



**ANALISIS TEKNIK PENERJEMAHAN NAMA &  
BAHAN MASAKAN PADA *SUBTITLE* SERIAL  
DOKUMENTER '*FLAVORFUL ORIGINS: GANSU*'  
PADA APLIKASI *STREAMING* FILM X**

**SKRIPSI / TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan penyelesaian program S-1 Bidang Ilmu  
Pendidikan Bahasa Mandarin Fakultas Sastra dan Pendidikan Bahasa  
Universitas Widya Kartika

oleh  
**Cindy Alicia Surya**  
61519028

**UWIKA**

**PEMBIMBING**

**Mিনny Elisa Yanggah S.Si., Apt., B.A., M.Lit., Ph.D.**  
611/03.80/03.12/008

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BAHASA MANDARIN  
FAKULTAS SASTRA DAN PENDIDIKAN BAHASA  
UNIVERSITAS WIDYA KARTIKA**

**SURABAYA  
2024**

## KATA PENGANTAR

Syukur dan terima kasih penulis panjatkan kepada Yesus Kristus atas berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penulisan tugas akhir Analisis Teknik Penerjemahan Nama & Bahan Masakan Pada *Subtitle* Serial Dokumenter '*Flavorful Origins: Gansu*' Pada Aplikasi *Streaming* Film X ini.

Penulis berharap dari penelitian ini pembaca dapat mengerti bagaimana penerapan teknik penerjemahan pada nama dan bahan masakan, latar belakang budaya dari makanan-makanan tersebut, serta bagaimana kelebihan dan kekurangan dari beberapa teknik penerjemahan. Peneliti lain juga diharapkan dapat menjadikan penelitian ini sebagai referensi atau bahan kajian pada penelitian selanjutnya.

Pada proses pengerjaan tugas akhir ini penulis mendapatkan dukungan dan semangat dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Keluarga yang selalu memberikan dukungan.
2. Dosen pembimbing dan penguji yang memberikan arahan dan membimbing selama pengerjaan tugas akhir ini.
3. Pacar yang menemani penulis saat pengerjaan tugas akhir dan memberi semangat.
4. Mahasiswa Mandarin kelas malam 2019 yang saling membantu.
5. Teman-teman yang menyemangati dan mendoakan penulis.

Tugas akhir ini tentu tidak luput dari kesalahan, maka penulis sangat terbuka jika ada kritik dan saran yang hendak disampaikan guna mendukung perkembangan penulis.

Penulis ingin tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca, peneliti, dan universitas, baik untuk sebagai referensi bacaan atau tambahan pengetahuan.

Surabaya, Januari 2024

Penulis

## Abstrak

Cindy Alicia Surya:

Skripsi

Analisis Teknik Penerjemahan Nama & Bahan Masakan pada *Subtitle* Serial Dokumenter '*Flavorful Origins: Gansu*' pada Aplikasi Streaming Film X

Penerjemahan mempunyai peran yang penting dalam menyampaikan budaya suatu negara, termasuk budaya kulinernya. Serial dokumenter '*Flavorful Origins: Gansu*' pada aplikasi *streaming* film X merupakan salah satu sarana penyebaran budaya kuliner Tiongkok dan menggunakan *subtitle* agar dapat dinikmati oleh masyarakat di berbagai belahan dunia. Penerjemahan yang baik dibutuhkan agar budaya kuliner Tiongkok yang terdapat pada serial dokumenter ini dapat dimengerti oleh masyarakat dari negara lain. Teknik penerjemahan adalah salah satu faktor penting dalam penerjemahan, maka dari itu penelitian deskriptif kualitatif ini dilakukan untuk mengkaji teknik penerjemahan apa saja yang digunakan dalam penerjemahan nama dan bahan masakan dalam dokumenter ini serta bagaimana kekurangan dan kelebihan teknik penerjemahan dalam penerjemahan nama dan bahan masakan. Data dikumpulkan dengan metode analisis dokumen, lalu analisis dilakukan dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Setelah dilakukan analisis, diperoleh hasil penggunaan teknik penerjemahan sebanyak 645 kali yang terdiri dari 11 teknik penerjemahan menurut Molina & Albir (2002) untuk menerjemahkan nama dan bahan masakan yang ada di serial dokumenter '*Flavorful Origins: Gansu*' yaitu; teknik transposisi (23,10%), kalke (22,64%), kreasi diskursif (17,67%), peminjaman murni (11,78%), padanan lazim (6,67%), reduksi (5,74%), amplifikasi (5,12%), kompresi linguistik (3,72%), generalisasi (1,55%), partikularisasi (1,86%), dan amplifikasi linguistik (0,16%). Ditemukan juga kekurangan dalam penggunaan teknik kreasi diskursif, reduksi, generalisasi, peminjaman murni, partikularisasi, dan amplifikasi linguistik, serta kelebihan dalam penggunaan teknik amplifikasi, padanan lazim, transposisi, kompresi linguistik, dan kalke untuk menerjemahkan nama dan bahan masakan.

