

TERJEMAH ISTILAH BUDAYA MATERIAL PADA NOVEL *AL-HAFIDATU AL-AMIRIKIYAH* KARYA IN'AM KAJAH JI

Oleh

Yuli Santiani¹, Masyhur², Faqihul Anam³

¹ Mahasiswa Prodi BSA UIN Raden Fatah

surel: yulirainly7@gmail.com

² Dosen Prodi BSA UIN Raden Fatah

³ Dosen Prodi BSA UIN Raden Fatah

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan dan mengetahui ragam istilah budaya material dan teknik penerjemahan yang digunakan penerjemah dalam menerjemahkan istilah budaya material dalam novel *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah*. Temuan tersebut diproses dari metode deskriptif-kualitatif, analisis data dalam penelitian ini menggunakan model interaktif dari Miles dan Huberman sedangkan teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik catat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat 22 kata yang mengandung istilah budaya material dan terdapat 8 teknik penerjemahan yang digunakan dalam menerjemahkan istilah budaya material yang terdapat dalam novel *Al-Hafidah Al-Amirikiyah* karya In'ām Kajah Ji.

Kata kunci : penerjemahan, terjemah istilah budaya, teknik terjemah.

Abstract

This study aims to find and determine the variety of material culture terms and translation techniques used by translators in translating material culture terms in the *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah* novel. and Huberman while the data collection technique was carried out using the note-taking technique. The results of this study indicate that there are 22 words that contain the term material culture and there are 8 translation techniques used in translating the term material culture contained in the novel *Al-Hafidah Al-Amirikiyah* by In'aam Kajah Ji.

Keywords: translation, translation of cultural terms, translation techniques.

A. PENDAHULUAN

Penerjemahan atau dikenal dengan istilah asing *translation* merupakan salah satu ilmu linguistik terapan (*applied linguistic*) yang dewasa ini cukup berkembang. Penerjemahan bukan lagi hal asing bagi khalayak manusia, seiring dengan pesatnya perkembangan zaman, penerjemahan menempatkan diri dan sangat diperlukan oleh sebagian kelompok atau bahkan para individual untuk mengetahui beberapa informasi. Baik mengenai informasi-informasi dalam kehidupan atau untuk mengetahui berbagai macam ilmu pengetahuan, serta pengalaman dari seseorang atau dari pihak lain. Keberagaman bahasa sering kali menjadi penghalang pemahaman kita. Adanya keberagaman bahasa disebabkan karena perbedaan latar belakang orang-orang yang berasal dari berbagai macam daerah, baik dilihat dari segi adat-istiadat, tradisi, dan atau pun budaya.

Istilah *terjemah* dalam bahasa Indonesia berasal dari kata bahasa Arab, "*tarjamah*." Sedangkan Bahasa Arab sendiri memungut istilah tersebut dari bahasa Armenia "*Turjuman*." Kata *turjuman* serupa dengan kata *tarjaman* dan *tarjuman* yang memiliki arti orang yang mengalihkan tuturan dari satu bahasa ke bahasa lain. Pendapat lain juga mengemukakan bahwa terjemah atau menerjemahkan dipandang dari segi bahasa adalah *tafsir*.¹ Sedangkan secara terminologi terjemah adalah memindahkan atau menyalin gagasan, maksud, pesan, atau informasi lainnya dari satu bahasa (bahasa asli) ke dalam bahasa lain (bahasa sasaran atau bahasa target) tanpa melebih-lebihkan atau mengurangi maksud dalam bahasa asal.²

Kebudayaan Indonesia tidak lah sama dengan kebudayaan Arab. Adanya perbedaan kebudayaan tersebut, bila dikaitkan dengan penerjemahan, khususnya penerjemahan teks sastra sering kali menimbulkan masalah. Newmark (1988: 171), ia mengemukakan bahwa masalah penerjemahan terkait dengan perbedaan kebudayaan berupa kaidah BSu, gaya bahasa, latar, dan tema. Oleh sebab itu,

¹Louis Ma'luf, *al-Munjid fi al-Lughah wa al-A'lam*, (Beirut: Dar al-Masyriq, 1986), 60

²Nur Mufid & Kaserun AS. Rahman, *Buku Pintar Menerjemah Arab-Indonesia*, (Surabaya: Penerbit Pustaka Progressif, 2016), 7

seorang penerjemah harus memiliki kemampuan untuk memahami suatu karya sastra agar terjemahan yang dihasilkan dapat dipahami, tepat, dan dapat diterima di kalangan pendengar atau pembaca.

