

Strategi Penerjemahan Menu Makanan Restoran dalam Menarik Wisatawan Asing: Analisis Linguistik

Kadek Ayu Ekasani^{1*}, Ida Ayu Gayatri Kesumayathi²

^{1,2}Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

ekasani@ipb-intl.ac.id^{1*}, Gayatri.kesumayathi@ipb-intl.ac.id²

Korespondensi Penulis : ekasani@ipb-intl.ac.id*

Abstract. Restaurant menu translation plays a vital role in attracting international tourists and expanding the culinary market of a region. This study aims to analyze restaurant menu translation strategies using a descriptive qualitative approach. Data were collected through observation, interviews, and document analysis of translated menus. The findings indicate that description, adaptation, and amplification are the most commonly used strategies to improve the readability and appeal of menus in the target language. These strategies help bridge linguistic and cultural differences, making it easier for tourists to understand the content of the menu. However, translation errors were still found and may lead to misunderstandings and decrease the attractiveness of certain dishes. In addition to qualitative analysis, a survey was conducted involving 50 foreign tourists in tourist areas to gain insight into their perceptions of menu translations. The survey results revealed that 80% of respondents found the menu translations clear, although 20% still encountered confusion with some terms. Moreover, 75% stated that appealing menu descriptions increased their interest in trying local dishes. Regarding language preferences, 60% of respondents preferred menus that included original dish names with English descriptions, while 40% favored full English translations. Some tourists also suggested including more detailed information, such as spiciness levels and main ingredients. Overall, effective menu translation not only enhances the culinary experience of tourists but also strengthens a restaurant's competitiveness and supports the promotion of local cuisine in the global market.

Keywords: Adaptation; Amplification; Culinary Tourism; Description; Restaurant Menu

Abstrak. Penerjemahan menu restoran memegang peranan penting dalam menarik wisatawan mancanegara serta memperluas pasar kuliner suatu daerah. Studi ini bertujuan untuk menganalisis strategi penerjemahan menu restoran dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan analisis dokumen terhadap menu-menu restoran yang telah diterjemahkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi deskripsi, adaptasi, dan amplifikasi merupakan metode yang paling sering digunakan untuk meningkatkan keterbacaan serta daya tarik menu dalam bahasa target. Strategi-strategi tersebut terbukti mampu menjembatani perbedaan bahasa dan budaya, sehingga membantu wisatawan dalam memahami isi menu dengan lebih baik. Namun demikian, kesalahan penerjemahan masih ditemukan dan dapat menyebabkan kesalahpahaman serta mengurangi daya tarik suatu hidangan. Selain analisis kualitatif, dilakukan pula survei terhadap 50 wisatawan asing di kawasan wisata untuk mengetahui persepsi mereka terhadap terjemahan menu. Hasil survei menunjukkan bahwa 80% responden menganggap terjemahan menu cukup jelas, meskipun 20% masih mengalami kebingungan terhadap beberapa istilah. Sebanyak 75% responden menyatakan bahwa deskripsi menu yang menarik membuat mereka lebih tertarik mencoba hidangan lokal. Dari segi preferensi bahasa, 60% responden lebih menyukai menu yang mencantumkan nama asli hidangan disertai deskripsi dalam bahasa Inggris, sedangkan 40% lainnya memilih terjemahan penuh dalam bahasa Inggris. Beberapa wisatawan juga menyarankan agar menu mencantumkan informasi tambahan seperti tingkat kepedasan dan bahan utama. Secara keseluruhan, penerjemahan menu yang efektif tidak hanya meningkatkan pengalaman kuliner wisatawan, tetapi juga memperkuat daya saing restoran dan mendukung promosi kuliner lokal di pasar global.

Kata kunci: Adaptasi; Amplifikasi; Deskripsi; Menu Restoran; Pariwisata kuliner

1. PENDAHULUAN

Penerjemahan menu restoran memiliki peran penting dalam meningkatkan pengalaman wisatawan dan menarik pelanggan asing. Sebuah menu yang diterjemahkan dengan baik tidak hanya memberikan pemahaman yang jelas mengenai hidangan yang ditawarkan, tetapi juga berfungsi sebagai strategi pemasaran yang efektif [1]. Seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan internasional, kebutuhan akan penerjemahan menu yang akurat dan menarik semakin meningkat [2]. Restoran yang menyediakan menu dalam berbagai bahasa dapat menciptakan pengalaman kuliner yang lebih inklusif, memperluas jangkauan pelanggan, dan meningkatkan daya saing dalam industri perhotelan dan pariwisata global.

Dalam penerjemahan menu, tantangan utama meliputi aspek budaya, bahasa, dan daya tarik pemasaran. Menurut House [3], penerjemahan tidak sekadar mengganti kata dalam satu bahasa ke bahasa lain, tetapi juga mempertimbangkan konteks budaya agar pesan yang disampaikan tetap relevan dan dapat dipahami [4]–[6]. Kesalahan dalam penerjemahan dapat menyebabkan kebingungan atau bahkan kesalahpahaman yang berdampak pada pengalaman pelanggan [7]. Sebagai contoh, penggunaan istilah "fried bird" untuk menggantikan "fried chicken" merupakan kesalahan yang dapat menimbulkan kesan negatif bagi pelanggan internasional yang tidak terbiasa dengan ekspresi tersebut.

