise Dynasty. Penerapan teknik deskripsi dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 4 Teknik deskripsi

| | | |
|-----------|---|--------------------------------|
| (3) TSu | : | 四川夫妻肺片 |
| | | sìchuān fūqī fèipiàn |
| Tsa | : | Babat dan Sengkel ala Szechuan |
| Asal Menu | : | <i>Paradise Dynasty</i> |

Dalam Arianto. (Arianto & Handayani, 2023) 夫妻肺片 (*fūqī fèipiàn*) adalah “a popular cold meat dish that is based on the stewing method described above in the recipe for aromatic broth” atau hidangan dingin yang populer yang direbus menggunakan bumbu aromatik. Pada mulanya hidangan ini merupakan jajanan jalanan, namun sekarang adalah hidangan terkenal. Makanan ini pertama kali dibuat oleh suami bernama Guo Zhaohua (郭兆华; *guō zhàohuá*) dan istrinya pada tahun 1930-an di Chengdu, Sichuan. Nama 肺片 (*fèipiàn*) secara harfiah berarti “irisian paru-paru”. Secara tradisional hidangan ini terbuat dari daging sapi tanpa lemak dan jeroan seperti jantung, lidah, dan perut sapi. Seluruh bagian ini direbus dengan bumbu aromatik yang khas. Rasa bumbunya pedas dan gurih karena terbuat dari kecap hitam, minyak cabai, cabai Sichuan tumbuk, biji wijen panggang, dan seledri. Hidangan ini biasanya dijadikan hidangan pembuka (Arianto & Handayani, 2023).

四川夫妻肺片 (*sìchuān fūqī fèipiàn*) memiliki empat kata yaitu “四川” (*sìchuān*), “夫妻” (*fūqī*), “肺” (*fèi*), dan “片” (*piàn*). Berdasarkan *The Oxford Chinese Dictionary*, “四川” (*sìchuān*) bermakna Provinsi Sichuan, “夫妻” (*fūqī*) bermakna suami-isteri, “肺” (*fèi*) bermakna paru-paru, dan “片” (*piàn*) yang bermakna irisan. Terjemahan 四川夫妻肺片 (*sìchuān fūqī fèipiàn*) secara harfiah adalah “Irisan Paru-Paru Suami Istri Sichuan”. Pada TSu 四川夫妻肺片 (*sìchuān fūqī fèipiàn*) diterjemahkan menggunakan teknik deskripsi dengan menggunakan komposisi utama hidangan tersebut babat dan sengkel sapi. 夫妻肺片 (*fūqī fèipiàn*) berasal dari Sichuan, penerjemah menambahkan kata “ala Szechuan”.

4. Teknik Transposisi

Teknik transposisi didefinisikan sebagai teknik pengalihan yang dilakukan pada kategori gramatikal agar mendapatkan hasil terjemahan yang sepadan. Peneliti menemukan sebanyak 6 data penerapan teknik transposisi dalam menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan, yaitu 3 data berasal dari Restoran Mikado, 2 data berasal dari Paradise Dynasty, dan 1 data berasal dari Delicious Food Resto (DF Resto). Penerapan teknik transposisi dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 5. Teknik Transparan

| | | |
|-----------|---|-----------------|
| (4) TSu | : | Ikan Salju |
| TSa | : | 雪鱼 |
| | | xuě yú |
| Asal Menu | : | Restoran Mikado |

Ikan Salju merupakan salah satu menu masakan dari Restoran Mikado. Masakan ini merupakan ikan kukus dengan kuah saus kecap-kecapan. Ikan yang digunakan untuk masakan ini adalah ikan kod. Ciri khas dari daging ikan ini adalah warnanya seputih salju dan bertekstur lembut (*channel Youtube: 家的味道HomeTaste*)

Pada data ini, terdapat penerapan teknik terjemahan transposisi pada TSu. Berdasarkan *The Oxford Chinese Dictionary*, “雪” (*xuě*) bermakna salju dan “鱼” (*yú*) bermakna ikan. Pada data di atas, terjemahan pada TSa terjadi perubahan dari posisi masing-masing kata.

