Asalibuna
مجلة اللغة العربية وتعليمها
P-ISSN: 2615-5885
E-ISSN: 2656-3533
Volume 09, Issue 01, 2025
DOI: 10.30762/asalibuna.v9i01.5478

Ideological Approaches in Translating Arabic Food Recipes from The Instagram Account @maisinthekitchen

Rudzika Tawakkila[1], Moch Syarif Hidayatullah[2]
[1]Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta, Indonesia;
[2]Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Ampel Surabaya, Indonesia;
Corresppndence e-mail: rtawakkila@gmail.com

Abstract:

This study discusses the application of translation ideology in translating Arabic food recipes uploaded by the Instagram account @maisinthekitchen into Indonesian. Recipe texts are rich in cultural elements, requiring translators to adopt an appropriate approach to maintain a balance between the authenticity of the source culture and the readability in the target culture. This research uses a qualitative descriptive approach by applying a combined ideology, namely foreignization and domestication. The data consist of Arabic recipes taken from @maisinthekitchen's Instagram posts between January and December 2024. The results show that out of 144 data points, 62 (43%) apply the foreignization ideology, while 82 (57%) apply the domestication ideology. This shows that domestication tends to be used more to ensure readability and ease of understanding for the target readers, whereas foreignization is applied selectively to preserve the authenticity of Arabic culinary terms, allowing readers to still gain original cultural insights from the recipe. This study is expected to enrich the field of translation studies, particularly in the context of culinary texts, and provide practical contributions for translators and enthusiasts of Arabic cuisine.

Keywords: *translation; foreignization; domestication*

Submitted:	Revised:	Accepted:
May 24th 2025	October 7th 2025	October 27th 2025

Asalibuna
مجلة اللغة العربية وتعليمها
P-ISSN: 2615-5885
E-ISSN: 2656-3533
Volume 09, Issue 01, 2025
DOI: 10.30762/asalibuna.v9i01.5478

Pendekatan Ideologis dalam Penerjemahan Resep Masakan Arab dari Akun Instagram @maisinthekitchen

Rudzika Tawakkila[1], Moch Syarif Hidayatullah[2]
[1]Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta, Indonesia;
[2]Universitas Islam Negeri (UIN) Sunan Ampel Surabaya, Indonesia;
Corresppndence e-mail: rtawakkila@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini membahas penerapan ideologi penerjemahan dalam menerjemahkan resep masakan Arab yang diunggah oleh akun Instagram @maisinthekitchen ke dalam bahasa Indonesia. Resep masakan merupakan teks yang sarat unsur budaya, sehingga penerjemah perlu memilih pendekatan yang tepat untuk menjaga keseimbangan antara keautentikan budaya sumber dan keterbacaan dalam budaya sasaran. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan menerapkan ideologi gabungan, yaitu foreignisasi dan domestikasi. Data berupa resep masakan Arab diambil dari unggahan akun @maisinthekitchen selama periode Januari hingga Desember 2024. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari total 144 data, sebanyak 62 data (43%) menerapkan ideologi foreignisasi dan 82 data (57%) menerapkan ideologi domestikasi. Hal ini menunjukkan bahwa domestikasi cenderung lebih banyak digunakan untuk memastikan keterbacaan dan kemudahan pemahaman bagi pembaca sasaran, sedangkan foreignisasi digunakan secara selektif untuk menjaga autentisitas istilah kuliner Arab, sehingga pembaca tetap memperoleh wawasan budaya asli dari resep tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah studi penerjemahan, khususnya dalam konteks teks kuliner, serta memberikan kontribusi praktis bagi para penerjemah dan pecinta kuliner Arab.

Kata kunci : penerjemahan; foreignisasi; domestikasi

Submitted:	Revised:	Accepted:
May 24th 2025	October 7th 2025	October 27th 2025

PENDAHULUAN

Resep masakan bukan sekadar panduan teknis dalam proses memasak, melainkan juga merupakan representasi budaya yang mencerminkan identitas suatu masyarakat. Perbedaan dalam teknik memasak serta memadankan bahan-bahan dan bumbu membuat cita rasa yang didapat berbeda. menarik minat masyarakat lintas budaya untuk mencoba dan hidangan dari budaya lain. Namun faktor jarak membuat tidak semua orang dapat dengan mudah menikmati hidangan dari daerah atau pun negara lain secara lansung (Christina, Ronaldo, dan Zaini 2021).

Media sosial menjadi salah satu jalan untuk bisa mengakses resep makanan dari berbagai negara bagi orang-orang yang belum bisa berkunjung secara langsung ke negara tersebut atau pun mereka yang penasaran dengan bahan-bahan dan langkah memasak kuliner khas negara tersebut. Salah satu dari media sosial tersebut adalah instagram, yang dapat menjadi media berbagi resep kepada orang-orang di penjuru dunia. Pengguna instagram dapat membagikan resep yang mereka punya atau kuasai sekaligus visual dari masakan tersebut, sehingga orang-orang dari negara lain dapat mencoba membuat dan menikmati hidangan tersebut (Serafinelli 2017).

Dewasa ini, minat masyarakat pada masakan internasional semakin tinggi, hal ini tentu tidak lepas dari pengaruh globalisasi (Damayanti dkk. 2024). Selain kuliner khas Barat dan Asia Timur, kuliner khas Timur Tengah saat ini juga merupakan salah satu jenis masakan yang cukup banyak peminatnya di Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari semakin banyaknya restoran yang menyajikan masakan Timur Tengah di Indonesia. Seiring dengan hal tersebut, muncul kebutuhan untuk memahami resep-resep Arab secara lebih luas. Berdasarkan fakta tersebut, resep masakan Arab yang dibagikan oleh orang-orang Arab di Instagram menjadi sangat menarik untuk diikuti. Namun, keterbatasan bahasa menjadi salah satu penghambat dalam kegiatan ini. Hal ini karena tidak semua orang yang ingin mengikuti resep masakan Arab dari Instagram paham bahasa Arab. Karena inilah penerjemahan dibutuhkan untuk menjembatani proses ini. Penerjemahan resep-resep tersebut dapat membantu audiens yang tidak paham bahasa Arab dapat mengikuti resep masakan dengan lebih mudah (Dewi 2022).