Newmark menguraikan bahwa budaya merupakan cara hidup atau pola hidup yang identik dengan sifat yang khas pada suatu masyarakat dan menggunakan bahasa tertentu sebagai alat untuk berkomunikasi. Sehingga, bahasa yang dipakai oleh suatu masyarakat terpengaruhi oleh pola hidup serta penerapannya yang khas pada komunitas masyarakat. Newmark memperkenalkan sebuah kata “istilah budaya”. Istilah budaya ini ia kategorikan menjadi beberapa pengelompokan yaitu sebagai berikut: Ekologi, Material budaya, Sosial budaya, organisasi dan Gerak tubuh atau kebiasaan.

Tolak ukur penerjemahan istilah budaya pada penelitian ini disesuaikan dengan teori teknik terjemah yang penerjemah gunakan, Teknik penerjemahan tak ubahnya adalah cara yang digunakan untuk mengalihkan pesan dari BSu ke BSa, diterapkan pada tataran kata, frasa, klausa maupun kalimat. Menurut Molina dan Albir (2002),³ teknik penerjemahan memiliki lima karakteristik yaitu; 1) mempengaruhi hasil terjemahan, 2) diklasifikasikan dengan perbandingan pada teks BSu, 3) berada pada tataran mikro, 4) tidak saling berkaitan tetapi berdasarkan konteks tertentu, dan 5) bersifat fungsional. Beberapa teknik penerjemahan yang disodorkan oleh Molina dan Albir adalah teknik meminjaman/*borrowing*, teknik literal, teknik deskripsi, teknik kalke, teknik generalisasi, teknik adaptasi, kreasi diskursif, teknik penambahan, teknik reduksi, amplifikasi, teknik kompensasi, kesepadanan lazim, modulasi, variasi, Partikularisasi, pergeseran, dan pelepasan.

Adapun penelitian terdahulu yang dijadikan acuan dan cukup relevan dalam penelitian ini adalah penelitian Diah Anggraeni (2016) dengan judul استراتيجيات ترجمة الثقافة في ترجمة الرواية "خان الخليلي" لنجيب محفوظ بترجمة فخر الرازي م. بحاري:

³Ambhita Dhyaningrum, dkk., “Analisis Teknik Terjemahan Dan Kualitas Terjemahan Kalimat yang Mengandung Ungkapan Satire Novel The 100 years old Man Climbed Out OF The Window And Dissaparred” Journal of LinguisticV, No 2 (November 2016), 3

دراسة تحليلية دلالية. Penelitian ini mengkaji dua hal yaitu: 1) kata apa saja yang mengandung unsur budaya yang terdapat dalam terjemahan novel *Khan Al-Khalili* karya Naguib Mahfudz yang diterjemahkan oleh Fahruraji M. Bukhari, 2) strategi penerjemahan budaya apa yang digunakan oleh penerjemah dalam novel *Khan Al-Khalili* karya Naguib Mahfudz. Dalam penelitian ini ditemukan terdapat 20 kosa kata budaya yang menggunakan strategi penerjemahan Transfer, 5 kosa kata budaya yang menggunakan strategi penerjemahan Equivalensi budaya, 3 kosa kata budaya yang menggunakan strategi Literal, adapun metode yang digunakan penerjemah adalah : 16 metode terjemahan Harfiah dan 2 metode terjemahan Ma'nawiyah. Kedua penelitian ini memiliki kesamaan dalam hal mengkaji istilah budaya. Perbedaan antar kedua penelitian ini terletak pada objek yang dikaji.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis istilah budaya material dalam novel *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah* dan mendeskripsikan teknik-teknik terjemah yang digunakan dalam menerjemahkan istilah budaya material tersebut. Pengumpulan data dilakukan dengan teknik catat, bermula dengan pembacaan novel teks asli *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah* dan terjemahannya, lalu pemilihan dan penandaan teks yang mengandung istilah budaya material dan teknik penerjemahannya, kemudian pengumpulan, pencatatan, dan klasifikasi data serta menarik simpulan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Istilah Budaya Material Dalam Novel *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah* Karya In'am Kajah Ji

