

Penerjemahan Folklore dalam Wisata Kuliner Khas Keraton di Gadri Resto Yogyakarta

Ayu Ida Savitri dan Setyo Prasiyono Nugroho

Universitas Diponegoro, Semarang; Sekolah Tinggi AMPTA, Yogyakarta
(aidaarsjaad@gmail.com, g4n.tiyo@gmail.com)

Abstrak. Istilah penerjemahan merujuk pada pengalihan pesan tertulis, sedangkan kata penerjemahan merupakan proses alih pesan (dari bahasa sumber atau Bsu ke bahasa sasaran atau BSa (Nababan, 2003:18). Dalam proses tersebut, ketakterjemahan (*untransability*) dapat terjadi akibat latar belakang budaya yang berbeda. Salah satu teks yang kerap mengalami ketakterjemahan adalah teks bermuatan *folklore* seperti legenda atau tradisi. Saat ketakterjemahan terjadi dalam penerjemahan *folklore*, penerjemah dapat menggunakan model penerjemahan dari Venuti (2000:427) dengan menggunakan BSuyang disertai dengan catatan tambahan (*footnote*) atau daftar istilah (*glossary*). Sementara itu, untuk menghindari pergeseran makna (*meaning shift*) akibat penerjemahan *folklore*, Vinay dan Dalbernet (1958) menggunakan dua metode penerjemahan yaitu penerjemahan langsung (*direct translation*) dan *oblique translation* serta tujuh prosedur penerjemahan, yaitu peminjaman (*borrowing*), *Calque*, penerjemahan harafiah (*literal translation*), transposisi (*transposition*), modulasi (*modulation*), persamaan atau reformulasi (*equivalence or reformulation*), dan adaptasi (*adaptation*). Penelitian ini mengaplikasikan metode penelitian *folklore* dari Dundes (2007) untuk mendeskripsikan wisata kuliner khas Keraton Yogyakarta di Gadri Resto dari penelitian sebelumnya juga metode dan model penerjemahan Venuti (2000) serta Vinay dan Dalbernet (1958) untuk menerjemahkannya, untuk memfasilitasi wisatawan asing yang berkunjung ke resto tersebut.

Kata kunci: *folklore*, penerjemahan, wisata kuliner

Abstract. *The term translation refers to the transfer of written text, while the word translation refers to the proses of transferring message (from the Source Language or SL to the Target Language or TL) (Nababan, 2003:18). When the text in SL cannot be translated into TL due to different background of SL and TL, untransability happens. It commonly occurs in the translation of text with different cultural backgrounds such as text containing folklore in legend or tradition. When it happens, translator can use Venuti (2007:427) translation model by using the original text in SL along with footnote and glossary to explain more about the untranslated text. Another problem occurs when the translated text is being misunderstood by the readers due to the shift in translation. To avoid the shift, translator can use Vinay dan Dalbernet (1958) two translation methods called direct translation and oblique translation, along with its seven procedures named borrowing, calque, literal translation, transposition, modulation, equivalence or reformulation, and adaptation. This research employs folklore research method from Dundes in Bronner (2007) to collect and describe the folklore behind culinary tourism served in Gadri Resto in Yogyakarta from our previous research. The result of the folklore research is then being translated into English by applying the translation model from Venuti (2000) also the translation method and procedures from Vinay dan Dalbernet (1958) to facilitate foreign tourists in understanding the menus as well as to promote Yogyakarta culinary tourism.*

Kata kunci: *folklore, translation, culinary tourism*

LATAR BELAKANG PENELITIAN

Gadri Resto merupakan tempat tinggal Pangeran Joyokusumo yang diubah menjadi restoran dan museum berisi benda-benda pedinggalan para penghuni nDalem Joyokusuman. Selain menyajikan makanan Indonesia dan barat (*western food*), restoran ini menyajikan makanan dan minuman khas Keraton Yogyakarta seperti *daging lombok kethok*, *brongkos ayam asat*, *gudeg*, *nasi gurih*, *bistik Jawa*, *pandekoek*, *manuk enom*, *kolak kencana*, *wedang secang*, *beer Jawa*, dan lain-lain.

Restoran ini menjadi salah satu tujuan wisata kuliner di Yogyakarta untuk mencicipi hidangan khas yang disukai oleh anggota Kesultanan Yogyakarta dan memiliki kisah tersendiri dalam proses penciptaannya. Para pengunjung tertarik untuk mencicipi aneka hidangan yang ditawarkan di restoran ini karena mereka ingin mengetahui keunikan atau kekhasan dari makanan, minuman dan kudapan yang ditawarkan, yang tercermin dari rasa, penampilan, cara penyajian, bahan pembuatan, proses pembuatan, alat untuk membuat dan menyajikan, tempat, dan tentu saja asal usul kuliner tersebut.