Saat ini pada instagram sudah terdapat fitur terjemahan otomatis untuk caption, biografi, dan komentar yang ditambahkan pada Juni 2016 untuk meminimalisir keterbatasan bahasa (Putri dan Setiajid 2021). Namun, fitur ini tidak dapat sepenuhnya membantu, terutama dalam konteks resep masakan. Hal ini karena resep merupakan teks prosedural yang sarat muatan budaya, termasuk dalam penggunaan istilah nama hidangan, bahan makanan, alat masak, hingga sistem pengukuran (Salih 2018). Sedangkan fitur terjemahan otomatis pada instagram cenderung menerjemahkan secara harfiah yang terkadang dapat membingungkan dan membuat terjemahan menjadi tidak akurat. Oleh karena itu, dibutuhkan strategi penerjemahan yang tidak hanya akurat secara linguistik, tetapi juga mempertimbangkan konteks budaya dan tujuan komunikatif teks. Dalam konteks ini, ideologi foreignisasi dan domestikasi menjadi pendekatan yang relevan untuk dianalisis. Foreignisasi mempertahankan unsur asing dalam teks terjemahan, sedangkan domestikasi menyesuaikan teks agar terasa akrab bagi pembaca sasaran.

Pemilihan akun Instagram @maisinthekitchen sebagai objek penelitian didasarkan pada popularitas, konsistensi, dan kredibilitasnya dalam membagikan resep makanan Arab. Akun ini mulai aktif sejak Januari 2015 dengan unggahan resep masakan dan telah terverifikasi pada Oktober 2023. Hingga tahun 2025, akun ini memiliki 763 unggahan dan 114 ribu pengikut. Perkembangan akun ini juga menunjukkan peningkatan signifikan dalam interaksi. Pada tahun-tahun awal, jumlah "suka" hanya berkisar belasan hingga puluhan, namun sejak 2020 jumlah tersebut konsisten mencapai ratusan, bahkan dalam beberapa unggahan terkini menembus ribuan. Hal ini mencerminkan adanya pengakuan luas dari netizen terhadap kualitas konten yang dibagikan. Selain itu, akun ini memiliki karakteristik yang membedakannya dari banyak akun kuliner lain. Setiap unggahan resep tidak hanya menampilkan nama hidangan dan daftar bahan, tetapi juga menyajikan langkah-langkah rinci dalam bentuk caption, disertai video proses memasak. Penyajian instruksi tertulis yang terstruktur memberikan kenyamanan bagi audiens yang lebih menyukai petunjuk tertulis, sekaligus meningkatkan keterjangkauan resep bagi berbagai tipe pengguna. Hal ini menunjukkan bahwa @maisinthekitchen tidak hanya berfungsi sebagai media hiburan, tetapi juga sebagai sumber rujukan resep yang kredibel.

Dibandingkan dengan akun bertema lain, akun memasak memiliki urgensi tersendiri untuk diteliti karena kontennya sarat dengan istilah budaya. Dalam lanskap media sosial yang dipenuhi konten hiburan, gaya hidup, maupun edukasi, akun memasak seperti @maisinthekitchen berperan penting dalam memperkenalkan budaya kuliner Arab kepada audiens global. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk menjadikan akun ini sebagai sumber data dalam penelitian dari perspektif ideologi penerjemahan.

Penelitian ini berfokus pada teks resep masakan Arab yang bersumber dari media sosial (Instagram) dengan pendekatan penerjemahan ideologis yang mempertimbangkan kombinasi antara foreignisasi dan domestikasi. Untuk memperkuat konteks dan landasan teoritis penelitian ini, beberapa penelitian terdahulu juga perlu disampaikan secara ringkas. Salah satu di antaranya adalah penelitian berjudul *Refined Translation Methods for Culinary Recipes in the Book 'Cooking with Love Ala Dapur Momychaa' - From Indonesian to English* yang dipublikasikan dalam Jurnal *Pulchra Lingua* tahun 2023. Penelitian tersebut membahas teknik penerjemahan dalam menerjemahkan resep masakan dari bahasa Indonesia ke bahasa Inggris dengan menerapkan metode semantik, literal, dan kata per kata. Hasilnya menunjukkan bahwa penggunaan adaptasi, terjemahan literal, amplifikasi, kalke, dan deskripsi mampu menjaga nilai budaya dan makna teks sumber agar tetap mudah dipahami pembaca sasaran (Amanah dan Ariqah 2023). Penelitian lainnya adalah penelitian karya Fauzia Nur Rizki tahun 2021 dari Politeknik Negeri Jakarta yang berjudul *Analisis Teknik Penerjemahan dan Kualitas Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya dalam Buku Kuliner Resep Masakan Indonesia di 5 Benua*. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menganalisis teknik penerjemahan istilah budaya dan tingkat keakuratannya. Hasilnya menunjukkan teknik literal paling dominan digunakan, sedangkan deskripsi dan transposisi paling sedikit karena struktur kalimat resep yang cenderung singkat (Nur Rizki 2021). Selanjutnya, penelitian oleh Fajar Nur Indriyany tahun 2019 berjudul "Ideologi Penerjemahan pada Kata-kata Berkonsep Budaya dalam Novel Terjemahan The Kite Runner". Penelitian ini bertujuan untuk