Menurut teori Newmark, terdapat lima macam terjemah kosakata yang berkonotasi budaya antara lain *ekologi*, *material culture*, *social culture*, *organisations* dan *gesture & habits*.⁴ Dalam penelitian ini, peneliti hanya memfokuskan pada istilah

⁴M. Zaka Al Farizi, *Pedoman Penerjemahan Arab Indonesia*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2011), 140

budaya material yang ada dalam novel *Al-Hafidatu Al-Am̄rikiyah*. Kategori budaya material meliputi makanan/minuman, pakaian, alat transportasi, tempat tinggal dan bangunan.⁵ Beberapa data yang mengandung istilah budaya kategori budaya material adalah sebagai berikut:

1.	إشترى كشمش و قضاامي	Aku membeli <u>Kismis</u> dan satu porsi kacang arab panggang.
----	---------------------	--

kata كشمش dalam kamus al-Wafi bermakna نوع من العنب sedangkan dalam kamus al-Munjid bermakna جنس جنبات من فائلة الكشمشيات, مهده الأصلي اوروبا وآسيا الشمالية. يحمل ثماره لذيدة تنع منها مريبات. (genus dari keluarga *currant*, mengandung tandan kecil, putih atau merah seperti tandan anggur. Buahnya yang enak bisa dibuat selai).

Kismis adalah anggur yang dikeringkan dan bisa dimakan langsung atau dijadikan campuran dalam olahan masakan. Selain kurma, kismis kerap kali disajikan sebagai suguhan dan buah tangan selepas ibadah haji. Olahan kismis asal Timur Tengah ini biasanya berwarna kuning atau kecoklatan, tidak berwarna hitam seperti yang biasa kita temui di Indonesia. Istilah kismis sendiri berasal dari bahasa Hindi dan juga Persia, yaitu *khismish*. Kismis memiliki citarasa yang manis dan legit. Meski bentuknya yang kecil, keriput, kusut dan tidak menarik namun buah ini kaya akan manfaat.⁶

كشمش merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dari kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

2.	إشترى كشمش و قضاامي	Aku membeli Kismis dan <u>satu porsi kacang buncis panggang khas Arab</u> .
----	---------------------	---

⁵Gersang Ekarista Doanti, “ Terjemahan Istilah Budaya dalam Buku Cerita Anak Bilingual The 7 Habits of Happy Kids. t.th: 76

⁶Muslim Obsession, kismis, cemilan asal timur tengah kaya manfaat,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://muslimobsession.com>.

Kata *حمص بيل* ثم *يحمص حتى يجف* dalam kamus al-Munjid bermakna (buncis basah, kemudian disangrai hingga kering lalu memakannya).⁷

Qudamy atau yang disebut *leblebi* (Turki), merupakan makanan ringan yang terbuat dari buncis panggang, terkadang makanan ini dibumbui dengan garam dan rempah-rempah panas, cengkeh kering, atau dilapisi permen. Makanan ini populer di Iran, Turki, Suriah, Lebanon, dan Irak, juga di Asia Tengah, Yunani, Sisilia, India dan Pakistan.⁸ *مفضامي* merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

3.	أتأمل الجدران العالية المغطاة بالخشب المقرنص	Saya melihat dua dinding tinggi yang dilapisi kayudekoratif yang berarsitekturkan tradisional Islam yang tersebar di wilayah Timur Tengah.
----	---	--

Muqarnas dikenal dalam arsitektur Iran sebagai *Ahoopay* dan dalam arsitektur Iberia sebagai *Mocarabe*, adalah bentuk kubah berornamen dalam arsitektur Islam. Arsitektur Muqarnas ditampilkan dalam bentuk kubah, pintu masuk setengah kubah, *iwan*, dan *apses*. Muqarnas bisa terbuat dari batu-bata, batu, semen, atau kayu. Di Suriah, Mesir, dan Turki, Muqarnas dibangun dari batu. Sedangkan di Afrika Utara biasanya dibuat dari plester dan kayu dan di Irak, kubah muqarnas dibangun dengan batu-bata yang dilapisi dengan plester atau tanah liat keramik.⁹

Muqarnas diklasifikasikan sebagai kategori budaya material selaras dengan pendapat Newmark yang menyebutkan bahwa bangunan adalah bagian dari budaya material.