5. Teknik Adaptasi

Teknik adaptasi merupakan teknik penggantian aspek budaya yang khas dalam TSu dengan hal yang sama dengan aspek budaya yang ada pada TSa. Peneliti menemukan sebanyak 4 data penerapan teknik peminjaman dalam menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan, yaitu 3

data dari Restoran Mikado dan 1 data berasal Paradise Dynasty. Penerapan teknik adaptasi dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 6. Teknik Adaptasi

| | | |
|-----------|---|-------------------|
| (5) TSu | : | 千层油糕 |
| | | qiān céng yóu gāo |
| Tsa | : | Kue Lapis |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

千层油糕 (*qiān céng yóu gāo*) adalah kudapan khas *Yangzhou*. Rasanya manis dan teksturnya lembut. Karena kue ini berlapis-lapis, lapisan kuenya bisa dipisahkan menjadi beberapa lembar. Selain itu, potongan kue ini sangat khas, dipotong jajar genjang dan disusun rapi. 千层油糕 (*qiān céng yóu gāo*) merupakan salah satu hidangan dari “三绝” (*sān jué*), tiga makanan yang sering dijadikan camilan pagi sambil minum teh. Dua makanan lainnya adalah 三丁包子 (*sān dīng bāozi*), bakpau isi ayam cincang dan rebung dan 翡翠烧卖 (*fěicuì shāomài*), siomai isi sayuran dan daging (Pan C. H., 2018).

Pada TSa, penerjemah mengadaptasi 千层油糕 (*qiān céng yóu gāo*) menjadi kue lapis. Kue lapis merupakan jajanan khas Indonesia yang dibuat dengan dua atau lebih warna yang berbeda. Kue lapis terbuat dari tepung beras, tepung sagu, atau tepung kanji (Arofah & Bahar, 2017). Penerjemah melihat adanya kesamaan dari 千层油糕 dan kue lapis yaitu keduanya memiliki lapisan-lapisan. Maka dari itu, penerjemah menerjemahkan “千层油糕” menjadi “kue lapis”.

6. Teknik Modulasi

Teknik modulasi merupakan teknik yang mengubah sudut pandang bahasa sumber baik secara struktural maupun leksikal namun konteks yang berkaitan dan maksud yang sama. Peneliti menemukan sebanyak 2 data penerapan teknik modulasi dalam menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan, yaitu 1 data dari Paradise Dynasty dan 1 data dari Delicious Food Resto (DF Resto). Penerapan teknik modulasi dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 7. Teknik Modulasi

| | | |
|-----------|---|-------------------------|
| (6) TSu | : | 成都口水鸡 |
| | | chéngdū kǒu shuǐ jī |
| TSa | : | Ayam Rebus ala Szechuan |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

口水鸡 (*kǒu shuǐ jī*), makanan khas *Sichuan* yang menghidangkan ayam rebus dengan kombinasi kuah, bumbu rempah dan saus mala (麻辣; *málà*) sehingga rasanya pedas menyengat serta gurih. Hidangan ini memiliki nama unik. Arti dari 口水鸡 (*kǒu shuǐ jī*) adalah “ayam saliva” atau “ayam berliur”. Tentunya istilah hidangan ini muncul bukan karena terbuat dari saliva, melainkan setiap memakan hidangan ini mulutnya akan berliur saking pedasnya (Liu J., 2013).

Pada data ini, dalam TSu tertulis “成都口水鸡” (*chéngdū kǒu shuǐ jī*) dan dalam terjemahan tertulis “Ayam Rebus ala Szechuan”. 成都 (*chéngdū*) adalah ibukota dari Provinsi Sichuan, Tiongkok. Pada TSa, kata 成都 (*chéngdū*) diganti “Szechuan”. Adanya digunakan teknik ini karena kata “Sichuan” lebih dikenal dalam dunia gastronomi. Kuliner Sichuan merupakan salah satu dari “八大菜系” (*bā dà cài xì*) atau “8 Major Culinary Regions” (King, 2020).