menganalisis ideologi penerjemahan yang digunakan dalam menerjemahkan kosakata budaya dalam novel The Kite Runner karya Khaled Hosseini yang diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia oleh Berliani M. Nugrahani. Dengan menggunakan teori kategori budaya dari Peter Newmark, teori teknik penerjemahan dari Molina dan Albir, serta teori ideologi penerjemahan dari Lawrence Venuti, penelitian ini mengungkap bahwa penerjemah lebih cenderung menggunakan ideologi domestikasi dalam menerjemahkan istilah-istilah budaya tersebut. Dari total 157 data, kategori budaya material merupakan yang paling dominan. Keseluruhan analisis menunjukkan kecenderungan penerjemah dalam menggunakan ideologi domestikasi untuk mendekatkan budaya asing kepada pembaca Indonesia (Indriyany 2019).

Penelitian-penelitian sebelumnya memperlihatkan bahwa kajian mengenai penerjemahan teks resep maupun analisis ideologi penerjemahan dalam teks berbasis budaya telah dilakukan, namun belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengkaji penerjemahan resep masakan Arab dari akun Instagram @maisinthekitchen ke dalam bahasa Indonesia dengan pendekatan ideologis gabungan foreignisasi dan domestikasi. Penelitian ini dilandasi oleh asumsi bahwa ideologi penerjemahan tidak hanya memengaruhi keterbacaan teks, tetapi juga cara budaya kuliner Arab dipersepsikan oleh pembaca Indonesia. Dengan demikian, penelitian ini menjanjikan kontribusi teoretis dan praktis. Secara teoretis, memperluas kajian ideologi penerjemahan pada teks kuliner berbasis media sosial. Sedangkan secara praktis, memberikan gambaran bagi penerjemah maupun pembaca umum tentang bagaimana strategi domestikasi dan foreignisasi dapat digunakan untuk menyeimbangkan kebutuhan keterbacaan dan pelestarian budaya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana penerapan ideologi penerjemahan dalam menerjemahkan resep masakan Arab dari akun Instagram @maisinthekitchen ke dalam bahasa Indonesia?” Untuk menjawab pertanyaan ini, penelitian tidak hanya menampilkan kecenderungan kuantitatif berupa persentase penggunaan domestikasi dan foreignisasi, tetapi juga menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan ideologi tersebut, seperti adanya keterbatasan padanan istilah, perbedaan praktik kuliner, serta kebutuhan menyesuaikan teks dengan pembaca sasaran.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis fenomena penerapan ideologi penerjemahan dalam teks resep masakan Arab. Data dalam penelitian ini berupa teks resep masakan yang diambil dari akun Instagram @maisinthekitchen, yang diunggah selama periode Juni hingga Desember 2024.

Prosedur pengumpulan data dilakukan dengan metode simak dan catat, yaitu dengan mengamati unggahan-unggahan resep pada akun tersebut dan mencatat teks-teks yang relevan sebagai data penelitian. Data tersebut kemudian dianalisis berdasarkan teori ideologi penerjemahan oleh Lawrence Venuti, serta diklasifikasikan ke dalam ideologi foreignisasi atau domestikasi.

Dalam proses analisis, peneliti menggunakan model interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman, yang mencakup tiga tahap utama, yaitu: (1) reduksi data, yakni proses pemilihan, penyederhanaan, dan pengabstrakan data mentah yang telah dikumpulkan; (2) penyajian data, yakni mengorganisasi data

dalam bentuk naratif untuk memudahkan penarikan kesimpulan; (3) penarikan kesimpulan atau verifikasi, yaitu menginterpretasi makna dari data yang telah dianalisis dan memverifikasi hasilnya (Miles, Huberman, dan Saldana 2013). Selain itu, teknik-teknik penerjemahan berdasarkan teori Molina dan Albir digunakan untuk mengidentifikasi strategi penerjemahan yang mendukung ideologi tertentu. Teknik-teknik tersebut antara lain padanan lazim, modulasi, adaptasi, transposisi, peminjaman, dan lainnya. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menganalisis kecenderungan ideologis dalam penerjemahan resep, tetapi juga memperhatikan aspek praktis dari pemilihan teknik penerjemahan yang digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Distribusi jumlah dan persentase penerapan masing-masing ideologi

No	Ideologi Penerjemahan	Jumlah Data	Persentase
1.	Domestikasi	82	57 %
2.	Foreignisasi	62	43%
	Total	144	100 %

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa domestikasi lebih dominan (57%) dibanding foreignisasi (43%). Hal ini menunjukkan bahwa penerjemahan resep kuliner Arab ke dalam bahasa Indonesia lebih banyak diarahkan pada kemudahan pemahaman pembaca sasaran, namun tetap mempertahankan sebagian istilah dan unsur budaya Arab melalui penerapan foreignisasi secara selektif.

Penerapan Ideologi Foreignisasi

Foreignisasi adalah ideologi yang mempertahankan elemen budaya asal dalam teks terjemahan agar pembaca dapat merasakan keaslian dan keunikan dari teks yang diterjemahkan (Hoed 2006). Dalam konteks penerjemahan resep masakan, foreignisasi dilakukan dengan mempertahankan nama hidangan dalam bahasa aslinya. Hal ini memberikan pembaca kesempatan untuk mengenal istilah kuliner yang khas dari budaya asal tanpa adanya perubahan yang dapat menghilangkan identitas budaya makanan tersebut (Salih 2018).

Selain mempertahankan nama hidangan, foreignisasi juga dapat diterapkan dalam pemakaian nama bahan dan istilah kuliner yang tidak memiliki padanan yang tepat dalam bahasa sasaran. Dalam penerjemahan yang mengutamakan foreignisasi, bahan-bahan ini tidak diterjemahkan atau diganti, melainkan dipertahankan untuk menjaga kebudayaan asli dan cita rasa sesuai resep asli (Dewi 2022).