Kata Kunci: teknik penerjemahan, penerjemahan makanan

## **Abstract**

Cindy Alicia Surya:

Thesis

*Translation Technique of Dishes & Its Ingredients in The Subtitle of X Streaming Platform Documentary Series 'Flavorful Origins: Gansu'*

*Translation has an important role to introduce a country's culture, including its culinary heritage. The documentary series 'Flavorful Origins: Gansu' is among the media used to introduce Chinese culinary culture. With the utilization of subtitles, therefore viewers in different part of the world can comprehend the Chinese culinary culture. A proper translation is needed to make the Chinese culinary culture in this documentary understandable by overseas viewer. Translation technique is one of the crucial elements of a translation, thus this qualitative descriptive study was conducted to find out what translation techniques used for translating the names of dishes and its ingredients mentioned in the documentary, as well as its advantages and disadvantages. The data were collected using content analysis technique and analyzed through reduction, presentation, and data concluding steps. Based on Molina & Albir (2002)'s translation techniques theory, as many as 645 usage of translation technique consist of 11 techniques were found in the translation: transposition (23,10%), calque (22,64%), discursive creation (17,67%), pure borrowing (11,78%), established equivalence (6,67%), reduction (5,74%), amplification (5,12%), linguistic compression (3,72%), generalization (1,55%), particularization (1,86%), and linguistic amplification (0,16%). The disadvantages were found in the usage of discursive creation, reduction, generalization, pure borrowing, particularization, and linguistic amplification techniques, along with advantages in amplification, established equivalence, transposition, linguistic compression, and calque in order to translate the names of the dishes and its ingredients.*

*Keywords: translation technique, food translation*

UWIKKA

## 摘要

陈星星:

论文

X 流媒体服务的纪录片《风味原产地：甘肃》字幕里的菜肴名称与原料翻译技术

翻译对于介绍一个国家的文化有重要的作用，包括它的美食。纪录片《风味原产地：甘肃》是为了介绍中国美食媒体之一，将字幕因而来自世界别得地区的人再能享受。正确的翻译是被需要为了外国观众能够了解这部纪录片中的美食。翻译技术是翻译重要方面之一，从而这项描写定性研究了为了发现对于翻译菜肴名称与原料哪些翻译技术被使用，而它的好处与坏处。数据的手续使用内容分析办法，继而被分析通过归约步、简报步与数据归纳步。根据 Molina & Albir (2002) 指出的翻译技术理论，发现了 645 次的翻译技术用法包括 11 种翻译技术：*transposition* (23,10%)、*calque* (22,64%)、*discursive creation* (17,67%)、*pure borrowing* (11,78%)、*established equivalence* (6,67%)、*reduction* (5,74%)、*amplification* (5,12%)、*linguistic compression* (3,72%)、*generalization* (1,55%)、*particularization* (1,86%) 和 *linguistic amplification* (0,16%)。坏处发现了在 *discursive creation*、*reduction*、*generalization*、*pure borrowing*、*particularization* 与 *linguistic amplification*，连同好处发现了在 *amplification*、*established equivalence*、*transposition*、*linguistic compression* 与 *calque*。