Penelitian ini mengkaji wisata kuliner (makanan, minuman dan kudapan) di Gadri Resto, Yogyakarta, dengan mendeskripsikan asal usul Gadri Resto beserta kuliner yang disajikan serta menerjemahkannya ke dalam Bahasa Inggris. Hal ini dilakukan untuk memperkenalkan Gadri Resto kepada wisatawan asing dan memudahkan mereka untuk memahami deskripsi asal usul Gadri Resto beserta kuliner yang ditawarkan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kunjungan wisata ke Gadri Resto dan Yogyakarta.

Data yang dianalisis dalam penelitian ini diperoleh dengan mengaplikasikan metode penelitian *folklore* dari Dundes (2007) serta Teknik Dokumentasi, Teknik Catatan dan Teknik Simak Bebas Libat Cakap dari Sudaryanto (1993) untuk mengumpulkan informasi tertulis dan lisan terkait asal usul Gadri Resto dan kuliner yang disajikan. Metode dan model penerjemahan Venuti (2000) serta Vinay dan Dalbernet (1958) untuk menerjemahkannya. Populasi dalam penelitian ini adalah *folklore* dalam makanan, minuman dan kudapan khas Keraton Yogyakarta di Gadri Resto, Yogyakarta. Sementara itu, sampel dalam penelitian ini adalah populasi yang memiliki *foklore* yang khas dan menarik untuk dipromosikan sebagai wisata kuliner yang dipilih menggunakan Teknik Pengambilan Sampel Menyeluruh dari Sugiyono (2010).

METODE PENELITIAN

Penelitian deskriptif-kualitatif ini mendeskripsikan data berupa asal usul makanan, minuman, dan kudapan khas Keraton Yogyakarta di Gadri Resto, Yogyakarta, untuk menjelaskan siapa yang menggemarinya, bagaimana ia diciptakan, apa resepnya dan bagaimana cara memasaknya. Hal tersebut dilakukan menggunakan metode penelitian *folklore* dari Dundes (2007) serta Teknik Dokumentasi, Teknik Catatan dan Teknik Simak Bebas Libat Cakap dari Sudaryanto (1993). Data tersebut kemudian diterjemahkan menggunakan metode dan model penerjemahan dari Venuti (2000) serta Vinay dan Dalbernet (1958) menggunakan Teknik Pengambilan Sampel Menyeluruh dari Sugiyono (2010) untuk memilih enam kuliner dengan *folklore* yang menarik.

Peneliti melakukan dua tahap utama untuk menganalisis data. Tahap pertama adalah identifikasi *folklore* yang bersifat objektif dan empiris dengan mengumpulkan data tertulis berupa referensi yang terkait dengan *folklore* dari berbagai sumber seperti dokumen dari Dinas Pariwisata Yogyakarta serta unduhan teks yang berisi *folklore* dari internet menggunakan Teknik Dokumentasi dari Sudaryanto (1993).

Selain data tertulis, peneliti juga mengumpulkan data lisan dengan mengunjungi obyek wisata kuliner dan mewawancarai pemilik Gadri Resto untuk menggali informasi terkait kuliner yang diteliti menggunakan Teknik Simak Libat Cakap, Teknik Catat dan Teknik Rekam dari Sudaryanto (1993). Tahap kedua adalah interpretasi *folklore* yang bersifat subjektif dan spekulatif dengan menginterpretasikan *folklore* yang diperoleh dari tahap identifikasi *folklore* untuk dideskripsikan dan dipaparkan sebagai sebuah narasi yang singkat, padat dan komprehensif.

Hasil dari penelitian *folklore* menjadi sampel yang dipilih menggunakan Teknik Pengambilan Sampel Menyeluruh dari Sugiyono (2010) untuk diterjemahkan ke dalam Bahasa Inggris menggunakan metode dan model penerjemahan dari Venuti (2000:427) serta Vinay dan Dalbernet (1958) untuk diserahkan kepada Gadri Resto dan Dinas Pariwisata Yogyakarta khususnya Yogyakarta *Tourist Information Center* untuk dikembangkan sebagai sumber informasi wisata bagi wisatawan asing.