7. Teknik Kreasi Diskursif

Teknik kreasi diskursif adalah mencari padanan temporer dari luar konteks dan bersifat tidak terduga. Peneliti menemukan sebanyak 2 data penerapan teknik kreasi diskursif dalam menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan, yaitu 1 data dari Delicious Food Resto (DF Resto) dan 1 data dari Restoran Mikado. Penerapan teknik kreasi diskursif dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 8. Teknik Kreasi Diskursif

| | | |
|-----------|---|------------------------------|
| (7) TSu | : | Kentang Tumis Terong Paprika |
| TSa | : | 地三鲜 |
| | | dì sān xiān |
| Asal Menu | : | DF Resto |

地三鲜 (*dì sān xiān*) merupakan makanan khas dari *Shandong*, Tiongkok. Berdasarkan *The Oxford Chinese Dictionary*, “地” (*dì*) bermakna bumi, daratan, tanah. Kata “三” (*sān*) bermakna tiga. Kata “鲜” (*xiān*) bermakna segar, juga bermakna sayuran atau buah-buahan musiman. Dari makna ketiga kata tersebut berdasarkan nama menu data ini dapat dimaknai menjadi “tiga sayuran segar dari tanah”. Nama hidangan ini juga diartikan “*three treasures from earth*” atau tiga (sayuran) dari tanah (Uy, 2022).

地三鲜 (*dì sān xiān*) adalah tumisan dari tiga bahan makanan: kentang, terong, dan paprika. Makanan ini ditumis menggunakan sedikit minyak, bawang, dan saus kecap-kecapan. 地三鲜 (*dì sān xiān*) merupakan hidangan klasik khas Tiongkok, dipanen dan diolah langsung saat keadaan sayuran tersebut masih segar.

Pada data ini, terjemahan menu TSa tidak terlihat adanya padanan kata “kentang”, “tumis”, “terong”, dan “paprika”. Penerjemah langsung menggunakan istilah asli makanan tersebut yaitu 地三鲜 (*dì sān xiān*).

8. Teknik Kompensasi

Teknik kompensasi merupakan teknik penerjemahan yang memperkenalkan elemen informasi atau efek stilistika teks Bsu dalam Bsa karena tidak dapat diimplementasikan pada bagian yang sama dalam Bsa. Peneliti menemukan sebanyak 1 data penerapan teknik kompensasi dalam menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan, yaitu dari *Paradise Dynasty*. Penerapan teknik kompensasi dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 9. Teknik Kompensasi

| | | |
|-----------|---|------------------|
| (8) TSu | : | 萝卜丝酥饼 |
| | | luóbo sī sū bǐng |
| Tsa | : | Kue Lobak Goreng |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

Kue lobak goreng atau 萝卜丝酥饼 (*luóbo sī sū bǐng*) adalah hidangan kue goreng khas *Shanghai*. Kue ini berisi daging, parutan lobak, dan udang kering. Tampilan kue ini bertekstur seperti lapisan-lapisan benang (Shao, 2023). Berdasarkan 萝卜丝酥饼 (*luóbo sī sū bǐng*) terdiri dari empat kata, *The Oxford Chinese Dictionary*, “萝卜” (*luóbo*; lobak), “丝” (*sī*; sesuatu yang terlihat seperti benang), “酥” (*sū*; renyah), “饼” (*bǐng*; kue bundar). Dari hasil penerjemahan pada TSa, penerjemah melakukan pemadanan istilah yang sedikit berbeda dalam bahasa Indonesia. Penerjemah mengganti kata “丝” (*sī*) dan kata “酥” (*sū*), dengan padanan kata yang lebih cocok, yaitu “goreng” karena pesan dari dua kata ini memiliki makna dalam bahasa Indonesia namun lebih bermakna pada tampilan dari hidangan ini sehingga makna dari kedua kata ini tidak digunakan pada penamaan menu. Dengan itu, penerjemahan menggunakan kata “goreng” sebagai penggantinya karena dapat menggambarkan makna dari kata “丝” (*sī*) dan “酥” (*sū*).

9. Teknik Partikularisasi

Teknik partikularisasi merupakan teknik menggantikan istilah TSu ke TSa menjadi lebih konkrit atau lebih khusus. Pada penelitian ini penulis mendapatkan penerapan teknik partikularisasi sebanyak 1 kali, yaitu 1 data dari Paradise Dynasty.