4.	كان هناك إبراني يبيع الشاورما	Di sana ada orang Ibrani yang menjual <u>doner</u>
----	-------------------------------	--

⁴ لويس مآلف و بيرنارد توتيل, المنجد في اللغة, ص. 636
⁸Wikipedia, “Leblebi,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://en.m.wikipedia.org>.

⁹Wikipedia, “Muqarnas,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://en.m.wikipedia.org>.

		<u>kebab.</u>
--	--	---------------

Shawarma adalah salah satu makanan oriental yang dianggap sebagai makanan pokok di sebagian besar restoran cepat saji. Shawarma sangat populer di Levant dan Mesir, terutama selama beberapa tahun terakhir dengan penyebaran restoraan Suriah dan restoran lainnya. Shawarma secara historis terkenal di negara-negara Arab selama pemerintahan Ottoman dan asal mula Shawarma bukan di Levant, melainkan di Turki.¹⁰

Shawarma merupakan hidangan daging dari Arab Levantine.¹¹ Daging yang digunakan untuk hidangan ini adalah sapi, ayam, kalkun, kerbau, atau daging lainnya yang proses pemasakannya dengan cara ditusukkan pada sebuah besi panjang (umumnya spit vertikal di restoran-restoran), dan dipanggang selama seharian dengan cara diputar di depan api. Shawarma biasanya disantap dengan roti Arab yang berbentuk kantong atau pita, juga bisa dinikmati dengan tabbouleh, fattoush, roti taboon, tomat, dan mentimun.

الشاورما merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

5.	تأكل التبوله و المجدرة و الشاورما	Kami ngobrol, tertawa, sambil menyantap <u>salad khas Timur Tengah yang terbuat dari potongan peterseli, tomat, dan bulgur</u> , juga menikmati hidangan populer di dunia Arab yang berupa nasi lentil yang dibumbui jintan putih, ketumbar/mint dan ditaburi dengan bawang goreng dan roti <i>shawarma</i> .
----	-----------------------------------	---

¹⁰مصراوي, "الشاورما تعرف على أصولها و معناها," أوصل المقالة في 02 مايو 2021 من www.masrawy.com

¹¹Philip Mattar, "Shawarma Is a Popular Levantine Arab Speciality," artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://books.google.co.id>.

Kata التبولة berasal dari kata تابل في dalam kamus Al-Munjid bermakna ما يطيب به (makanan yang ditambahi bumbu, seperti lada).¹² Taboulah adalah hidangan vegetarian Timur Tengah Arab yang terkadang dianggap salad, taboulah biasanya terbuat dari tomat, potongan peterseli, mint, bulgur, dan daun bawang, serta dibumbui dengan minyak zaitun, perasan lemon, dan garam. Bahan utama hidangan ini adalah peterseli, tomat, dan bulgur. Taboulah biasanya disajikan sebagai *mezze* (bisa dijadikan hidangan utama/penutup) di dunia Arab.¹³

التبولة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

6.	تأكل التبولة و المجدرة و الشاورما	Kami ngobrol, tertawa, sambil menyantap salad khas Timur Tengah yang terbuat dari potongan peterseli, tomat, dan bulgur, juga <u>menikmati hidangan populer di dunia Arab yang berupa nasi lentil yang dibumbui jintan putih, ketumbar/mint dan ditaburi dengan bawang goreng dan roti <i>shawarma</i>.</u>
----	-----------------------------------	---

Kata المجدرة dalam kamus al-Munjid bermakna الطعام يطبخ من العدس والرزّ او الماش (makanan yang terbuat dari campuran miju-miju dan nasi atau kacang hijau dan nasi).¹⁴ Mujadara adalah masakan Arab Mashreq yang terkenal di Suriah, Lebanon, Yordania, Palestina, dan Irak, hidangan ini cukup terkenal di seluruh dunia Arab. Bahan utama untuk membuat hidangan ini adalah lentil dan beras/bulgur dan bawang goreng, umumnya mujadara menggunakan lentil hijau atau coklat dan beras, dapat dibumbui dengan jintan putih, ketumbar, dan mint, serta ditaburi bawang goreng dan biasanya disajikan dengan yogurt, serta sayur-sayuran, dan hidangan sampingan lainnya. Hidangan ini merupakan makanan

¹²الويس مألّف و بيرنارد توتيل, المنجد في اللغة, ص. 59.