LATAR BELAKANG TEORI

Dalam penerjemahan terdapat dua penyesuaian hasil penerjemahan yang oleh Nida & Taber (1969:105) dibedakan menjadi penyesuaian struktur dan semantis dimana penyesuaian struktur mengakibatkan pergeseran bentuk budaya (*cultural form shift*) sedangkan penyesuaian semantis mengakibatkan pergeseran makna (*meaning shift*). Pergeseran (*shift*) sendiri didefinisikan oleh Catford (1965:73) sebagai perubahan bentuk dan makna (*form and meaning*) dari B_{Sa} ke B_{Su} yang dibagi menjadi pergeseran level dan kategori. Pergeseran level terjadi ketika teks dalam B_{Su} berada dalam tingkat linguistik yang berbeda dengan B_{Sa}, sedangkan pergeseran kategori terjadi ketika teks yang diterjemahkan mengalami perubahan kategori bahasa seperti pergeseran struktur, pergeseran kelas kata, pergeseran unit bahasa, dan pergeseran intra-sistem bahasa.

Penerjemahan teks yang mengandung *folklore* dapat menimbulkan permasalahan seperti ketakterjemahan ketika tidak ditemukan padanan yang sesuai dari B_{Su} ke B_{Sa} atau akan terjadi pergeseran jika teks tetap diterjemahkan dalam B_{Sa}. Dalam hal ini, Venuti (2000:427), menyarankan penerjemah untuk tetap menggunakan B_{Su} yang disertai dengan catatan tambahan (*footnote*) atau daftar istilah (*glossary*) yang merujuk dan memberikan penjelasan tambahan tentang B_{Su} yang tidak diterjemahkan tersebut.

Cara lain untuk menghindari pergeseran disampaikan oleh Vinay dan Dalbernet (1958) dengan menggunakan metode penerjemahan langsung (*direct translation*) dimana hasil terjemahannya menyerupai kutipan langsung dari teks B_{Su}. Metode ini disertai dengan tiga prosedur penerjemahan, yaitu peminjaman (*borrowing*), *calque*, dan penerjemahan harafiah (*literal translation*). Metode kedua adalah *oblique translation* dimana penerjemah menginterpretasikan, mengelaborasi atau merangkum konten eksplisit

dari teks BSu yang disertai dengan empat prosedur penerjemahan berupa transposisi (*transposition*), modulasi (*modulation*), persamaan atau reformulasi (*equivalence or reformulation*), dan adaptasi (*adaptation*).

Penelitian ini menjelaskan metode dan teknik penerjemahan yang sesuai untuk menerjemahkan *folklore* dengan latar sejarah dan budaya yang kental. Hal tersebut dilakukan agar terjemahan terhindar dari pergeseran yang dapat mengakibatkan kesalahpahaman bahkan konflik akibat perubahan bentuk dan makna yang berkaitan dengan latar tersebut.

HASIL DAN DISKUSI

Gadri Resto yang berlokasi di Jalan Rotowijayan Nomor 5, Keraton Yogyakarta adalah *dalem* atau kediaman anggota Keraton Yogyakarta yang didirikan pada tahun 1916 untuk Kanjeng Raden Tumenggung Condrokusumo, keponakan Sri Sultan Hamengku Buwono VII. Setelah ia wafat, *dalem* tersebut didiami oleh Gusti Bendoro Pangeran Haryo Bintoro, adik Sri Sultan Hamengku Buwono IX selaku Narpa Cundaka Dalem. Saat ia wafat, *dalem* tersebut didiami oleh keluarga almarhum Gusti Bendoro Pangeran Haryo Haji Joyokusumo, putra Sri Sultan Hamengku Buwono IX, yang menikah dengan Kanjeng Raden Ayu Widyaningrum, adik Sri Sultan Hamengku Buwono X, dengan jabatan Penghageng Kawedanan Hageng Panitra Puradan bertindak sebagai Narpa Cundaka sehingga disebut sebagai Ndalem Joyokusuman. Saat ini, didiami oleh BRAy Nuraida Joyosukumo dan keluarga sebagai menantu dari Pangeran Haryo Haji Joyokusumo

Sebagai hasil penelitian *folklore* pada wisata kuliner khas Keraton Yogyakarta di Gadri Resto, peneliti memilih data berupa Nasi Blawong, Ongklok Kentang, Wedang Secang, *Beer* Jawa, Manuk Nom dan Gajah nDekem untuk dideskripsikan.