Selain itu, strategi penerjemahan yang efektif harus menggabungkan unsur deskriptif dan persuasif agar menu lebih menarik bagi wisatawan asing. Seperti yang dikemukakan oleh [8], penerjemahan yang baik adalah yang mampu menyampaikan makna asli sambil tetap mempertahankan nilai budaya lokal. Hal ini sangat penting dalam konteks kuliner, di mana nama makanan sering kali mencerminkan sejarah, bahan utama, serta metode memasak yang khas. Sebagai contoh, penerjemahan "Soto Ayam" menjadi "Indonesian Turmeric Chicken Soup" lebih informatif daripada sekadar "Chicken Soup," karena menyoroti unsur budaya dan bahan utama yang menjadi ciri khas hidangan tersebut.

Dalam teori Skopos yang diperkenalkan oleh Vermeer [9], penerjemahan menu restoran dapat dilihat sebagai aktivitas yang berorientasi pada tujuan. Tujuan utama penerjemahan menu adalah untuk memberikan informasi yang jelas kepada pelanggan asing sekaligus menarik perhatian mereka. Oleh karena itu, penerjemah harus memahami audiens target dan konteks penggunaan menu tersebut. Sebagai contoh, deskripsi hidangan yang ditujukan kepada wisatawan yang lebih akrab dengan budaya Barat mungkin memerlukan penyesuaian terminologi dan struktur kalimat untuk meningkatkan keterbacaan dan daya tarik.

Selain teori Skopos, teori ekivalensi oleh Nida [10] juga relevan dalam konteks penerjemahan menu. Nida membedakan antara ekivalensi formal dan dinamis. Dalam

penerjemahan menu, ekivalensi dinamis sering kali lebih diutamakan karena berfokus pada bagaimana makna pesan dapat diterima oleh audiens target dengan cara yang alami dan mudah dipahami. Sebagai contoh, penerjemahan "Nasi Goreng" menjadi "Indonesian Fried Rice" memberikan konteks budaya sekaligus menjelaskan isi hidangan kepada pelanggan asing.

Venuti [11](1995) juga menyoroti pentingnya strategi domestikasi dan foreignisasi dalam penerjemahan. Dalam konteks menu restoran, penerjemah dapat memilih untuk mendomestikasi dengan menggunakan istilah yang lebih familiar bagi audiens target atau melakukan foreignisasi dengan mempertahankan istilah lokal untuk menonjolkan keunikan budaya. Sebagai contoh, istilah "Rendang" dapat tetap digunakan dalam menu dengan tambahan deskripsi seperti "traditional Indonesian slow-cooked beef stew" untuk menjembatani kesenjangan budaya.

Penerjemahan menu juga harus mempertimbangkan aspek pemasaran agar lebih menarik dan menggugah selera pelanggan asing. Menurut Venuti [11], penerjemahan yang efektif dalam konteks bisnis tidak hanya menerjemahkan kata-kata secara literal, tetapi juga mengadaptasi teks agar sesuai dengan target audiens. Dalam industri kuliner, strategi ini sering kali melibatkan penggunaan kata-kata deskriptif yang membangkitkan imajinasi dan selera makan pelanggan. Sebagai contoh, istilah "crispy, juicy, and tender" dalam deskripsi menu ayam goreng dapat lebih menggugah selera dibandingkan hanya menyebutkan "fried chicken."

Lebih jauh, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi penerjemahan menu restoran dalam menarik wisatawan dengan mempertimbangkan aspek linguistik, budaya, dan pemasaran. Dengan memahami bagaimana sebuah menu dapat diterjemahkan secara efektif, restoran dapat meningkatkan daya tarik dan kredibilitas mereka di mata pelanggan internasional, serta memberikan pengalaman yang lebih memuaskan bagi wisatawan.

2. TINJAUAN LITERATUR

Penelitian oleh Ulibasa, et al. [12] yang berjudul "Teknik Penerjemahan pada Menu Restoran Khas Tiongkok di Kota Medan" menganalisis teknik penerjemahan yang digunakan dalam buku menu restoran khas Tiongkok di Medan, berdasarkan klasifikasi Molina & Albir. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis frasa dan klausa dalam menu. Ditemukan 10 teknik penerjemahan, antara lain: peminjaman (10 data), reduksi (7 data), deskripsi (7 data), transposisi (6 data), adaptasi (4 data), modulasi (2 data), kreasi diskursif (2 data), kompensasi (1 data), partikularisasi (1 data), dan amplifikasi (1 data). Sementara itu, penelitian dari Pratama & Putri [13] menekankan penerjemahan pada menu masakan nusantara dengan hasil penelitiannya ditemukan sejumlah strategi penerjemahan yang digunakan, yaitu

Reduction and Expansion (81 data), Couplets (34 data), Cultural Equivalence (8 data), Transference (7 data), Descriptive Equivalence (5 data), Functional Equivalence (4 data), dan Naturalization (2 data). Penelitian dari Akiriningsing, et al. [14] menyoroti pentingnya teknik transposisi dalam penerjemahan menu untuk meningkatkan pengalaman pelanggan. Kebaruan penelitian ini terletak pada strategi linguistik dan budaya dengan melihat tidak hanya dari hasil terjemahan namun juga pada pandangan wisatawan terhadap hasil terjemahan dari menu yang ada di restoran.

3. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang dikumpulkan melalui observasi lapangan, wawancara mendalam dengan pemilik restoran dan wisatawan yang berkunjung ke restoran, serta analisis dokumen berupa menu restoran yang telah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris. Lokasi penelitian mencakup beberapa restoran di kawasan wisata di daerah Denpasar, Sanur, dan Ubud, Bali.