¹³Wikipedia, “Tabbouleh”, artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

¹⁴الويس مألّف و بيرنارد توتيل, المنجد في اللغة, ص. 81.

tradisional Arab seperti yang disebutkan dalam kitab Al-Tabikh karangan Muhammad bin Hassan Al-Baghdadi.¹⁵

المجدرة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

7.	ويدها السَّمِيط والسَّمِيطِيَّة	Di tangannya ada <u>roti simit</u> dan permen ting-ting yang terbuat dari wijen dan madu.
----	---------------------------------	---

Simit merupakan roti khas Turki, memiliki rasa gurih dan bentuknya seperti donat keping bertabur biji wijen. Roti ini bisa dikatakan sebagai roti bagelnya Turki. Roti ini seperti campuran antara pretzel dan bagel. Di Turki, roti simit biasanya dikonsumsi sebagai menu sarapan dengan secangkir cay (teh), irisan mentimun, tomat, keju feta dan buah zaitun, atau sebagai menu camilan di waktu pagi dan sore yang dikonsumsi dengan keju, mentega, atau selai, bisa juga dimakan tanpa tambahan apapun.¹⁶ السَّمِيط merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

8.	ويدها السَّمِيط والسَّمِيطِيَّة	Di tangannya ada roti simit dan <u>permen ting-ting yang terbuat dari wijen dan madu.</u>
----	---------------------------------	---

Kata السَّمِيطِيَّة berasal dari kata السَّمِيط yang dalam kamus al-Wafi memiliki arti wijen/sesam. Adapun dalam kamus al-Munjid, kata السَّمِيطِيَّة bermakna و فإيلة الخنازيريات و فإيلة الخنازيريات (adalah biji-bijian, tanaman tahunan dari suku Simsiyan, bunganya berbentuk tabung, mengandung biji dan minyak makanan yang bagus).

Di Timur Tengah, السَّمِيطِيَّة dikenal dengan makanan manis yang terbuat dari wijen. Bahan utama untuk membuat السَّمِيطِيَّة adalah wijen, madu atau gula yang kemudian dipres dalam bentuk bola atau persegi panjang. Makanan ini sangat

¹⁵ويكيبيديا, "مجدرة", "أوصل المقالة في 03 مايو 2021 من <https://ar.m.wikipedia.org>
¹⁶Tempo.co, "Gurihnya Simit, Roti Bagel Turki", artikel diakses pada 17 Mei 2021 dari <https://cantik.tempo.co>.

populer dari Timur Tengah, Asia selatan, sampai Asia Timur. Teksturnya beragam, ada yang legit dan juga gurih.¹⁷

تكتيل أقراص الكبة السمسمة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

9.	تكتيل أقراص الكبة	Dia mengumpulkan potongan <u>kroket khas Timur Tengah</u> .
----	-------------------	---

Kata الكبة dalam kamus al-Munjid bermakna أكلة من اللحم و البرغل يخلطان ويدقان بالجرن (makanan yang terbuat dari campuran daging dan bulgur yang diuleni, bisa dimakan mentah, dipanggang, atau dimasak terlebih dahulu).¹⁸

Kibbeh merupakan makanan khas dari daerah Syam, Timur Tengah, yang terbuat dari bulgur, bawang bombai cincang, dan daging sapi, kambing, domba, atau unta tanpa lemak yang digiling halus. Bentuk dari jenis makanan ini yang dikenal adalah roket goreng yang diisi daging sapi atau domba cincang.¹⁹

الكبة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

10.	تاجر الفستق الذي كان يتنقل في قرى الأكراد	Pedagang <u>kacang pisthacio</u> yang pindah di desa Kurdi.
-----	---	---

الفستق atau pisthacio (*Pistacia Vera L. Anacardiacee*) adalah sejenis tanaman penghasil biji-bijian yang dikenal dengan kacang pisthacio yang biasanya tumbuh di daerah Iran, Turkmenistan, dan Azerbaijan Barat.²⁰

Kata الفستق dalam kamus al-Munjid bermakna شجر مثمر و حرجي من فإيلة البطميات. يزرع لثماره اللذيذة. يظهر أنّ مهده الاصلية تركستان. رايحه قديمة في البلدان العربية. (tumbuhan hijau dan berbuah,

¹⁷Wikipedia, artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

¹⁸الويس مالف و بيرنارد تونيل, المنجد في اللغة, ص. 669.