Berikut penemuan dalam penelitian yang menerapkan foreignisasi:

Nama Hidangan

Tabel 2. Contoh Penerapan Ideologi Foreignisasi pada Nama Hidangan

Tsu	دَاوُود بَاشَا
Tsa 1	Dawood Basha
Tsa 2	Dawood Basha

Dalam penerjemahan nama resep داوود باشا/ Dawood Basha pada tabel 1, peneliti memilih untuk mempertahankan nama asli hidangan tersebut. Keputusan ini didasarkan pada pertimbangan budaya dan sejarah yang melekat pada nama hidangan tersebut. Nama Dawood Basha tidak sekadar merujuk pada jenis makanan, tetapi juga memiliki nilai historis yang kuat. Hidangan ini merupakan bagian dari warisan kuliner Ottoman yang berkembang di berbagai wilayah Timur Tengah. Secara khusus, Dawood Basha merujuk pada bola-bola daging yang dimasak dalam saus tomat berbumbu rempah. Nama hidangan ini sendiri dikaitkan dengan Dawud Pasha, seorang gubernur Ottoman di Baghdad pada awal abad ke-19 yang sangat menyukai hidangan ini (Maz 2024). Dalam konteks ini, mempertahankan nama asli membantu menjaga keterkaitan antara hidangan dan latar belakang sejarahnya, sekaligus memberikan informasi tambahan kepada pembaca mengenai asal-usul kuliner tersebut.

Selain aspek historis, keputusan untuk mempertahankan nama asli juga mempertimbangkan aspek familiaritas dan autentisitas dalam penerjemahan teks resep. Mengingat hidangan ini telah dikenal luas di berbagai negara Arab dengan nama yang sama, mengalihbahasakan nama hidangan tersebut berpotensi mengaburkan identitas kuliner yang telah terbentuk dalam budaya sumber (Salih 2018). Transliterasi Dawood Basha sudah cukup merepresentasikan nama asli tanpa kehilangan makna budaya dan sejarahnya. Oleh sebab itu, ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini adalah foreignisasi karena mempertahankan keasingan dari Bsu dan menjawab kebutuhan linguistik, yaitu tidak ada padanan tepat, serta kultural, yaitu menjaga sejarah dan identitas dari hidangan.

Gambar 1. Hidangan Dawood Basha

Sumber: Instagram @maisinthekitchen

Nama Bahan

Tabel 3. Contoh Penerapan Ideologi Foreignisasi pada Nama Bahan

Tsu	سُمَاقٌ بِحَسْبِ الرَّغْبَةِ
Tsa 1	***Sumac*** sesuai selera
Tsa 2	***Sumac*** sesuai selera

Dalam proses penerjemahan istilah سماق /sumāq pada tabel 2, peneliti menemukan bahwa dalam Kamus Almaany daring, kata tersebut memiliki padanan dalam bahasa Indonesia sebagai pohon samak ("Almaany" 2016). Namun, setelah dilakukan penelusuran lebih lanjut dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), hasil yang ditemukan menunjukkan bahwa samak merujuk pada tumbuhan yang menghasilkan bahan atau zat yang digunakan untuk mengolah kulit binatang agar berwarna dan tahan lama (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa 2023). Definisi ini tidak berkaitan dengan sumac sebagai rempah yang digunakan dalam masakan.

Selain itu, hasil pencarian lainnya di internet tidak menunjukkan bahwa pohon samak adalah nama lain dari sumac dalam bahasa Indonesia. Oleh karena itu, meskipun Kamus Almaany memberikan padanan pohon samak, padanan tersebut tidak dapat digunakan dalam konteks penerjemahan kuliner karena tidak sesuai dengan makna sebenarnya dari سماق dalam bahasa Arab.

Setelah penelusuran lebih lanjut, peneliti mendapati bahwa sumac merujuk pada rempah khas dari wilayah Timur Tengah dan Mediterania yang memiliki rasa asam segar dan sering digunakan sebagai bumbu penambah cita rasa dalam masakan Arab, Persia, dan Levant (Sortun 2006). Dalam proses penerjemahan, peneliti memilih untuk mempertahankan kata سماق dalam bahasa Indonesia sebagai sumac melalui metode borrowing (peminjaman).

Keputusan untuk mempertahankan istilah ini peneliti lakukan karena tidak ada padanan yang tepat dalam bahasa Indonesia. Indonesia tidak memiliki rempah dengan karakteristik yang sama persis dengan sumac. Selain itu, mempertahankan istilah ini mempermudah identifikasi dan pencarian bahan oleh pembaca yang ingin mencoba resep, terutama karena sumac sudah dikenal secara luas di berbagai bahasa dan tersedia di toko rempah timur tengah maupun e-commerce. Jika penerjemahan dilakukan dengan mengganti sumac menggunakan rempah lokal seperti asam jawa bubuk atau cuka, hasil akhir masakan akan berbeda dari versi aslinya. Oleh karena itu, mempertahankan istilah sumac memastikan keaslian cita rasa dalam hidangan. Ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini adalah foreignisasi karena mempertahankan keasingan dari Bsu dan menjawab kebutuhan linguistik, yaitu tidak ada padanan tepat, serta kultural, yaitu menjaga keaslian kuliner dari bahan tersebut.