Observasi langsung dilakukan di beberapa restoran yang sering dikunjungi wisatawan untuk melihat bagaimana strategi penerjemahan diterapkan dalam menu mereka. Hal ini mencakup analisis terhadap penggunaan istilah serta struktur kalimat yang digunakan dalam menerjemahkan menu. Selain itu, wawancara semi-terstruktur dilakukan dengan pemilik restoran, dan wisatawan asing. Pemilik restoran memberikan wawasan mengenai pertimbangan bisnis dalam pemilihan strategi penerjemahan, sementara wisatawan memberikan perspektif tentang keterbacaan dan daya tarik menu yang telah diterjemahkan. Selain observasi dan wawancara, penelitian ini juga menggunakan analisis dokumen terhadap berbagai menu restoran yang telah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris. Dokumen ini dianalisis untuk mengidentifikasi pola penerjemahan yang digunakan, seperti amplifikasi, deskripsi langsung, dan adaptasi budaya. Setiap menu dievaluasi berdasarkan kejelasan terjemahan, kesesuaian dengan norma budaya target, serta efektivitas dalam menarik perhatian wisatawan asing.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam analisis data yang diperoleh, ditemukan bahwa penerjemahan menu yang efektif memerlukan kombinasi strategi linguistik dan budaya. Penerapan strategi deskripsi langsung dan adaptasi budaya terbukti meningkatkan pemahaman wisatawan asing. Selain itu, pemilihan diksi yang menggugah selera juga berperan dalam meningkatkan daya tarik menu. Berikut

beberapa menu restoran yang diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris dengan menggunakan kombinasi dari beberapa strategi penerjemahan.

Data 1: Soto Ayam → "Indonesian Chicken Soup with Turmeric and Lemongrass"

Dalam menerjemahkan istilah kuliner Soto Ayam ke dalam bahasa Inggris sebagai "Indonesian Chicken Soup with Turmeric and Lemongrass", digunakan beberapa strategi penerjemahan yang bertujuan untuk mempertahankan makna dan memperjelas konsep hidangan kepada pembaca internasional. Pertama, penerjemahan ini menggunakan strategi deskriptif, di mana istilah Soto Ayam tidak diterjemahkan secara harfiah, melainkan dijelaskan dengan istilah yang lebih familiar bagi pembaca asing. Alih-alih hanya menerjemahkan Soto sebagai soup atau chicken soup, penerjemah menambahkan deskripsi mengenai bahan utama yang khas, yakni kunyit (turmeric) dan sereh (lemongrass). Selain itu, strategi adaptasi budaya juga diterapkan dalam penerjemahan ini. Kata Soto yang tidak memiliki padanan langsung dalam bahasa Inggris diganti dengan istilah yang lebih umum, yaitu Chicken Soup, yang memberikan gambaran lebih jelas tentang bentuk hidangan tersebut. Penambahan kata Indonesian juga berfungsi untuk mempertahankan identitas budaya dan geografis dari hidangan ini, sehingga pembaca dapat memahami bahwa ini adalah makanan khas Indonesia. Terakhir, strategi amplifikasi digunakan dengan menambahkan informasi mengenai bahan utama dalam soto ayam, yakni kunyit dan sereh. Hal ini dilakukan agar audiens yang mungkin tidak familiar dengan hidangan ini dapat memahami rasa dan karakteristiknya dengan lebih baik. Melalui strategi penerjemahan ini, makna asli Soto Ayam tetap dipertahankan, sambil memastikan bahwa audiens non-Indonesia dapat memahami hidangan tersebut tanpa kebingungan.

Data 2: Nasi Goreng → "Indonesian Fried Rice with Egg and Chicken"

Pertama, strategi deskriptif digunakan dalam penerjemahan ini. Istilah Nasi Goreng tidak hanya diterjemahkan secara harfiah ke dalam bahasa Inggris dengan kata Fried Rice. Namun, untuk memberikan gambaran yang lebih lengkap, ditambahkan deskripsi tambahan tentang bahan utama yang umum digunakan, yaitu Egg and Chicken. Selain itu, strategi adaptasi budaya juga diterapkan. Kata Nasi Goreng yang khas dalam budaya Indonesia digantikan dengan istilah yang lebih umum dalam bahasa Inggris, yaitu Fried Rice, yang sudah dikenal secara global. Penambahan kata Indonesian berfungsi untuk menegaskan identitas asal hidangan ini, sehingga tetap mempertahankan keterkaitan dengan budaya Indonesia. Strategi amplifikasi juga terlihat dalam penerjemahan ini. Tidak hanya menerjemahkan Nasi Goreng

sebagai Fried Rice, penerjemah juga menambahkan informasi tentang bahan umum dalam hidangan ini, yaitu telur (Egg) dan ayam (Chicken). Penambahan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih kaya kepada wisatawan asing yang mungkin tidak familiar dengan variasi nasi goreng khas Indonesia. Melalui strategi-strategi ini, penerjemahan Nasi Goreng ke dalam bahasa Inggris tetap mempertahankan makna aslinya, sambil memastikan bahwa audiens non-Indonesia dapat memahami karakteristik hidangan ini dengan lebih jelas.