1. Nasil Blawong

Nasi Blawong disajikan pada upacara peringatan *tinggalan ndalem* sultan sejak masa Sri Sultan Hamengku Buwono I. Makanan ini disebut Nasi Blawong karena disajikan di atas piring biru yang dalam Bahasa Belanda disebut *blauw*. Nasi Blawong tidak terbuat dari beras merah meskipun warnanya kemerahan. Warna merah tersebut diperoleh karena beras dimasak bersama rempah-rempah seperti kayu manis, pala, cengkeh, sereh dan santan serta diberi garam sebagai penambah cita rasa. Nasi Blawong disajikan dengan lauk Daging Lombok Kethok, Telur Pindang, Ayam Bacem Goreng (utuh bukan suwir), dan taburan bawang goreng. Daging Lombok Kethok sendiri merupakan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VII, yang terbuat dari daging sapi yang ditumis dengan *lombok* (cabai) yang *dikethok-kethok* (dipotong-potong).

Untuk menerjemahkan nama Nasi Blawong dan lauknya, peneliti menggunakan metode 'penerjemahan langsung' dengan prosedur 'calque' dan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menerjemahkan kata 'nasi' menjadi *rice*, telur menjadi *egg*, dan ayam menjadi *chicken* serta mengubah struktur sintaksis nama makanan dan lauk sesuai BSa menjadi *Blawong Rice*, *Pindang Egg*, dan *Fried Bacem Chickent* pada penerjemahan

kata *blawong*, *pindang* dan *bacem* karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan ketiganya dan, nama tidak harus diterjemahkan dalam Bahasa Inggris seperti nama sultan dan nama menu Daging Lombok Ketok karena penerjemahannya dapat mengakibatkan pergeseran makna.

Untuk mendeskripsikan makanan ini, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa *blawong* adalah

'a main dish along with its particular side dishes served to commemorate the birth of Yogyakarta Palace king', *tinggalan dalem* adalah *'an annual ceremony commemorating the birth of the Yogyakarta Palace king'*, *blau* adalah *'the name of a certain blue plate in Dutch'*, *pindang* adalah *'a particular way of cooking egg by boiling it along with brown sugar and soya sauce creating sweet flavor and brown color of the egg'* dan *bacem* adalah *'a particular way of cooking chicken by boiling it along with brown sugar and soya sauce creating sweet flavor and brown color of the chicken and then fried'*.

Untuk menerjemahkan frasa *tinggalan dalem*, peneliti menggunakan metode 'oblique translation' dengan prosedur 'modulasi' dengan mengubah bentuk teks dalam BSu dengan perspektif yang berbeda dalam BSa tanpa mengubah makna aslinya karena jika diterjemahkan dengan prosedur 'penerjemahan harafiah' hasil terjemahan menjadi kaku. Oleh karena itu, frasa *tinggalan dalem* tidak diterjemahkan sebagai *birthday* melainkan *'commemoration of the birth of the Yogyakarta Palace king'* untuk menghormati sultan. Sementara itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono Idan VII adalah *'an honorable title for the first / the seventh king of Yogyakarta Palace'*.

2. Ongklok Kentang

Ongklok Kentang adalah makanan kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono ke VIII dan IX. Makanan yang bercita rasa makanan barat (*western food*) karena memiliki perpaduan kentang, susu dan mentega ini disebut Ongklok Kentang karena dimasak dengan cara memasukkan kentang yang sudah direbus dengan diberi lada dan garam untuk menambah cita rasa dicampur dengan susu dan mentega dalam panci yang ditutup lalu *diongklok-ongklok* (diguncang-guncang) sehingga kentang hancur tetapi tidak sampai halus seperti *mashed potato*.

Untuk menerjemahkan nama Ongklok Kentang, peneliti menggunakan metode 'penerjemahan langsung' dengan prosedur 'calque' dan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menerjemahkan kata 'kentang' menjadi *potato*, dan mengubah struktur sintaksis nama makanan sesuai BSa menjadi *Potato Ongklok*, tanpa menerjemahkan kata *ongklok* karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata *ongklok* dan nama –seperti nama menu– tidak harus diterjemahkan ke dalam Bahasa Inggris karena penerjemahannya dapat mengakibatkan pergeseran makna.

Untuk mendeskripsikan makanan ini, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa *ongklok* adalah *'a particular way of cooking potato by shaking (diongklok-ongklok, Javanese) boiled potato and its ingredient in a closed pan creating the sound 'klok klok klok' until it is all crushed, not mashed like mashed potato'*. Sementara

itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VIII dan IX adalah '*an honorable title for the eighth / nineth king of Yogyakarta Palace*'.

