

ABSTRACT

TANUDIRJO, KENIA (2020). **The English Translation of Food Menu in Three Restaurants in Yogyakarta: The Acceptability and The Strategies**. Yogyakarta: Department of English Letters, Faculty of Letters, Universitas Sanata Dharma.

In this more globalized world, translation is becoming a part of everyday lives. Many food-related texts such as cookery books and food menu also undergo translation process. Food menu served in restaurants is also an object that is commonly translated—and mistranslated. In Yogyakarta, which is a well known destination for domestic and international tourists, several restaurants offer menu which are translated from Indonesian to English. However, the acceptability of these translated menu is questionable, since no professional translators are involved in the process and there are many culture and culinary-related terms which are not easy to translate.

This study tries to take a look at the acceptability of the target text of the translated menu from restaurants in Yogyakarta. Furthermore, the translation strategies applied in translating the text will also be analyzed. This will provide more information on how the texts are translated and how the application of the strategies may affect its acceptability level.

The research is done by first gathering data of translated food menu from the three restaurants in Yogyakarta, namely: Bale Raos Keraton, Resto Jejamuran, and Warung Bu Ageng. Forty-two target text from the data was randomly selected and presented to target readers, which assess the acceptability of the translated food menu on the basis of Claudia V. Angelelli's Rubric of Pragmatic Competence. On the other hand, the analysis on the application of translation strategies will be based on compilation of translation strategies by Suryawinata & Hariyanto.

The assessment result shows that about 59.5% of the translated menu are perceived to be acceptable, 38.1% to be adequately acceptable, and 2.4% to be unacceptable. Further analysis on applied the translation strategies found that a majority of the translated food menu entries apply semantic addition, which was used 22.6% of the time. Additionally, although semantic addition was proved to be dominant and quite effective in making the translation more acceptable, analysis on the data shows that applying more of cultural equivalent, descriptive equivalent and transposition may result in better acceptability.

Keywords: culinary-related translation, acceptability, translation strategies.

ABSTRAK

TANUDIRJO, KENIA (2020). **The English Translation of Food Menu in Three Restaurants in Yogyakarta: The Acceptability and The Strategies**. Yogyakarta: Program Studi Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma.

Dalam dunia masa kini yang sangat dipengaruhi globalisasi, penerjemahan menjadi bagian penting dalam keseharian manusia. Teks-teks seputar kuliner juga tidak luput dari proses penerjemahan. Menu makanan di restoran adalah salah satu objek yang sering diterjemahkan; terkadang dengan hasil yang kurang baik. Yogyakarta merupakan daerah tujuan wisata bagi warga domestik maupun internasional, dan beberapa rumah makan menawarkan menu yang telah diterjemahkan dari bahasa Indonesia ke bahasa Inggris. Namun demikian, keberterimaan terjemahan menu makanan tersebut dapat dipertanyakan. Ini disebabkan tidak adanya keterlibatan penerjemah profesional, dan banyaknya istilah terkait budaya dan kuliner yang tidak mudah untuk diterjemahkan.

Penelitian ini bertujuan mengamati keberterimaan teks bahasa sasaran yang merupakan terjemahan dari menu makanan di Yogyakarta. Strategi penerjemahan yang diterapkan dalam proses penerjemahan teks juga diteliti, sehingga akan didapatkan lebih banyak pengetahuan tentang cara teks tersebut diterjemahkan dan bagaimana pengaruh penerapan strategi penerjemahan terhadap tingkat keberterimaan teks tersebut.

Langkah pertama dalam penelitian berikut adalah mengumpulkan data terjemahan menu makan dari tiga rumah makan di Yogyakarta: Bale Raos Keraton, Resto Jejamuran, dan Warung Bu Ageng. Terdapat empat-puluh dua teks bahasa sasaran dari data dipilih secara acak dan diberikan kepada pembaca bahasa sasaran untuk dinilai keberterimaannya. Penilaian keberterimaan didasarkan pada rubrik Claudia V. Angelelli mengenai Kecakapan Pragmatik. Sedangkan analisis mengenai penerapan strategi penerjemahan didasarkan pada kompilasi strategi penerjemahan oleh Suryawinata & Hariyanto.

Hasil penilaian mengungkap bahwa 59.5% dari menu terjemahan dapat diterima oleh pembaca. Kemudian 38.1% cukup dapat diterima, dan 2.4% tidak dapat diterima oleh pembaca. Analisis mengenai penerapan strategi penerjemahan menunjukkan bahwa mayoritas teks menggunakan strategi penambahan semantis, yang dipakai sebanyak 22.6% dari seluruh pemakaian strategi penerjemahan. Namun biarpun penambahan semantis terbukti dominan dan cukup efektif dalam menyusun terjemahan yang dapat diterima, ditemukan bahwa lebih banyak menerapkan padanan budaya, padanan deskriptif, dan transposisi dapat lebih lagi meningkatkan keberterimaan teks.

Kata kunci: *culinary-related translation, acceptability, translation strategies*