Data 3: Ayam Penyet → "Smashed Fried Chicken with Sambal"

Strategi deskriptif digunakan untuk menggambarkan hidangan yang lebih familiar bagi wisatawan asing. Kata Ayam, yang berarti chicken, dan Penyet, yang dalam bahasa Indonesia merujuk pada proses penekanan atau penghancuran, diterjemahkan sebagai Smashed Fried Chicken. Penerjemahan ini memberikan gambaran yang lebih konkret mengenai tekstur dan metode penyajian ayam dalam hidangan ini. Selain itu, strategi adaptasi budaya terlihat dalam pemilihan kata Smashed Fried Chicken sebagai padanan untuk Ayam Penyet. Dalam budaya kuliner Barat, konsep ayam yang "penyet" atau ditekan setelah digoreng mungkin tidak umum, sehingga penerjemah menggunakan istilah yang tetap mencerminkan proses tersebut dengan cara yang dapat dimengerti secara global. Strategi amplifikasi juga digunakan dengan penambahan kata with Sambal. Ayam Penyet secara tradisional disajikan dengan sambal sebagai elemen utama dalam hidangan ini. Sambal tidak diterjemahkan untuk menjaga autentisitas budaya dan memperkenalkan istilah tersebut kepada wisatawan asing.

Data 4: Rendang → "Slow-Cooked Spicy Beef Stew from Indonesia"

Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menjelaskan proses memasak dan karakteristik utama dari Rendang. Kata Slow-Cooked menggambarkan teknik memasak yang lambat, yang merupakan salah satu ciri khas utama hidangan ini. Sementara itu, istilah Spicy Beef Stew dipilih untuk memberikan gambaran tentang tekstur dan rasa hidangan kepada pembaca asing, karena Rendang sendiri tidak memiliki padanan langsung dalam bahasa Inggris. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dalam penerjemahan ini. Kata Rendang, yang mungkin tidak langsung dipahami oleh audiens global, diterjemahkan menggunakan istilah yang lebih umum dalam kuliner internasional, yaitu Beef Stew. Meskipun Rendang memiliki perbedaan signifikan dibandingkan dengan stew dalam masakan Barat, istilah ini tetap dapat membantu pembaca membayangkan bahwa hidangan ini berbahan dasar daging sapi dengan kuah rempah yang kaya. Strategi amplifikasi juga digunakan dengan penambahan

frasa from Indonesia. Ini berfungsi untuk menegaskan asal usul kuliner ini agar pembaca memahami bahwa Rendang adalah hidangan khas Indonesia, bukan sekadar Beef Stew biasa.

Data 5: Gado-Gado → "Indonesian Salad with Peanut Dressing"

Istilah kuliner Gado-Gado diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Indonesian Salad with Peanut Dressing", menggunakan beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menggambarkan bentuk dasar hidangan. Istilah Gado-Gado yang mungkin tidak dikenal oleh pembaca asing, diterjemahkan dengan istilah yang lebih umum, yaitu Salad. Meskipun komposisi Gado-Gado tidak sepenuhnya sama dengan salad ala Barat, penggunaan istilah ini memberikan gambaran umum bahwa hidangan ini terdiri dari berbagai sayuran yang disajikan dalam satu piring. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan memilih istilah yang lebih familiar bagi wisatawan asing. Dalam budaya Barat, konsep salad biasanya mengacu pada campuran sayuran yang disajikan dengan dressing tertentu. Oleh karena itu, Indonesian Salad digunakan untuk mempertahankan identitas geografis sekaligus memberikan gambaran yang lebih mudah dipahami. Strategi amplifikasi juga tampak dalam penambahan deskripsi with Peanut Dressing. Dalam konteks kuliner global, salad biasanya dikaitkan dengan berbagai jenis saus atau dressing. Dengan menambahkan Peanut Dressing, penerjemah menyoroti elemen khas dari Gado-Gado, yaitu saus kacang yang membedakannya dari salad lainnya.

Data 6: Es Cendol → "Iced Sweet Coconut Milk with Pandan Jelly"

Istilah kuliner Es Cendol diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Iced Sweet Coconut Milk with Pandan Jelly" dengan menggunakan beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif diterapkan dengan menjelaskan komponen utama dari Es Cendol dalam istilah yang lebih familiar. Kata Cendol, yang mungkin tidak dikenal oleh wisatawan asing, penerjemah memilih untuk menjelaskan bahan utamanya, yaitu Pandan Jelly, yang merujuk pada tekstur kenyal dan rasa pandan khas dari cendol. Selain itu, strategi adaptasi budaya terlihat dalam penggunaan istilah Iced Sweet Coconut Milk. Kata Es diterjemahkan sebagai Iced, menunjukkan bahwa minuman ini disajikan dalam keadaan dingin. Sementara itu, Coconut Milk digunakan untuk menggambarkan kuah santan yang menjadi elemen utama dalam hidangan ini. Penambahan kata Sweet memberikan konteks tambahan bahwa minuman ini memiliki rasa manis, yang biasanya berasal dari gula aren atau gula kelapa. Strategi amplifikasi juga diterapkan dengan menjelaskan komposisi utama minuman ini. Dengan menyebutkan Pandan Jelly, penerjemah memberikan gambaran yang lebih jelas tentang salah

satu elemen unik dari Es Cendol, yaitu potongan cendol hijau yang dibuat dari tepung beras dan pandan.

Data 7: Pempek → "Fried Fish Cake with Sweet and Sour Sauce"

Istilah kuliner Pempek diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Fried Fish Cake with Sweet and Sour Sauce" yang menggunakan beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menggambarkan bentuk dan bahan utama hidangan. Istilah Pempek, yang mungkin tidak familiar bagi wisatawan asing, diterjemahkan menjadi Fried Fish Cake. Istilah ini merujuk pada makanan berbahan dasar ikan dan tepung tapioka yang digoreng, yang merupakan karakteristik utama Pempek. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan memilih istilah yang lebih familiar bagi wisatawan asing. Dalam kuliner Barat, konsep fish cake sudah dikenal sebagai makanan berbasis ikan yang diolah dengan berbagai bahan tambahan. Dengan demikian, Fried Fish Cake memberikan gambaran yang lebih mudah dipahami oleh pembaca asing dibandingkan jika istilah Pempek dibiarkan begitu saja. Strategi amplifikasi juga terlihat dalam penambahan frasa with Sweet and Sour Sauce. Dalam penyajian tradisional, Pempek selalu disertai dengan cuko, saus khas berbahan dasar gula aren, cuka, dan cabai. Karena istilah cuko mungkin kurang dikenal secara internasional, penerjemah memilih untuk menjelaskan rasanya secara umum dengan istilah Sweet and Sour Sauce, yang menggambarkan perpaduan rasa manis, asam, dan sedikit pedas dari saus tersebut.