3. Wedang Secang

Wedang Secang ini disajikan dalam keadaan hangat untuk menghangatkan badan saat dingin. Minuman bercita rasa manis kegemaran Sri Sultan Hamengku Buwono IX ini berwarna merah karena terbuat dari rebusan serutan Kayu Secang, sejenis tanaman yang jika serutan kayunya dimasukkan ke dalam cairan, cairan tersebut akan berubah warna menjadi merah. Untuk memberikan rasa hangat, selain air panas, kayu secang, kayu manis dan gula merah, ditambahkan pula sedikit merica dan jahe merah yang sudah dibakar dan dimemarkan.

Untuk menerjemahkan nama Wedang Secang, peneliti menggunakan model penerjemahan dari Venuti (2000) dengan tetap menggunakan B_{Su} karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata *wedang* dan *secang* dan nama –seperti nama menu– tidak perlu diterjemahkan dalam Bahasa Inggris. Untuk mendeskripsikan minuman ini, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa *wedang* adalah '*a hot drink*' sedangkan *secang* adalah '*Biancaea Sappan tree in which itswood chips produces red color when it is steeped in a hot water*'. Sementara itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono IX adalah '*an honorable title for the nineth king of Yogyakarta Palace*'.

4. Beer Jawa

Beer Jawa dapat disajikan hangat atau dingin dengan menambahkan es batu. Minuman kegemaran Sri Sultan Hamengkubuwono VIII ini selalu disajikan saat beliau *bertetirah* (beristirahat) di *tetirahan* (rumah peristirahatan) Villa Ngeksikondo, Kaliurang, Yogyakarta, terutama saat beliau sakit karena memberikan cita rasa hangat namun segar. *Beer Jawa* merupakan perpaduan antara Wedang Secang dengan air jeruk nipis sehingga warna merah dari kayu secang pudar oleh perasan air jeruk nipis menjadi kuning menyerupai warna bir. Pada masa penjajahan Belanda, orang Jawa yang berpantang minum minuman beralkohol tidak dapat menikmati khasiat bir untuk menghangatkan tubuh seperti halnya orang Belanda. Sebagai pengganti, dibuatlah bir Jawa yang rasa, warna dan manfaatnya menyerupai bir tetapi tidak beralkohol.

Untuk menerjemahkan nama minuman *Beer Jawa*, peneliti menggunakan metode 'penerjemahan langsung' dengan prosedur 'peminjaman', yaitu dengan meminjam dan menggunakan istilah *beer* dari Bahasa Inggris yang berarti sejenis minuman beralkohol. Peneliti juga menggunakan metode 'penerjemahan langsung' dengan prosedur 'calque' dengan menerjemahkan kata 'Jawa' menjadi *Jav* dan mengubah struktur sintaksis nama minuman sesuai B_{Sa} menjadi *Java Beer*.

Untuk menerjemahkan kata *bertetirah* dan *tetirahan*, peneliti menggunakan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menggunakan bentuk B_{Su} yang disertai dengan catatan tambahan dan daftar istilah karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata keduanya. Dalam hal ini, peneliti menggunakan metode 'oblique translation' dengan prosedur 'persamaan atau reformulasi' dengan menggunakan metode stilistika dan struktural yang berbeda dari B_{Su} tanpa mengubah makna teks

aslinya, dimana kata *bertetirah* diterjemahkan menjadi *resting* dan kata *tetirahan* diterjemahkan menjadi *resting house* dengan catatan tambahan dan daftar istilah untuk menjelaskan keduanya. Peneliti juga menggunakan metode ‘oblique translation’ dengan prosedur ‘adaptasi’ dengan menyesuaikan situasi pada BSu dengan BSA karena dalam BSa tidak ditemukan situasi yang sama dalam BSA, yaitu *bertetirah* dan *tetirahan*. Dalam hal ini, kata *bertetirah* diterjemahkan sebagai ‘*to take a rest for a while due to a minor health problem*’ sedangkan kata *tetirahan* diterjemahkan menjadi ‘*a place for temporarily taking a rest for someone who has a minor health problem*’ karena dalam Bahasa Indonesia kata *bertetirah* dapat diartikan sebagai beristirahat sejenak akibat kelelahan fisik atau beban pikiran dan kata *tetirahan* berarti tempat untuk *bertetirah*. Sementara itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VIII adalah ‘*an honorable title for the eighth king of Yogyakarta Palace*’

5. Manuk Nom

Manuk Nom adalah kudapan yang digemari Sri Sultan Hamengkubuwono VII sebagai makanan penutup dan digemari Sri Sultan Hamengkubuwono VIII sebagai makanan pembuka. Bahan dasar dari rasa asam dan manis ini adalah tapai ketan hijau yang diperas airnya hingga *atus* (habis kadar airnya). Tapai ketan hijau kemudian dicampur dengan susu segar, gula pasir, telur dan dikukus selama kurang lebih 20 menit lalu disajikan dengan emping goreng. Kudapan ini terasa renyah (*krenyes–krenyes*, Bahasa Jawa) pada saat kita mengunyah bulir ketan hijau yang menyatu dengan telur seperti halnya ketika kita menikmati ayam (*iwak manuk*, Javanese) yang masih muda (*nom*, Javanese).