Gambar 2. Tumbuhan Sumac

Sumber: Wikipedia

Gambar 3. Sumac bubuk

Sumber: Souschef.co.uk

Istilah Kuliner

Tabel 4. Contoh Penerapan Ideologi Foreignisasi pada Istilah Kuliner

Tsu	كُرَاتُ اللَّحْمِ
Tsa 1	Bola-bola daging
Tsa 2	Bola-bola daging

Peneliti memilih untuk menerjemahkan كرات اللحم pada tabel 3 menjadi bola-bola daging dengan teknik kalke, yaitu teknik yang dapat digunakan untuk menafsirkan teks secara harfiah, kata per kata, atau frasa per frasa dari bahasa sumber ke dalam bahasa sasaran (Molina dan Hurtado Albir 2002). Bentuk makanan dalam resep berupa bola-bola daging atau meatballs, yang dalam bahasa Arab disebut كرات اللحم, secara leksikal berarti "bola-bola daging." Dalam bahasa Indonesia, istilah ini dapat diasosiasikan dengan bakso. Namun, dalam resep ini, peneliti tetap menerjemahkan frasa tersebut menggunakan teknik kalke menjadi bola-bola daging.

Keputusan ini didasarkan pada hasil pencarian yang menunjukkan bahwa meskipun bakso dan meatballs memiliki kemiripan, keduanya sebenarnya berbeda. Perbedaan tersebut terletak pada bahan, komposisi, tekstur, dan cara penyajiannya. Perbedaan tekstur terutama disebabkan oleh bahan pengikat yang digunakan. Bakso biasanya dibuat dari daging giling dengan tepung kanji sebagai bahan pengikat, menghasilkan tekstur yang lebih kenyal dan elastis. Sementara itu, meatballs umumnya menggunakan telur atau tepung roti dalam jumlah kecil sebagai bahan pengikat, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat dan lembut (The Kitchen Note 2024).

Untuk menjaga pemahaman pembaca, peneliti memilih tetap menggunakan frasa bola-bola daging dalam penerjemahan كرات اللحم. Ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini adalah foreignisasi karena mempertahankan keasingan dari frasa tersebut serta menjaga perspeksi pembaca guna mendapatkan hasil hidangan yang sesuai resep.

Berikut masing-masing ilustrasi meatball dan bakso untuk memperjelas perbedaannya.

Gambar 4. Bola-bola daging (Meatballs)

Sumber: Adobe Stock

Gambar 5. Bakso

Sumber: LovePik

Penerapan Ideologi Domestikasi

Domestikasi dalam adalah ideologi yang menyesuaikan teks terjemahan dengan budaya dan kebiasaan pembaca target agar lebih mudah dipahami, diikuti, dan diterapkan (Hoed 2006). Salah satu aspek utama dalam domestikasi adalah penyederhanaan atau penyesuaian instruksi memasak agar terasa lebih alami bagi pembaca. Instruksi yang terlalu kaku atau terjemahan yang terlalu harfiah dapat membingungkan, terutama bagi pembaca yang terbiasa dengan struktur kalimat tertentu dalam resep. Oleh karena itu, penerjemah sering kali menyesuaikan kalimat perintah atau deskripsi langkah-langkah memasak agar lebih jelas dan sesuai dengan gaya penulisan resep di budaya sasaran.

Selain pada instruksi, domestikasi juga diterapkan dalam penyesuaian alat memasak. Tidak semua peralatan yang disebutkan dalam resep asli tersedia atau umum digunakan di negara target. Oleh karena itu, penerjemah dapat menggantinya dengan alat yang lebih mudah ditemukan tanpa mengubah fungsi utamanya.

Hal yang sama berlaku untuk sistem pengukuran dalam resep. Setiap budaya memiliki standar pengukuran yang berbeda, sehingga konversi satuan menjadi aspek penting dalam domestikasi. Jika resep asli menggunakan sistem satuan cup maka bisa diubah ke satuan ukuran biasa digunakan pembaca sasaran agar lebih sesuai dengan kebiasaan pembaca. Konversi ini tidak hanya mempermudah pemahaman, tetapi juga memastikan akurasi dalam mengikuti resep, sehingga hasil masakan tetap sesuai.

Berikut penemuan dalam penelitian yang menerapkan domestikasi:

Instruksi

Tabel 5. Contoh Penerapan Ideologi Domestikasi pada Instruksi

Tsu	... **نَخْلِطُ** الطَّحِينَ مَعَ الخَمِيرَةِ الفَورِيَّةِ وَ المِلحِ وَ السُّكَّرِ وَ السِّمْسِم
Tsa 1	**Kita mencampur** tepung dengan ragi instan, garam, gula, dan wijen.
Tsa 2	**Campurkan** tepung terigu dengan ragi instan, garam, gula pasir, dan biji wijen.

Asalibuna
مجلة اللغة العربية وتعليمها

Secara leksikal, kata نَخْلِطُberasal dari kata dasar خَلَطَ. Dalam kamus Almaany, خَلَطَmemiliki arti mencampur ("Almaany" 2016). Kata نَخْلِطُpada data di atas memiliki arti "kita mencampur" yang merupakan bentuk kata kerja aktif, dengan subjek yang tersirat adalah "kita" (نحن). Dalam bahasa arab, verba imperatif terbagi sesuai gender, اخْلِطmerupakan perintah mencampur untuk laki-laki, dan اخْلِطِي untuk perempuan, sehingga penulis resep menulis instruksi dengan menggunakan diksi نَخْلِطُbertujuan untuk menjaga netralitas gender audiens, karena bisa jadi yang ingin mengikuti resep tersebut perempuan maupun laki-laki. Peneliti mengubah frasa tersebut menjadi "campurkan" yang merupakan kata kerja imperatif, hal ini karena teks prosedur dalam bahasa Indonesia, seperti resep masakan atau petunjuk lainnya, umumnya menggunakan bentuk kata kerja imperatif karena hal ini lebih sesuai dengan tujuan teks untuk memberikan instruksi yang jelas dan mudah diikuti oleh pembaca (Fitriyani dan Mukhlish 2021). Selain itu, berbeda dengan bahasa Arab yang mengkhususkan penggunaan verba untuk jenis kelamin tertentu, dalam bahasa Indonesia, verba secara umum bersifat netral dan tidak mengandung informasi jenis kelamin tertentu (Hidayatullah 2017). Dalam hal ini, teori penerjemahan yang diterapkan adalah teknik penerjemahan modulasi yang dikenalkan oleh Molina & Albir, yaitu teknik penerjemahan yang mengubah sudut pandang, perspektif, atau cara penyampaian pesan tanpa mengubah makna (Molina dan Hurtado Albir 2002). Ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini adalah ideologi domestikasi karena berusaha mengakrabkan pembaca dengan struktur penulisan resep dalam bahasa sasaran.