Data 8: Kerak Telor → "Crispy Egg and Rice Cake with Shredded Coconut"

Istilah kuliner Kerak Telor diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Crispy Egg and Rice Cake with Shredded Coconut", dengan kombinasi dari beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menjelaskan bahan utama dan tekstur khas dari Kerak Telor, yaitu Crispy Egg and Rice Cake, yang mencerminkan bentuk dan teksturnya setelah dimasak. Kata Crispy menggambarkan bagian luar kerak telur yang garing setelah proses pemanggangan, sementara Egg and Rice Cake menjelaskan komponen utama hidangan ini, yaitu campuran telur dan ketan. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menggunakan istilah Rice Cake untuk menggambarkan elemen ketan dalam hidangan ini. Dalam kuliner internasional, Rice Cake sudah dikenal sebagai makanan berbahan dasar beras yang dipadatkan atau dimasak dengan berbagai cara, sehingga istilah ini lebih mudah dipahami oleh wisatawan asing dibandingkan jika istilah ketan dibiarkan dalam bentuk aslinya. Strategi amplifikasi juga terlihat dalam penambahan frasa with Shredded Coconut.

Salah satu elemen khas Kerak Telor adalah taburan kelapa parut sangrai yang memberikan cita rasa gurih. Untuk menggambarkan elemen ini dengan jelas, penerjemah menambahkan Shredded Coconut, sehingga wisatawan asing dapat memahami bahwa hidangan ini memiliki tambahan kelapa sebagai salah satu bahan utama.

Data 9: Klepon → "Sweet Rice Cake Filled with Palm Sugar and Coated with Coconut"

Dalam menerjemahkan istilah kuliner Klepon ke dalam bahasa Inggris sebagai "Sweet Rice Cake Filled with Palm Sugar and Coated with Coconut", digunakan beberapa kombinasi dari strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menjelaskan komponen utama dan tekstur khas dari Klepon, yaitu Sweet Rice Cake untuk menunjukkan bahwa makanan ini berbahan dasar tepung beras ketan dengan cita rasa manis. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menggunakan istilah Rice Cake untuk menggambarkan tekstur dan bentuk Klepon. Dalam kuliner internasional, Rice Cake sudah dikenal sebagai makanan berbahan dasar beras yang bisa memiliki berbagai bentuk dan rasa. Dengan demikian, istilah ini memberikan gambaran umum yang lebih mudah dipahami oleh audiens global dibandingkan jika istilah Klepon dibiarkan begitu saja. Strategi amplifikasi juga tampak dalam penambahan frasa Filled with Palm Sugar and Coated with Coconut. Bagian tengah Klepon yang berisi gula aren cair dijelaskan dengan istilah Filled with Palm Sugar agar pembaca memahami bahwa hidangan ini memiliki isian manis di dalamnya. Sementara itu, lapisan luar yang ditaburi kelapa parut dijelaskan sebagai Coated with Coconut, sehingga wisatawan asing yang tidak familiar dengan Klepon dapat membayangkan tekstur dan rasa makanan ini dengan lebih baik.

Data 10: Bakso → "Indonesian Meatball Soup"

Istilah kuliner Bakso diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Indonesian Meatball Soup", dengan menggunakan kombinasi beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif diterapkan dengan menggambarkan bentuk utama hidangan. Bakso diterjemahkan menjadi Meatball Soup menggambarkan bentuk bola daging yang menjadi bahan utama dalam hidangan ini, sementara Soup menggambarkan cara penyajiannya dalam kuah yang panas. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menambahkan kata Indonesian di awal untuk menunjukkan asal usul hidangan ini. Dalam konteks kuliner internasional, hidangan meatball bisa ditemukan di berbagai budaya, namun penambahan Indonesian memberikan informasi penting mengenai keunikan dan asal-usulnya, memperjelas bahwa ini adalah hidangan khas Indonesia. Strategi amplifikasi tidak terlalu dominan dalam

penerjemahan ini, karena istilah Meatball Soup sudah cukup untuk menggambarkan hidangan secara umum. Namun, dengan mempertahankan istilah Indonesian, penerjemah memastikan bahwa wisatawan asing tidak hanya memahami bentuk hidangan, tetapi juga konteks budaya yang melekat padanya.