¹⁹Wikipedia, "Kibbeh," artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

²⁰Liputan 6, "pistachio, cemilan seribu manfaat untuk kesehatan," artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://m.liputan6.com>.

termasuk genus Paltamia, ditanam karena buahnya yang enak. asal Turkistan, aromanya kuno di negara-negara Arab).²¹

الفسسق merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

11.	هل يمكن تعويض البيرة بقمر الدين؟	Bisakah <u>bir</u> diganti dengan jus aprikot kering dari Timur Tengah yang sangat populer di sepanjang bulan ramadhan ?
-----	----------------------------------	--

Kata البيرة dalam kamus Al-Munjid bermakna مشروب يُصنع من نقيع الشعير المختمر ونقيع البيرة. البيرة²² (minuman yang dibuat dari barley fermentasi dan wolfberry). نبات الذئب. merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa minuman adalah kategori budaya material.

12.	هل يمكن تعويض البيرة بقمر الدين؟	Bisakah <u>bir</u> diganti dengan <u>jus aprikot kering</u> dari Timur Tengah yang sangat populer di sepanjang bulan ramadhan ?.
-----	----------------------------------	--

قمر الدين adalah jus aprikot, ini merupakan minuman Timur Tengah yang berbahan dasar aprikot kering dan memiliki rasa manis, enak dan kental.²³ Minuman ini biasa dikonsumsi selama bulan suci ramadhan. قمر الدين pertama kali diproduksi di Ghouta, yang merupakan penghasil varietas aprikot yang paling cocok untuk qamar ad-din. Minuman ini sangat populer dan dinikmati di seluruh Timur Tengah, Afrika Utara, dan di Somalia. Ada yang berpendapat bahwa nama minuman ini “قمر الدين” diambil dari nama penemunya seorang Suriah yang tampan yang bernama Qamar Al-Din.²⁴

²¹Louis Mآلف و بيرنارد تونيل, المنجد في اللغة, ص. 581.

²²Louis Mآلف و بيرنارد تونيل, المنجد في اللغة, ص. 56.

²³Amira, “Qamar Al-Deen (Apricot Juice) Minuman Timur Tengah Terkenal,” dapur amira diakses pada 03 Mei 2021.

²⁴Xawaash, “قمر الدين (qamaraddin),” artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://xawaash.com>

قمر الدين merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa minuman adalah kategori budaya material.

13.	هل تعرفين طبخ الدولة؟	Apakah kamu tahu memasak <u>lemper khas Timur Tengah</u> ?
-----	-----------------------	--

الدولمة adalah makanan khas Timur Tengah yang menjadi hidangan utama dan biasa dinikmati untuk berbuka di bulan ramadhan. Dolma ini berupa nasi yang dibungkus daun anggur. Dolma bisa diisi dengan daging sapi atau tanpa daging sapi. Dolma dengan daging, sangat enak disajikan ketika hangat dilengkapi dengan saus. Sedangkan dolma tanpa daging biasanya disajikan dingin dan diberi bumbu lain seperti bawang, peterseli, daun mint juga rempah sebagai tambahannya.²⁵ Berbeda dengan lempet pada umumnya di Indonesia, lempet khas Timur Tengah ini berbahankan nasi, daging dan bahan lainnya seperti peterseli, daun mint dan bawang yang dicampur menjadi satu kemudian dibungkus dengan menggunakan daun anggur.

الدولمة adalah hidangan yang umum di daerah Timur Tengah dan wilayah sekitarnya yang meliputi Balkans, Kaukasus, Rusia, dan AsiaTengah. الدولمة merupakan sebuah hidangan utama atau meze yang juga bisa berisi sayuran, biasanya yang umum dipakai adalah tomat, paprika, bawang bombay, zucchini, terong, dan bawang putih. Isian ini bisa ditambah daging atau tidak. Dolma daging biasanya disajikan hangat, dilengkapi dengan tahini, telur-lemon, atau saus yogurt bawang putih. Sedangkan dolma tanpa daging biasanya disajikan dingin.