Istilah Peralatan

Tabel 6. Contoh Penerapan Ideologi Domestikasi pada Istilah Peralatan

Tsu	– **مِلعَقَةٌ صَغِيْرَةٌ** بَهَارِ بَابرِيْكَا حُلْوَةٍ – **مِلعَقَةٌ كَبِيْرَةٌ** دِبْسِ رُمَّانٍ
Tsa 1	– Satu **sendok kecil** rempah paprika manis – Satu **sendok besar** molase delima
Tsa 2	– Satu **sendok teh** bubuk paprika manis – Satu **sendok makan** molase delima

Pada frasa pertama ملعقة صغيرةkata ملعقة berarti "sendok" dan صغيرةberarti "kecil", ("Almaany" 2016) sehingga secara harfiah diterjemahkan dengan "sendok besar". Begitu pula pada frasa kedua, ملعقة كبيرةditerjemahkan dengan "sendok besar". Dalam konteks budaya Indonesia, kedua istilah peralatan tersebut lebih lazim diterjemahkan sebagai "sendok teh" untuk ملعقة صغيرةdan "sendok makan" untuk ملعقة كبيرة karena "sendok teh" dan "sendok makan" merupakan dua istilah

baku dalam penulisan resep kuliner. Sedangkan istilah “sendok kecil" dan “sendok besar” tidak umum digunakan dalam penulisan resep berbahasa Indonesia dan berpotensi membingungkan pembaca. Penggunaan pengukuran dan singkatan yang tepat sangat penting dalam resep untuk menghindari kesalahan informasi dan kegagalan (Hamidah dan Kokom Komariah 2018). Dalam hal ini peneliti menggunakan teknik kesepadanan lazim untuk mengganti diksi “kecil” menjadi “teh” dan “besar” menjadi “makan” untuk menyesuaikan dengan kelaziman budaya Bsa. Penerjemahan ini menyesuaikan pemahaman pembaca sasaran. Oleh karena itu, ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini adalah ideologi domestikasi.

Sistem Pengukuran

Tabel 7. Contoh Penerapan Ideologi Domestikasi pada Sistem Pengukuran

Tsu	– 2 كُوبَ طَحِينٍ – 2 ½كُوبَ مَاءٍ
Tsa 1	– 2 **cangkir** tepung terigu – 2 ½ **cangkir** air
Tsa 2	– 280 **gram** tepung terigu – 600 **ml** air

Dalam penerjemahan teks resep kuliner, satuan ukur merupakan aspek penting yang memengaruhi keakuratan hasil masakan. Dalam teks sumber bahasa Arab, satuan yang digunakan untuk bahan cair maupun padat adalah كوب, yang secara harfiah berarti “cangkir.” (“Almaany” 2016). Namun, dalam praktiknya, ukuran cangkir atau cup yang digunakan dalam berbagai resep bisa bervariasi tergantung pada jenis bahan yang diukur. Untuk memastikan hasil terjemahan yang lebih komunikatif dan mudah dipahami oleh pembaca Indonesia, satuan ini dikonversi ke dalam ukuran gram untuk bahan kering dan mililiter untuk bahan cair, sesuai dengan standar umum penulisan resep dalam bahasa Indonesia. Dalam melakukan konversi untuk satuan ukur dalam penerjemahan resep ini, peneliti berpedoman pada tabel konversi global oleh yang dibagikan oleh seorang chef sekaligus penulis buku resep asal Turkey bernama Cenk Sönmezsoy di blognya, Cafe Fernando (Sönmezsoy 2006).

Dalam teks sumber, كوب طحين 2 secara harfiah berarti “2 cangkir tepung terigu.” Jika mengikuti tabel konversi, 1 cup tepung terigu setara dengan 140 gram (Sönmezsoy 2007), sehingga dalam teks sasaran, takaran ini dikonversi menjadi 280 gram tepung terigu. Konversi ini diperlukan karena dalam sistem penulisan resep di Indonesia, takaran bahan kering lebih umum disajikan dalam satuan gram.

Sementara itu, untuk bahan cair, dalam teks sumber terdapat takaran كوب ماء 2 ½ yang secara harfiah berarti “2 ½ cangkir air.” Jika mengacu pada konversi standar, 1 cangkir air setara dengan 240 ml, sehingga 2 ½ cangkir air setara dengan 600 ml air dalam teks sasaran.

Konversi satuan ini dilakukan untuk memastikan bahwa resep dapat diikuti dengan lebih mudah oleh pembaca sasaran (Dewi 2022), mengingat bahwa sistem pengukuran dalam resep Indonesia berbeda dengan sistem yang digunakan dalam resep berbahasa Arab. Dalam hal ini, proses penerjemahan tidak hanya dilakukan secara harfiah, tetapi juga menerapkan teknik adaptasi, yakni menyesuaikan satuan ukuran dengan standar yang lebih umum digunakan dalam budaya target (Rahma, Kristina, dan Marmanto 2018). Dengan demikian, hasil terjemahan lebih komunikatif dan fungsional bagi pembaca sasaran yang ingin mencoba memasak hidangan tersebut tanpa perlu melakukan konversi ulang secara manual.