Untuk menerjemahkan nama kudapan ini, peneliti menggunakan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menggunakan bentuk BSu yang disertai dengan catatan tambahan dan daftar istilah tetapi bukan karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata melainkan karena terjemahannya akan mengakibatkan pergeseran bentuk dan makna. Peneliti juga menggunakan metode ‘oblique translation’ dengan prosedur ‘persamaan atau reformulasi’ dengan menggunakan metode stilistika dan struktural yang berbeda dari BSu tanpa mengubah makna teks aslinya karena frasa *manuk nom* tidak dapat diterjemahkan menjadi *young bird* atau *young chicken* meskipun kata *manuk* dapat berarti burung atau ayam karena kudapan ini memang tidak berbahan dasar daging burung atau ayam. Oleh karena itu, nama *manuk nom* tetap dipertahankan dengan keterangan bahwa kata *manuk* dalam Bahasa Jawa dapat diartikan sebagai ayam serta catatan tambahan dan daftar istilah.

Untuk menerjemahkan frasa tapai ketan hijau, peneliti menggunakan metode ‘penerjemahan langsung’ dengan prosedur ‘penerjemahan harafiah’ dengan menerjemahkan kata per kata sehingga frasa tapai ketan hijau diterjemahkan menjadi *green fermented sticky rice*. Sementara itu, untuk menerjemahkan kata emping, peneliti menggunakan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menggunakan bentuk BSu yang disertai dengan catatan tambahan dan daftar istilah karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata *emping* sehingga terjemahannya dapat mengakibatkan pergeseran bentuk dan makna. Sebagai tambahan, peneliti menggunakan metode ‘oblique translation’ dengan prosedur ‘persamaan atau reformulasi’ menggunakan

metode stilistika dan struktural yang berbeda dari BSu tanpa mengubah makna teks aslinya dengan menerjemahkan kata *emping* menjadi '*fried chips made of melinjo* (Gnetum gnemon fruit)'. Kata *chips* dipilih selain kata *crackers* karena meskipun *emping* tidak setipis keripik (*chips*) tetapi *emping* juga tidak setebal *crackers*. Selain itu, *emping* dinikmati serupa dengan *chips* sebagai kudapan ringan bercitarasa gurih/asin tidak seperti *crackers* sebagai kudapan berkalori bercitarasa manis. Sementara itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VII dan VII adalah '*an honorable title for the seventh / eighth king of Yogyakarta Palace*'.

6. Gajah Dekem

Gajah Dekem merupakan kudapan kegemaran Sultan Hamengkubuwono VI yang bentuknya menyerupai Semar Mendem dengan ukuran yang lebih besar dan model lipatan kulit yang berbeda. Kudapan ini terbuat dari ketan yang diisi tumisan daging dan dibungkus telur dadar. Kudapan ini disebut Gajah Dekem karena ukurannya yang besar dan bentuknya yang menyerupai gajah yang sedang *ndekem* atau duduk melipat di atas tanah dengan keempat kaki ditarik ke dalam (meringkuk). Kudapan ini terbuat dari beras ketan yang direbus dengan santan untuk menghasilkan cita rasa gurih; telur dadar tipis yang terbuat dari telur yang dicampur tepung terigu, air, dan minyak goreng sebagai kulit untuk membungkus ketan; serta daging sapi giling yang ditumis dengan bawang merah, bawang putih, ketumbar, sereh, daun jeruk, gula merah, garam dan santan kental sebagai isian. Selanjutnya, ketan dibentuk membulat sebesar gengaman tangan lalu diisi dengan tumisan daging sapi kemudian dibungkus dengan telur dadar.