Tabel 10. Teknik Partikularisasi

| | | |
|-----------|---|-------------------------|
| (9) TSu | : | 上海生煎包 |
| | | shànghǎi shēng jiān bāo |
| Tsa | : | Bakpao Babi Shanghai |
| Asal Menu | : | Paradise Dynasty |

上海生煎包 (*shànghǎi shēngjiān bāo*) adalah jajanan khas *Shanghai*. Bakpao ini juga sering dijadikan salah satu menu sarapan di *Shanghai*. Isian bakpao berupa daging, sayuran, dan kaldu. Bagian atas bakpao ditabur biji wijen. Cara memasak bakpao ini tidak digoreng, melainkan dikukus di panci dengan sedikit air hingga bagian bawah bakpao berwarna coklat (Waites, 2014).

Berdasarkan data tersebut, penerjemah menerapkan teknik partikularisasi, yaitu teknik penerjemahan yang mengganti istilah TSu ke TSa menjadi lebih khusus (Molina & Hurtado Albir, 2004). Pada data TSu, terdapat kata “上海” (*shànghǎi*), “生” (*shēng*), “煎” (*jiān*), dan “包” (*bāo*). Berdasarkan *The Oxford Chinese Dictionary*, “上海” (*shànghǎi*) berarti Kota Shanghai, “生” berarti “mentah”, “煎” (*jiān*) berarti “menggoreng”, dan “包” (*bāo*) yang berarti “membungkus”. Selain itu, “生煎包” (*shēngjiān bāo*) merupakan istilah populer untuk jajanan khas ini (Waites, 2014). Kata “生” (*shēng*), “煎” (*jiān*), dan “包” (*bāo*) dipadu menjadi satu. Pada TSu, daging yang digunakan untuk bakpao tidak dijelaskan karena di Tiongkok, “生煎包” (*shēngjiān bāo*) sudah pasti menggunakan daging babi. Pada TSa, penerjemah memberi detail pada nama makanan tersebut dan berubah menjadi “Bakpao Babi Shanghai” agar terjemahan lebih akurat. Nama menu tersebut diterjemahkan dengan padanan kata yang lebih terperinci, yaitu menambahkan kata “babi” sehingga TSa diterjemahkan menjadi “Bakpao Babi Shanghai”.

10. Teknik Amplifikasi

Teknik amplifikasi merupakan teknik penerjemahan yang menambah kata penjelas terhadap kata atau informasi yang bersifat implisit dalam TSu (Molina & Hurtado Albir, 2004). Peneliti menemukan sebanyak 1 data penerapan teknik modulasi dalam menu Restoran Mikado. Berikut contoh penerapan teknik amplifikasi:

Tabel 11. Teknik Amplifikasi

| | | |
|-----------|---|-----------------------|
| (10) TSu | : | Bebek Lienci |
| Tsa | : | 蓮子大鴨/八寶鴨 |
| | | liánzǐ dà yā/bābǎo yā |
| Asal Menu | : | Restoran Mikado |

Hidangan ini bernama “八宝鸭” (*bābǎo yā*) atau “Bebek Delapan Harta Karun”, makanan khas Shanghai. Delapan harta karun yang dimaksud adalah komposisi yang digunakan, yaitu *coix seed*, biji teratai, beras hitam, daging tiram kering, babi panggang, kerang, jamur kering, dan kacang tanah. Semua komposisi tersebut dicampur dan dimasukkan ke dalam bebek yang sudah dikeluarkan dagingnya. Bebek tersebut digoreng dengan sedikit minyak hingga kulitnya agak kecokelatan. Kemudian bebek tersebut diberi saus-sausan dan air. Lalu direbus selama dua jam. Biasanya makanan ini dihidangkan saat perayaan tahun baru imlek (Zhou et al., 2020).

Pada data ini, terdapat penggunaan teknik amplifikasi dengan menambahkan kata “大” (*dà*; besar) pada TSa. Hal ini ditujukan untuk memperjelas informasi pada TSa bahwa bahan makanan yang digunakan pada masakan ini dimasak dalam ukuran besar.

Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menjelaskan teknik penerjemahan pada menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan. Dari analisis yang dilakukan, ditemukan sepuluh teknik penerjemahan, dengan peminjaman, reduksi, dan deskripsi sebagai teknik dominan, di mana peminjaman mempertahankan terminologi khas, sedangkan reduksi dan deskripsi menyederhanakan atau menjelaskan istilah untuk memudahkan pemahaman dalam konteks budaya lokal. Kontribusi penelitian ini memperkaya literatur penerjemahan kuliner dengan menunjukkan adaptasi bahasa yang tepat dalam konteks multibudaya, yang relevan untuk restoran dengan pelanggan multibahasa. Keterbatasan penelitian terletak pada sampel yang hanya mencakup tiga restoran di Medan, sehingga hasilnya mungkin tidak mencerminkan penerjemahan menu di wilayah lain. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan sampel ke berbagai kota atau jenis restoran lain dan mengeksplorasi dampak teknik penerjemahan terhadap pemahaman pelanggan dalam konteks budaya yang lebih luas.

Daftar Pustaka

- Alfarisy, F. (2021). Kebijakan pembelajaran bahasa Inggris di Indonesia dalam perspektif pembentukan warga dunia dengan kompetensi antarbudaya. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 6(3), 303–313.
- Arianto, B., & Handayani, B. (2023). Media Sosial Sebagai Saluran Komunikasi Digital Kewargaan: Studi Etnografi Digital. *ARKANA: Jurnal Komunikasi Dan Media*, 2(02), 220–236.
- Arofah, F. B., & Bahar, A. (2017). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Puree Wortel (*Daucus carrota L*) Terhadap Mutu Organoleptik Kue Lapis. *Jurnal Tata Boga*, 6(1).
- dos Santos Meyer, C. (2016). . A Review On Catford's Linguistic Theory Of Translation. *Translatio*, 11, 175-184. *Translatio*, 11, 175–184.
- Islam, M. N. (2017). *Chinese and Indian medicine today: branding Asia*. Springer.
- King, M. T. (2020). What is “Chinese” food? Historicizing the concept of culinary regionalism. *Global Food History*, 6(2), 89–109.
- Lai, S. K., Hida, K., Shukair, S., Wang, Y.-Y., Figueiredo, A., Cone, R., Hope, T. J., & Hanes, J. (2009). Human immunodeficiency virus type 1 is trapped by acidic but not by neutralized human cervicovaginal mucus. *Journal of Virology*, 83(21), 11196–11200.
- Molina, L., & Hurtado Albir, A. (2004). Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta*, 47(4), 498–512. <https://doi.org/10.7202/008033ar>
- Pratiwi, W. M. (2021). Analisis Teknik Terjemahan Pengurangan dan Penambahan dalam Buku Menu Restoran di Situs Traveloka. *PENAOQ: Jurnal Sastra, Budaya Dan Pariwisata*, 2(2), 32–44.
- Shao, H. (2023). Topological sequence entropy of nonautonomous dynamical systems. *ArXiv Preprint ArXiv:2309.05225*.
- Uy, J. (2022). *Asien vegan: Die beliebtesten Rezepte aus Thailand, Vietnam, Japan, China, Korea und Co. Über 60 schnelle und einfache asiatische Klassiker zum Selbermachen*. Riva Verlag.
- Waites, D. (2014). *CultureShock! Bangkok*. Marshall Cavendish International Asia Pte Ltd.

Wakabayashi, J. (2019). Digital approaches to translation history. *Translation & Interpreting: The International Journal of Translation and Interpreting Research*, 11(2), 132–145.

Wei, L. (2011). *Chinese festivals*. Cambridge University Press.

Zhou, T., Liu, Q., Yang, Z., Liao, J., Yang, K., Bai, W., Lu, X., & Zhang, W. (2020). Preliminary prediction of the basic reproduction number of the Wuhan novel coronavirus 2019-nCoV. *Journal of Evidence-Based Medicine*, 13(1), 3–7.