Penerjemahan dengan penerapan konversi takaran tersebut mempertimbangkan aspek kejelasan dan keterpahaman bagi audiens sasaran. Berdasarkan penjelasan tersebut, ideologi yang diterapkan dalam penerjemahan ini merupakan ideologi domestikasi.

Istilah Teknis

Tabel 8. Contoh Penerapan Ideologi Domestikasi pada Istilah Teknis

Tsu	... حَتَّى نَحْصُلَ عَلَى قِوَامٍ مُنَاسِبٍ لِلعَجِينَةِ
Tsa 1	... sampai kita memperoleh konsistensi yang cocok untuk adonan.
Tsa 2	... hingga adonan kalis.

Pada tabel 7. di atas terdapat kalimat حتى نحصل على قوام مناسب للعجينة yang secara leksikal atau kata per kata bermakna “sampai kita mendapatkan tekstur cocok untuk adonan”. Kalimat tersebut secara harfiah dapat diartikan dengan “sampai kita memperoleh konsistensi yang cocok untuk adonan”. Peneliti mengganti terjemahan tersebut dengan kalimat yang lebih padat dan jelas, yaitu “hingga adonan kalis”. Penggunaan diksi “kalis” lebih sederhana, spesifik, dan sesuai dengan gaya bahasa resep kuliner di Indonesia. Istilah “kalis” sendiri memiliki pengertian kondisi di mana adonan telah diuleni hingga mencapai tekstur yang ideal. Pada tahap ini, gluten telah terbentuk dengan sempurna, sehingga adonan siap untuk diproses ke tahap berikutnya (National Culinary Service Academy 2025). Pengertian istilah ini dalam konteks kuliner belum tercantum dalam KBBI namun “ulen kalis” merupakan salah satu istilah teknis yang sudah sangat umum dalam dunia baking (Elena 2020). Dalam hal ini peneliti menggunakan teknik kesepadanan lazim yang mengganti kalimat deskripsi yang panjang di bahasa sumber menjadi satu istilah yang sudah lazim dalam dunia kuliner Indonesia untuk menggambarkan adonan yang sudah mencapai konsistensi yang tepat. Karena penerjemahan ini menyesuaikan teks dengan kelaziman istilah teknis dalam bahasa sasaran, ideologi yang diterapkan adalah ideologi domestikasi

KESIMPULAN

Penelitian ini membahas penerjemahan resep masakan Arab dari akun Instagram @maisinthekitchen ke dalam bahasa Indonesia dengan menerapkan pendekatan ideologi gabungan, yaitu ideologi foreignisasi dan domestikasi. Berdasarkan hasil analisis terhadap 144 data, ditemukan bahwa 62 data termasuk dalam ideologi foreignisasi dan 82 data lainnya termasuk dalam ideologi domestikasi. Temuan ini menunjukkan bahwa dalam penerjemahan resep masakan Arab, ideologi foreignisasi dan domestikasi diterapkan secara bergantian. Domestikasi cenderung lebih banyak diterapkan guna menyesuaikan resep dengan kebiasaan dan pemahaman pembaca sasaran, tanpa menghilangkan unsur budaya dari teks sumber.

Penggunaan ideologi foreignisasi dalam sebagian data bertujuan untuk mempertahankan istilah-istilah khas budaya Arab, terutama pada nama makanan, bahan masakan, dan istilah yang tidak memiliki padanan langsung dalam bahasa Indonesia. Sementara itu, penerapan domestikasi tampak dominan pada bagian-bagian yang berkaitan dengan instruksi memasak, sistem pengukuran bahan, dan penyebutan alat-alat dapur, agar lebih sesuai dengan kebiasaan kuliner masyarakat Indonesia. Selain itu, teknik-teknik penerjemahan seperti padanan lazim, adaptasi, modulasi, peminjaman, dan transposisi digunakan untuk mendukung keterbacaan dan keterpahaman terjemahan, serta sebagai alat klasifikasi ideologi sesuai dengan orientasinya.

Melalui penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penerjemahan resep masakan bukan hanya proses alih bahasa, melainkan juga proses penghubung budaya yang membutuhkan kepekaan terhadap dua budaya yang berbeda. Penerjemahan yang tepat dapat membantu memperkenalkan kekayaan kuliner Arab kepada masyarakat Indonesia, sekaligus menjaga keaslian nilai budaya yang terkandung dalam setiap resep.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ideologi domestikasi dan foreignisasi tidak dapat dipisahkan secara kaku dalam praktik penerjemahan kuliner. Keduanya saling melengkapi dan digunakan secara kontekstual sesuai kebutuhan makna dan tujuan komunikatif teks. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa dalam konteks penerjemahan resep kuliner di media sosial, penerjemah dituntut untuk bersikap adaptif dan komunikatif, menyeimbangkan antara keterbacaan bagi pembaca sasaran dan pelestarian unsur budaya sumber.

DAFTAR PUSTAKA

Afyuddin, Moh Sholeh, and Riski Gunawan. 2021. "Analysis of Translation Techniques and Syntactic in Translation of the Kediri State Islamic Institute for the Academic Community of the Arabic Education Study Program." *Asalibuna* 5 (1): 64–80. https://doi.org/10.30762/ASA.V5I1.3225.

"Almaany." 2016.

Amanah, Firma Pradesta, dan Qatrunnada Virni Ariqah. 2023. "Refined Translation Methods for Culinary Recipes in the Book 'Cooking with Love Ala Dapur Momychaa'- From Indonesian to English." *Pulchra Lingua: A Journal of Language Study, Literature & Linguistics* 2 (1): 67–79. https://doi.org/10.58989/plj.v2i1.24.