Untuk menerjemahkan nama kudapan ini, peneliti menggunakan model penerjemahan Venuti (2000) dengan menggunakan bentuk BSu yang disertai dengan catatan tambahan dan daftar istilah tetapi bukan karena dalam Bahasa Inggris tidak ditemukan padanan kata melainkan karena terjemahannya akan mengakibatkan pergeseran bentuk dan makna. Peneliti juga menggunakan metode 'oblique translation' dengan prosedur 'persamaan atau reformulasi' dengan menggunakan metode stilistika dan struktural yang berbeda dari BSu tanpa mengubah makna teks aslinya karena frasa *gajah dekem* tidak dapat diterjemahkan menjadi *elephantcuddling up* meskipun kata *elephant* berarti gajah karena belum tentu setiap orang yang melihat kudapan ini dapat melihat penampakan bentuk gajah yang sedang meringkuk. Oleh karena itu, nama *gajah dekem* tetap dipertahankan dengan keterangan bahwa frasa *gajah dekem* dalam Bahasa Jawa dapat diartikan sebagai kudapan dengan ukuran besar seperti gajah dan bentuk empat sudut lipatan kulit pembungkus seperti gajah yang sedang meringkuk.

Sementara itu, untuk mendeskripsikan nama sultan, dalam catatan kaki dan daftar istilah dijelaskan bahwa Sri Sultan Hamengku Buwono VI adalah '*an honorable title for the sixth king of Yogyakarta Palace*'.

SIMPULAN

Dari hasil temuan dan diskusi dapat disimpulkan bahwa untuk menerjemahkan *folklore* berupa kisah yang terdapat di balik sebuah menu dalam wisata kuliner berlatar belakang sejarah, budaya dan tradisi Keraton Yogyakarta, diperlukan model, metode dan prosedur

penerjemahan yang sesuai untuk menghindari adanya pergeseran makna dalam terjemahan yang dapat menimbulkan kesalahpahaman.

Dalam hal ini, model penerjemahan dari Venuti (2000) digunakan karena beberapa nama menu menggunakan bentuk aslinya dalam BSu untuk menghindari pergeseran makna yang dapat mengakibatkan kesalahpahaman. Oleh karena itu, terjemahan tersebut menggunakan teks dalam BSu yang disertai dengan catatan kaki dan daftar istilah untuk menjelaskannya.

Terkait metode dan prosedur penerjemahan dari Vinay dan Dalbernet (1958), metode penerjemahan langsung pada umumnya digunakan untuk menerjemahkan nama kuliner, sedangkan metode penerjemahan oblique pada umumnya digunakan untuk menerjemahkan deskripsi kuliner yang membutuhkan modulasi atau persamaan atau reformulasi dalam BSa akibat perbedaan situasi dalam BSu dan BSa. Sementara itu, prosedur penerjemahan calque pada umumnya digunakan untuk menerjemahkan nama kuliner dengan mengubah struktur sintaksis teks sesuai BSa. Dalam terjemahan, terdapat satu nama kuliner yang diterjemahkan menggunakan prosedur penerjemahan meminjam karena nama tersebut meminjam kata dari bahasa asing dan satu nama bahan dasar kuliner yang diterjemahkan menggunakan prosedur penerjemahan harafiah karena terdapat ketakterjemahan dalam BSa untuk menerjemahkan teks tersebut.

REFERENSI

- Bronner, Simon J (ed.). 2007. *The Meaning of Folklore: The Analytical Essays of Alan Dundes*. Logan, Utah: Utah State University Press.
- Catford, J.C. 1965. *A Linguistics Theory of Translation*. Oxford: Oxford University Press.
- Dundes, Alan, ed. 1965. *The Study of Folklore*. Upper Saddle River, NJ: PrenticeHall.
- Nida & Taber. 1969. *Theory and Practices of Translation*. Leiden: E.J Brill
- Savitri, Ayu Ida dan Nugroho, Setyo Prasiyono. 2017. "Asal Usul Nama Makanan dalam Wisata Kuliner Khas Keraton di Resto Gadri, Yogyakarta". Artikel dalam Seminar Bahasa Sastra dan Budaya. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro.
- Savitri, Ayu Ida dan Atrinawati. 2018. "Penerjemahan *Folklore* untuk Pengembangan Pariwisata di Pekalongan". Penelitian Hibah Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro.
- Savitri, Ayu Ida dan Atrinawati. 2018. "Penerjemahan Cerita Rakyat yang terdapat di Obyek Wisata di Pekalongan". Artikel dalam Jurnal Kajian Kebudayaan Sabda. Volume 2 Tahun 2018. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro.
- Savitri, Ayu Ida. 2018. "Translating Folklore in The Tradition of Khaul Habib Ahmad as A Religious Tourism in Pekalongan City". Artikel dalam ICONSEAMO II International Seminar. Fakultas Ilmu Budaya. Universitas Diponegoro.

Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.