Data 11: Sate Ayam → "Grilled Chicken Skewers with Peanut Sauce"

Istilah kuliner Sate Ayam diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Grilled Chicken Skewers with Peanut Sauce", dengan menggunakan kombinasi beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif diterapkan dengan menggambarkan metode memasak dan bentuk utama hidangan. Istilah Grilled Chicken Skewers menggambarkan cara penyajian Sate Ayam, yaitu ayam yang ditusuk dengan tusukan kayu atau bambu dan dipanggang atau dibakar. Penerjemah memilih kata Grilled untuk menunjukkan teknik memasak dengan api, yang merupakan ciri khas dari sate. Penggunaan Skewers juga memberikan gambaran yang lebih spesifik tentang cara penyajian sate, yaitu dalam bentuk tusukan. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menggunakan istilah yang lebih dikenal oleh wisatawan asing. Istilah Sate yang secara langsung merujuk pada hidangan Indonesia diterjemahkan menjadi Skewers, yang merupakan padanan yang lebih umum di luar Indonesia, namun tetap mempertahankan unsur penting dalam hidangan ini. Strategi amplifikasi juga terlihat dalam penambahan with Peanut Sauce. Salah satu elemen yang paling khas dari Sate Ayam adalah saus kacang yang digunakan sebagai pelengkap. Oleh karena itu, penerjemah menambahkan with Peanut Sauce untuk menggambarkan salah satu elemen penting dari hidangan ini, memberikan informasi tambahan yang membuat audiens internasional lebih mudah memahami karakteristik rasa Sate Ayam.

Data 12: Bebek Betutu → "Slow-Cooked Balinese Duck with Traditional Spices"

Dalam menerjemahkan istilah kuliner Bebek Betutu ke dalam bahasa Inggris sebagai "Slow-Cooked Balinese Duck with Traditional Spices", menggunakan kombinasi beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif diterapkan dengan menjelaskan proses memasak dan bahan utama dalam hidangan ini. Istilah Slow-Cooked menggambarkan metode memasak yang lambat, yang merupakan karakteristik utama dari Bebek Betutu, di mana bebek dimasak dalam waktu lama dengan api kecil agar dagingnya menjadi empuk dan meresap rasa rempah. Penambahan kata Duck secara langsung menggambarkan bahan utama dari hidangan ini, yaitu bebek, untuk memperjelas apa yang digunakan dalam masakan. Selain itu, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menggunakan istilah Balinese Duck untuk menunjukkan

asal-usul hidangan ini dari Bali. Ini penting untuk memberi pemahaman kepada wisatawan asing bahwa Bebek Betutu adalah hidangan khas Bali, yang memiliki perbedaan dengan hidangan bebek dari daerah lain. Strategi amplifikasi juga terlihat dengan menambahkan kata *with Traditional Spices*. Penerjemah menambahkan kata *Traditional* untuk menekankan penggunaan rempah-rempah lokal yang khas dalam masakan Bali, seperti serai, kunyit, jahe, dan daun jeruk, yang memberikan cita rasa unik pada Bebek Betutu. Hal ini memberi audiens informasi lebih lanjut mengenai kekayaan rasa yang terkandung dalam hidangan tersebut.

Data 13: Pisang Goreng → "Fried Banana with Palm Sugar Syrup"

Dalam menerjemahkan istilah kuliner Pisang Goreng ke dalam bahasa Inggris sebagai "Fried Banana with Palm Sugar Syrup", beberapa kombinasi strategi penerjemahan digunakan. Pertama, strategi deskriptif digunakan dengan menggambarkan bahan utama dan metode memasak dari Pisang Goreng. Istilah *Fried Banana* menggambarkan cara penyajian hidangan ini, yaitu pisang yang digoreng. Kata *Fried* dengan jelas menggambarkan teknik memasak, yang menjadi ciri khas dari hidangan ini, sementara *Banana* langsung menjelaskan bahan utama yang digunakan. Selanjutnya, strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menambahkan kata *with Palm Sugar Syrup*. Pisang Goreng biasanya disajikan dengan sirup manis yang terbuat dari gula kelapa atau gula aren, yang memberi rasa manis dan gurih pada pisang goreng. Penerjemah menggunakan istilah *Palm Sugar Syrup* untuk memberi pemahaman tentang komponen manis tersebut, yang mungkin tidak langsung dikenal di luar Indonesia. Hal ini juga memberikan gambaran yang lebih akurat tentang rasa hidangan secara keseluruhan, karena *palm sugar* adalah bahan yang umum dalam masakan Indonesia. Strategi amplifikasi juga digunakan dengan menambahkan kata *Syrup*, penerjemah menjelaskan dengan lebih tepat bahwa pisang goreng ini disajikan dengan cairan manis yang kental, bukan hanya potongan gula kelapa atau gula aren yang terpisah.

Data 14: Martabak Manis → "Indonesian Sweet Pancake with Chocolate and Cheese Toppings"

Istilah kuliner Martabak Manis diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris sebagai "Indonesian Sweet Pancake with Chocolate and Cheese Toppings", dengan kombinasi dari beberapa strategi penerjemahan. Pertama, strategi deskriptif diterapkan dengan menjelaskan bentuk dan rasa utama dari Martabak Manis. Martabak Manis diterjemahkan menjadi *Sweet Pancake* yang lebih umum dan mudah dipahami. Martabak Manis memang memiliki bentuk yang mirip dengan pancake, dengan lapisan tebal dan rasa manis yang kuat. Dengan

menggunakan istilah Sweet Pancake, penerjemah memberikan gambaran yang lebih mudah dicerna oleh wisatawan asing. Strategi adaptasi budaya diterapkan dengan menambahkan keterangan asal usul hidangan ini, yaitu Indonesian. Hal ini penting karena meskipun pancake ada dalam banyak budaya, Martabak Manis adalah hidangan yang sangat khas Indonesia, sehingga penambahan kata Indonesian memberikan konteks geografis yang relevan. Strategi amplifikasi terlihat dalam penambahan with Chocolate and Cheese Toppings. Salah satu ciri khas Martabak Manis adalah berbagai topping manis dan gurih, seperti cokelat, keju, kacang, dan susu kental manis. Karena topping ini sangat populer, penerjemah memilih untuk menekankan dua topping yang paling sering digunakan dalam versi yang lebih umum: cokelat dan keju. Dengan demikian, wisatawan asing dapat lebih mudah membayangkan cita rasa Martabak Manis yang khas.