Anggi Nurul Baity. 2024. "Navigating the Challenges of Arabic Language Learning in Society 5.0: Embracing Digital Transformation." *Kilmatuna: Journal Of Arabic Education* 4 (2): 139–53. https://doi.org/10.55352/pba.v4i2.1128.

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. 2023. "Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi VI."

Christina, Sherly, Deddy Ronaldo, dan Rosya Marullah Zaini. 2021. "Aplikasi Resep Masakan Berbasis Android." *Jurnal Saintekom : Sains, Teknologi, Komputer Dan Manajemen* 11 (1): 22–33. https://doi.org/10.33020/saintekom.v11i1.180.

Damayanti, Annisa, Muhammad Fadhil Fadhlurrahman, Najmi Yasifa, Siti Salwa Az-Zahra Yusuf, Wa Ode Fauziah Ichwani, dan Supriyono Supriyono. 2024. "Eksplorasi Perubahan Preferensi Konsumsi Makanan Tradisional Nusantara Terhadap Makanan Korea Di Era Globallisasi Pada Masyarakat Kota Bandung." *Jurnal Pendidikan Tambusai* 8 (3): 45791–98.

Dewi, Haru Deliana. 2022. *Praktik Penerjemahan Dasar: Penerjemahan Beberapa Jenis Teks*. Bandung: Penerbit Manggu.

Elena. 2020. "Kamus Mini Istilah Teknis dalam Dunia Baking." Cookpad. 11 November 2020. https://blog.cookpad.com/id/kamus-mini-istilah-teknis-dalam-dunia-baking/.

Fitriyani, Khusnul, dan Mukhlish Mukhlish. 2021. "Kalimat Imperatif dalam Teks Prosedur." *Deiksis* 13 (3): 241–48. https://doi.org/10.30998/deiksis.v13i3.7024.

Hamidah, Siti, dan Kokom Komariah. 2018. *Resep & Menu*. Yogyakarta: Deepublish.

Hidayatullah, Moch Syarif. 2017. *Jembatan Kata: Seluk Beluk Penerjemahan Arab-Indonesia*. Edisi revisi. Jakarta: Grasindo.

Hoed, Benny Hoedoro. 2006. *Penerjemahan dan Kebudayaan*. Bandung: Dunia Pustaka Jaya.

Indriyany, Fajar Nur. 2019. "Ideologi Penerjemahan Pada Kata-Kata Berkonsep Budaya Dalam Novel Terjemahan The Kite Runner." *Deskripsi Bahasa* 2 (1): 23–31. https://doi.org/10.22146/db.v2i1.339.

Maz, Rana. 2024. "The Hidden Luck of Dawood Pasha Koftas | Meatballs & History." *NEW AMERICANS MEDIA* (blog). 2024. https://newamericansmedia.com/dawood-pasha-kofta/.

Miles, Matthew B., A. Michael Huberman, dan Johnny Saldana. 2013. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. SAGE Publications.

Molina, Lucía, dan Amparo Hurtado Albir. 2002. "Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach." *Meta : Journal Des Traducteurs /*

Meta: Translators' Journal 47 (4): 498–512. https://doi.org/10.7202/008033ar.

National Culinary Service Academy. 2025. "Apa Itu Adonan Kalis Dan Bagaimana Cara Membuatnya." National Culinary Service Academy. 14 April 2025. https://ncsaindonesia.com/web/apa-itu-adonan-kalis-dan-bagaimana-cara-membuatnya/.

Nur Rizki, Fauzia. 2021. "Analisis Teknik Penerjemahan dan Kualitas Keakuratan Terjemahan Istilah Budaya dalam Buku Kuliner Resep Masakan Indonesia Di 5 Benua Karya Aslida Rahardjo." Politeknik Negeri Jakarta.

Putri, Amazia Trifena, dan Harris Hermansyah Setiajid. 2021. "Comparison of Instagram Translate and Human Translation in the English Captions of Jokowi's Instagram Account."

Rahma, Anita, Diah Kristina, dan Sri Marmanto. 2018. "Analisis Teknik Penerjemahan Adaptasi Dan Variasi Pada Subtitle Film Batman Versi Bahasa Jawa Mataraman." *PRASASTI: Journal of Linguistics* 3 (1): 13–29. https://doi.org/10.20961/prasasti.v3i1.19664.

Salih, Paiman. 2018. "Translating Arab Cuisine into English: 101 Recipes." University of Massachusetts Amherst.

Serafinelli, Elisa. 2017. "Analysis of Photo Sharing and Visual Social Relationships: Instagram as a case study." *photographies* 10 (1): 91–111. https://doi.org/10.1080/17540763.2016.1258657.

Sholihuddin, Ahmad, and Khoiru Nidak. 2023. "Integrative Diniyah Curriculum In Formal Schools At Tebuireng Pesantren Jombang." *Didaktika Religia: Journal of Islamic Education* 11 (2): 101–22. https://jurnalpascasarjana.iainkediri.ac.id/index.php/didaktika/article/view/10.

Sönmezsoy, Cenk. 2006. "Cenk Sönmezsoy." 2006. https://cafefernando.com/author/.

———. 2007. "Conversion Tables." 2007. https://cafefernando.com/conversion-tables/.

Sortun, Ana. 2006. *Spice: Flavors of the Eastern Mediterranean*. 1st ed. New York: HarperCollins Publishers.

The Kitchen Note. 2024. "Bakso vs Meatball, Kenikmatan Daging Dua Dunia." *The Kitchen Note* (blog). 6 Desember 2024. https://thekitchennote.com/bedanya-bakso-dengan-meatball/.