الدولمة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

14.	بدشداشة رمادية	Dengan <u>pakaian tradisional Arab</u> berwarna abu-abu.
-----	----------------	--

²⁵Detikfood, dolma, "nasi bungkus daun anggur," artikel diakses pada 16 Juni 2021 dari <https://food.detik.com>.

دشداشة adalah pakaian tradisional orang-orang Arab, berpakaian dishdasha jika diperhatikan secara seksama di bagian kepala terdapat kain dan ikatan hitam dan di bagian tengah-tengah pas di atas hidung biasanya ada kain yang menyembul keluar. Orang-orang yang berdishdasha biasanya lebih diakui dilingkungan sekitar. Diakui dalam arti, dia adalah orang Arab, meski dalam tampang sudah kelihatan Arab. Biasanya juga, dalam acara resmi dishdasha harus melekat. Jika tidak, maka nilai kehormatannya sedikit berkurang.²⁶ دشداشة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material sebagaimana pendapat Newmark bahwa pakaian adalah kategori budaya material.

15.	بلحية الناعمة وبالغترة اللفراء	Dengan jenggot tebal dan <u>serban tradisional yang biasa digunakan di Timur Tengah dan dunia Arab.</u>
-----	--------------------------------	---

الغترة merupakan penutup kepala tradisional yang biasa digunakan di Timur Tengah dan dunia Arab. Gutrah identik dengan warna putih dari bahan kain yang lembut. Bahan dasar kain untuk gutrah bermacam-macam, ketika musim panas/*shaiif* bahan kapas (katun) lebih disukai untuk digunakan. Sedangkan saat musim dingin, bahan linen digunakan agar lebih terasa hangat.²⁷ الغترة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa pakaian adalah kategori budaya material.

16.	في جامعة بغداد	Di <u>Universitas Baghdad.</u>
-----	----------------	--------------------------------

Universitas Baghdad adalah sebuah universitas terbesar di Irak dan terbesar kedua di dunia Arab setelah universitas Kairo. Universitas ini pernah mengalami kehancuran saat perang Irak, dimana 90% dari pelajarnya keluar dan pindah karena ketakutan, ditambah lagi karena adanya penculikan beberapa pelajar universitas.²⁸

²⁶Sari Widyastuti, "Dishdasha Pakaian Arab," artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <http://guruku-kreatif.blogspot.com>.

²⁷Saudnesia, "Ghutrah Dan Simagh: Simbol Penutup Kepala Orang Arab," artikel diakses pada 05 Mei 2021 dari <https://saudnesia.com>

²⁸Wikipedia, "Universitas Baghdad," artikel diakses pada 05 Mesi 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

جامعة بغداد merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa bangunan adalah kategori budaya material.

17.	ورغم اعتياده شرب العرق كل مساء	Meskipun dia biasa minum <u>arak</u> setiap malam.
-----	--------------------------------	--

Kata العرق dalam kamus al-munjid bermakna المسكر الذي يتخذ بالتقطير من العنب (minuman keras yang diambil dengan penyulingan dari anggur atau sejenisnya).²⁹ العرق merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa minuman adalah kategori budaya material.

18.	خلط مسحوق الحناء	Mencampur <u>bubuk pacar</u>
-----	------------------	------------------------------

Frasa nomina مسحوق الحناء diterjemahkan menjadi bubuk pacar. Kata مسحوق dalam kamus al-Wafi memiliki arti bubuk dan kata الحناء berarti pacar/inai. Bubuk pacar atau bubuk hena biasa digunakan untuk menghias bagian tubuh seperti tangan dan kaki, henna juga bisa digunakan untuk mewarnai kuku dan rambut. Pembuatan henna bubuk ini telah dilakukan sejak ribuan tahun yang lalu oleh orang India hingga Timur Tengah. Cara membuat henna bubuk dilakukan dengan mengolah daun inai atau *Lawsonia Inermis* yang banyak tumbuh di Asia, Afrika, Timur Tengah, dan Australia. Daun pacar dikeringkan dan dihaluskan hingga membentuk bubuk. Bubuk ini nantinya dicampur dengan air atau minyak agar dapat membentuk pasta.³⁰

مسحوق الحناء merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark.