Data 15: Lontong Sayur → "Vegetable Curry with Rice Cakes"

Dalam menerjemahkan istilah kuliner Lontong Sayur ke dalam bahasa Inggris sebagai "Vegetable Curry with Rice Cakes", beberapa kombinasi strategi penerjemahan digunakan. Strategi deskriptif diterapkan untuk menjelaskan bahan utama dan komponen hidangan. Lontong Sayur terdiri dari lontong (nasi ketan yang dipadatkan dalam bentuk silinder) yang disajikan dengan sayuran yang dimasak dalam kuah kari. Penerjemah memilih istilah Rice Cakes untuk menggambarkan lontong karena keduanya memiliki bentuk padat dan tekstur kenyal yang mirip, meskipun lontong memiliki sedikit perbedaan dalam bahan dasar (beras ketan). Ini memungkinkan wisatawan asing untuk mengasosiasikan lontong dengan makanan berbasis nasi yang sering digunakan dalam berbagai masakan dunia. Strategi adaptasi budaya juga diterapkan dengan memilih istilah Vegetable Curry untuk menggambarkan kuah sayur yang pedas dan berbumbu, yang merupakan komponen utama dalam hidangan Lontong Sayur. Meskipun Lontong Sayur tidak selalu memiliki rasa kari yang kuat, penerjemah memilih kata Curry karena hidangan ini memiliki rasa yang mirip dengan kari, yang dikenal luas dalam kuliner internasional. Hal ini juga memberikan gambaran umum tentang cita rasa hidangan, meskipun penambahan bahan-bahan seperti santan, rempah-rempah Indonesia, dan sayuran mungkin berbeda dengan kari tradisional.

Strategi amplifikasi terlihat dalam penambahan kata with Rice Cakes untuk menjelaskan komponen utama yang disajikan dengan kuah kari. Penjelasan ini memberi pemahaman yang lebih jelas tentang komponen fisik dari Lontong Sayur, sehingga wisatawan asing dapat membayangkan hidangan ini sebagai kombinasi antara sayuran kari dan nasi ketan dalam bentuk lontong.

Dari penjelasan di atas, terlihat bahwa strategi penerjemahan yang efektif mengkombinasikan beberapa teknik seperti deskripsi langsung, adaptasi budaya, dan amplifikasi. Selain itu, penggunaan istilah yang menggugah selera dapat membantu meningkatkan daya tarik menu bagi para pelanggan. Penelitian ini juga melakukan survei kepada 50 orang wisatawan asing yang datang berkunjung di beberapa restoran tentang efektivitas penerjemahan menu makanan restoran yang telah diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris. Berikut ini adalah hasil utama yang diperoleh dari kuisioner yang diberikan kepada responden:

1. **Pemahaman terhadap Menu:** Sebagian besar responden, yaitu 80%, merasa bahwa penerjemahan menu cukup jelas. Namun, 20% lainnya masih merasa beberapa istilah dalam menu masih membingungkan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar wisatawan dapat memahami menu dengan baik, masih ada ruang untuk memperbaiki ketepatan penerjemahan istilah-istilah tertentu.
2. **Daya Tarik Deskripsi Menu:** Sebanyak 75% responden menyatakan bahwa deskripsi yang lebih rinci dan menarik pada menu membuat mereka lebih tertarik untuk mencoba hidangan lokal. Hal ini menekankan pentingnya menyusun deskripsi yang menggugah selera dan informatif agar wisatawan merasa lebih tertarik untuk mencoba masakan lokal.
3. **Preferensi Bahasa:** Mengenai preferensi bahasa, 60% responden lebih suka jika menu mencantumkan nama asli makanan dengan deskripsi dalam bahasa Inggris, sementara 40% lebih memilih terjemahan menu yang sepenuhnya dalam bahasa Inggris. Preferensi ini menunjukkan bahwa meskipun bahasa Inggris penting, menjaga keaslian nama makanan dapat menambah daya tarik budaya lokal bagi wisatawan.
4. **Saran Perbaikan:** Beberapa wisatawan memberikan saran agar menu juga mencantumkan informasi tentang tingkat kepedasan dan bahan utama makanan secara lebih rinci. Ini menunjukkan bahwa informasi tambahan, seperti tingkat kepedasan atau bahan-bahan khas, bisa meningkatkan pengalaman kuliner mereka.

Kendala dalam Penerjemahan Menu

Walaupun penting, penerjemahan menu menghadapi sejumlah kendala yang memengaruhi kualitas hasilnya:

1. Perbedaan Budaya

Banyak istilah makanan yang tidak memiliki padanan langsung dalam bahasa lain. Misalnya, nama hidangan seperti "bebek betutu" atau "kerak telur" memiliki konotasi budaya yang mendalam. Ketika penerjemahan dilakukan tanpa memahami budaya, makna yang

terkandung dalam istilah tersebut bisa hilang. Oleh karena itu, penerjemah harus memahami konteks budaya makanan tersebut agar dapat menghasilkan deskripsi yang informatif dan tetap otentik [15].

2. Ketepatan Makna

Kesalahan dalam penerjemahan dapat menimbulkan kebingungan atau bahkan pengalaman negatif bagi pelanggan. Sebagai contoh, istilah "spicy" dapat diterjemahkan sebagai "pedas", tetapi tanpa penjelasan tambahan, wisatawan mungkin tidak memahami tingkat kepedasannya. Penyesuaian kata dan frasa yang sesuai menjadi tantangan besar dalam memastikan penerjemahan yang akurat [16].