关键字：翻译技术、菜肴翻译

UWIKKA

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Pernyataan Orisinalitas dan Persetujuan Publikasi Akademik .....	ii
Berita Acara Pengesahan Sidang Akhir Skripsi/Tugas Akhir .....	iii
Persetujuan Sidang Akhir Skripsi/Tugas Akhir .....	iv
Kata Pengantar .....	v
Abstrak .....	vi
Daftar Isi .....	ix
Daftar Tabel .....	xi
Daftar Lampiran .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Batasan Masalah .....	4
1.6 Sistematika Pelaporan .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
2.1 Landasan Teori .....	6
2.1.1 Penerjemahan .....	6
2.1.2 <i>Subtitle</i> .....	6
2.1.3 Teknik Penerjemahan .....	7
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>14</b>
3.1 Jenis Penelitian .....	14
3.2 Data dan Sumber Data .....	14
3.2.1 Data .....	14
3.2.2 Sumber Data .....	14
3.3 Teknik Pengumpulan Data .....	15
3.4 Teknik Analisis Data .....	15
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>17</b>
4.1 Penggunaan Teknik Penerjemahan .....	18
4.1.1 Transposisi .....	18
4.1.2 Kalke .....	19
4.1.3 Kreasi Diskursif .....	20
4.1.4 Peminjaman .....	21
4.1.5 Padanan Lazim .....	21
4.1.6 Reduksi .....	22
4.1.7 Amplifikasi .....	23
4.1.8 Kompresi Linguistik .....	24
4.1.9 Generalisasi .....	25
4.1.10 Partikularisasi .....	26
4.1.11 Amplifikasi Linguistik .....	27
4.2 Kekurangan dan Kelebihan Penggunaan Teknik Penerjemahan .....	27
4.2.1 Kekurangan .....	27
4.2.2 Kelebihan .....	28

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	29
5.1 Kesimpulan .....	29
5.2 Saran .....	30
Daftar Pustaka.....	31
Lampiran .....	35
Daftar Riwayat Hidup.....	63
Draft Artikel Ilmiah.....	64
Lembar Konsultasi Bimbingan Skripsi/Tugas Akhir.....	74



## Daftar Tabel

Tabel 4.1 Frekuensi penggunaan dan presentase Teknik penerjemahan..... 17





## Daftar Lampiran

Lampiran 1 Tabel Teknik Penerjemahan Transposisi.....	35
Lampiran 2 Tabel Teknik Penerjemahan Kalke.....	42
Lampiran 3 Tabel Teknik Penerjemahan Kreasi Diskursif.....	46
Lampiran 4 Tabel Teknik Penerjemahan Peminjaman Murni.....	51
Lampiran 5 Tabel Teknik Penerjemahan Padanan Lazim.....	54
Lampiran 6 Tabel Teknik Penerjemahan Reduksi.....	56
Lampiran 7 Tabel Teknik Penerjemahan Amplifikasi.....	57
Lampiran 8 Tabel Teknik Penerjemahan Kompresi Linguistik.....	59
Lampiran 9 Tabel Teknik Penerjemahan Generalisasi.....	60
Lampiran 10 Tabel Teknik Penerjemahan Partikularisasi.....	61
Lampiran 11 Tabel Teknik Penerjemahan Amplifikasi Linguistik.....	61
Lampiran 12 Gambar Potongan Cuplikan Serial Dokumenter ‘ <i>Flavorful Origins: Gansu</i> ’.....	61
Lampiran 13 Gambar Potongan Cuplikan Serial Dokumenter ‘ <i>Flavorful Origins: Gansu</i> ’.....	62
Lampiran 14 Gambar Potongan Cuplikan Serial Dokumenter ‘ <i>Flavorful Origins: Gansu</i> ’.....	62
Lampiran 15 Gambar Potongan Cuplikan Serial Dokumenter ‘ <i>Flavorful Origins: Gansu</i> ’.....	62



UWIKKA