Sudaryanto. 1993. *Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa*. (Pengantar Penelitian Wacana Kebudayaan secara Linguistik). Yogyakarta: Duta Wacana

Venuti, Lawrence. 2000. *The Translation Studies Reader*. London: Routledge.

1. LAMPIRAN

1). FOTO



Gadri Resto



Alm GBPH Joyokusumo dan BRAY Nuraida Joyokusumo



Gamelan



Musium



Nasi Blawong



Manuk Nom



Ongklok Kentang



Gajah Dekem



Wedang Secang



Beer Jawa

2). TERJEMAHAN

a) Terjemahan Nasi Blawong

Blawong¹ Rice is served in *tinggalan ndalem*² of the Yogyakarta Palace king. It is called Blawong as it is served on a certain blue plate called *blau*³ in Dutch. Although it has red color, it is not made of red rice. The color comes from the spices such as cinnamon, nutmeg, clove, lemon grass, coconut milk and salt to add more flavor. It is served with particular side dishes like Daging Lombok Kethok⁴, Pindang⁵ Egg, Fried Bacem⁶ Chicken (part of chicken, not shredded one) and fried onion sprinkle. Daging Lombok Kethok is a favorite side dish of Sri Sultan Hamengkubuwono VII⁷, made of meat (*daging*) seared with chopped (*kethok*) red chili (*lombok*).

b) Terjemahan Ongklok Kentang

Potato Ongklok¹ is a favorite food of Sri Sultan Hamengkubuwono VIII² and IX³. The food with western flavor as it is made of potato mixed with milk and butter, a common meal for westerners, is called potato ongklok. The boiled potato (mixed with salt and pepper to add more flavor) is mixed with milk and butter, put in a closed pan and then shaken (*diongklok-ongklok*, Javanese) until the potato is crushed but not mashed like mashed potato.

c) Terjemahan Wedang Secang

Wedang Secang¹ is a kind of hot drink served in a cold weather to keep our body warm. This sweet flavored drink, preferred by Sri Sultan Hamengkubuwono IX², has a red color as it is mixed with Secang³ wood chips. Secang or *Biancaea Sappan* is a tree in which its wood chips produce red color when it is steeped in a hot water. Beside hot water, Secang wood chips, and brown sugar, this drink is mixed with some white pepper and grilled and crushed red ginger to make it warmer.

d) Terjemahan Beer Jawa

Java Beer can be served both hot and cold by adding ice. The favorite drink of Sri Sultan Hamengkubuwono VIII¹ is always served whenever he is resting (*tetirah*²) in a resting house (*tetirahan*³) called Ngeksikondo Villa in Kaliurang, Yogyakarta, particularly when he is not in a good condition, as it gives warmth but fresh sensation. Java Beer is basically made of Wedang Secang mixed with lime water that makes the red color of secang wood chips faded into yellow resembling the beer color. During the Dutch colonial era, Javanese who are forbidden to consume alcoholic drink cannot get the benefit or beer to keep the body warm like the Dutch. As a substitute of beer, Javanese create beer Jawa with similar taste, color and benefit with beer but has no alcohol.

e) Terjemahan Manuk Nom

Manuk Nom¹ is a favorite dessert of Sri Sultan Hamengkubuwono VII² and a favorite appetizer of Sri Sultan Hamengkubuwono VIII³. The basic ingredient of this snack is *tapai ketan hijau* or green fermented sticky rice. The green color of the fermented sticky rice comes from *suji* leaf (Pleomele)⁴, Javanese traditional food color. The green fermented sticky rice is squeezed to remove its water before it is mixed with fresh milk, sugar, and egg and steamed for 20 minutes. Manuk Nom is served with emping⁵. The crunchy taste (*krenyes-krenyes*, Javanese) of steamed green fermented sticky rice and egg resembling

the crunchy taste of young chicken (*manuk nom*, Javanese). That is why this snack is called Manuk Nom.

f) Terjemahan Gajah Dekem

Gajah Dekem¹ is a favorite snack of Sri Sultan Hamengku Buwono VI² resembling Semar Mendem with bigger size and different wrapping style. This snack is made of boiled sticky rice filled with seared meat and wrapped with thin fried egg. It is called Gajah Dekem as it is big and resembles an elephant sitting on the ground and pulling its four legs inside (cuddling up). It is made of sticky rice boiled with coconut milk to add more flavor; thin fried egg mixed with flour and water as sticky rice's wrapping; and ground meat seared with onion, garlic, coriander, lemon grass, lime leaf, brown sugar, salt and condensed coconut milk as sticky rice's filler. The sticky rice is taken with the size of our hands and made round. It is then filled with the seared meat and wrapped with thin fried egg.