3. Keterbatasan Ruang

Desain menu sering kali memiliki batasan ruang, sehingga penerjemah harus memilih kata-kata yang singkat namun tetap jelas dan menggambarkan hidangan dengan baik. Sebuah deskripsi yang terlalu panjang dapat mengurangi estetika menu dan membuat pelanggan bingung.

4. Penggunaan Teknologi yang Tidak Memadai

Banyak restoran memilih menggunakan perangkat lunak penerjemahan otomatis untuk menghemat biaya. Namun, hasil dari penerjemahan otomatis sering kali tidak akurat karena kurangnya pemahaman konteks. Akibatnya, informasi yang disampaikan bisa salah dan membingungkan pelanggan [17].

KESIMPULAN

Penerjemahan menu restoran memiliki peran strategis dalam industri kuliner dan pariwisata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerjemahan yang efektif tidak hanya berfokus pada ekuivalensi bahasa, tetapi juga mempertimbangkan aspek budaya, daya tarik pemasaran, dan persepsi pelanggan terhadap makanan yang disajikan. Teknik deskripsi, adaptasi, dan amplifikasi menjadi strategi utama yang banyak digunakan dalam penerjemahan menu guna meningkatkan keterbacaan dan daya tarik bagi wisatawan asing. Kesalahan penerjemahan dapat menyebabkan kebingungan atau bahkan mengurangi daya tarik hidangan, sehingga penting bagi penerjemah untuk memahami konteks budaya serta harapan pelanggan dalam menafsirkan nama makanan. Hasil survei terhadap 50 orang wisatawan asing menunjukkan bahwa penerjemahan menu makanan berperan penting dalam meningkatkan pemahaman dan minat wisatawan asing terhadap kuliner lokal. Sebanyak 80% responden

merasa penerjemahan menu sudah cukup jelas, dan 75% tertarik mencoba hidangan lokal berkat deskripsi yang informatif. Sebagian besar wisatawan (60%) lebih menyukai menu yang tetap mencantumkan nama asli makanan dengan deskripsi dalam bahasa Inggris. Temuan ini menunjukkan bahwa penerjemahan menu yang efektif tidak hanya memudahkan pemahaman, tetapi juga dapat memperkuat daya tarik budaya. Untuk meningkatkan pengalaman kuliner, diperlukan tambahan informasi seperti tingkat kepedasan dan bahan utama makanan secara lebih rinci.. Penerjemahan yang tidak hanya akurat tetapi juga menarik secara estetika akan membantu restoran dalam membangun reputasi global dan meningkatkan jumlah wisatawan asing yang datang berkunjung.

REFERENSI

- Akiriningsih, T., Purnomo, B., & Sari, J. A. (2016). Pengaruh kualitas penerjemahan dengan teknik transposisi nama menu asing terhadap kemudahan tamu dalam memesan makanan dan minuman di restoran hotel (Jaringan Sahid Group Surakarta). *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 12(1).
- Arifin, M. (2019). Hubungan budaya dan pengajaran bahasa. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24010.11205>
- Bakar, A. A., Rahman, L. A., & Ramli, S. (2017, March). Aspek semantik dalam terjemahan unsur budaya ke bahasa Melayu: Kajian dalam Surah Al-Baqarah. In *E-Proceedings of the 4th International Conference on Arabic Studies and Islamic Civilization 2017*.
- Baker, M., & Saldanha, G. (2019). *Routledge encyclopedia of translation studies*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315678627>
- Chiaro, D. (2017). *The language of jokes in the digital age*. Routledge.
- Ekasani, K. A. (2023). Hasil terjemahan bahasa: Teknik memasak Bali-Indonesia melalui aplikasi Facebook. *Linguistik*, 8(1).
- House, J. (2023). *Translation: The basics*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003355823>
- Munday, J. (2016). *Introducing translation studies: Theories and applications*. <https://doi.org/10.4324/9781315691862>
- Munkova, D., Munk, M., Welnitzova, K., & Jakabovicova, J. (2021). Product and process analysis of machine translation into the inflectional language. *SAGE Open*, 11(4). <https://doi.org/10.1177/21582440211054501>
- Newmark, P. (1988). *A textbook of translation*. Prentice Hall.
- Nida, E. A. (2003). *Toward a science of translating*. Boston.

- Pratama, A. D. O., & Putri, D. A. D. P. (2024). Translation strategies of Nusantara food menu (Strategi penerjemahan menu makanan Nusantara). *Mozaik Humaniora*, 24(1), 71–85. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v24i1.49244>
- Susanti, L. E., & Ekasani, K. A. (2021). Facebook automatic translation: Ketidakkonsistensian penyampaian arti bahasa bagi penggunaannya. *Jurnal Kajian Bahasa, Sastra dan Pengajaran*, 5(1), 107–120.
- Ulibasa, C. G., Nasution, V. A., & Ayuningtias, N. (2024). Teknik penerjemahan pada menu restoran khas Tiongkok di Kota Medan. *Jurnal Inovasi Global*, 3(11), 1725–1735.
- Venuti, L. (2000). *The translation studies reader*. Routledge.
- Vermeer, H. J. (2021). *Skopos and commission in translational action* (4th ed.). Routledge.
- Zaidi, F. N. D., & Ahmad, M. (2020). Tinjauan literatur aspek kesantunan dalam kajian terjemahan. *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences*, 3(1), 32–41.