19.	والبهارات لعمل الباسطمة	Dan rempah-rempah untuk membuat <u>dendengsapi</u> .
-----	-------------------------	--

²⁹Louis Mآلف و بيرنارد توتيل, المنجد في اللغة, ص. 501.
³⁰Liputan 6, "Cara Membuat Henna Bubuk Alami Dan Penggunaannya Yang Aman," artikel diakses pada 22 Juni 2021 dari <https://m.liputan6.com>

الباسطرمة merupakan daging domba, sapi, atau kalkun yang diawetkan.

Pastrami berasal dari bahasa Rumania “*pastra*” yang berarti “menghemat makanan, menyimpan sesuatu untuk waktu yang lama.” The Artisan Jewish Deli at Home memaparkan bahwa pastrami berasal dari *pastirma* mirip dendeng, yang dikembangkan oleh orang Turki Utsmani dengan cara mengeringkan dan mengasinkan daging sebagai cara untuk mengawetkannya, lalu menaburinya dengan rempah-rempah. Daging yang biasa dipakai adalah daging sapi, kambing atau domba.³¹

الباسطرمة merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

20.	بدجاج مشوي أو كباب من الذي تشتتبه النفس	dengan ayam panggang atau <u>kebab</u> yang diinginkan.
-----	---	---

Kata كباب dalam kamus al-wafi bermakna kebab, adapun dalam kamus al-Munjid bermakna اللحم المشوي على النار (yaitu irisan daging yang dipanggang di atas api).³² Kebab adalah salah satu ragam hidangan daging yang berasal dari Timur Tengah. Kebab merupakan hidangan cepat saji yang terdiri atas daging sapi yang dipanggang seperti sate, kemudian diiris-iris ditambah dengan sayuran segar dan mayones atau saus lainnya lalu dibalut dengan kulit tortila.

كباب merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

21.	دولمة و برياني و تشريب	Dendeng sapi, <u>nasi biryani</u> , dan hidangan pokok dunia Arab yang berupa roti yang direndam kaldu dengan daging atau sayuran di atasnya.
-----	------------------------	---

³¹Amy Sherman, “*Pastrami Everything*,” artikel diakses pada 11 Juni 2021 dari www.tastecooking.com.

³²لويس مألّف و بيرنارد توتيل، المنجد في اللغة، ص. 668.

برياني adalah hidangan berupa nasi (beras dari basmati) yang dimasak dengan rempah-rempah lalu ditambah dengan sayuran, atau daging baik itu daging sapi, ayam, ikan, udang, atau kambing. Biryani merupakan hidangan yang berasal dari Asia Selatan (India dan Pakistan). Di Indonesia dan Malaysia, hidangan ini disebut dengan tambahan kata “nasi” menjadi nasi biryani/nasi briyani. Nama hidangan ini berasal dari bahasa Persia yang berarti goreng atau panggang. Pada zaman dahulu, beras digoreng di dalam minyak samin sebelum direbus di dalam air bersama rempah-rempah hingga setengah matang. Biryani dibuat dari beras yang sudah direbus di panci terpisah. Setelah beras setengah matang, lalu beras dicampur dengan kaldu berbumbu, ditutup rapat dalam panci dan dimasak sampai matang, hingga kaldu menyerap ke dalam nasi. Pelancong dan pedagang dari bangsa Persia memperkenalkan cara memasak biryani kepada orang India dan Pakistan. Hidangan ini tidak hanya populer di India dan Pakistan, melainkan juga di Irak, Iran, Afganistan, Bangladesh, dan kalangan penduduk muslim Sri Lanka.

Kata "برياني" merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

22.	دولة وبرياني و تشریب	Dendeng sapi, nasi biryani, dan <u>hidangan pokok dunia Arab yang berupa roti yang direndam kaldu dengan daging atau sayuran di atasnya.</u>
-----	----------------------	--

تشریب/tashreeb merupakan nama yang diberikan untuk hidangan apapun dengan roti yang direndam kaldu dengan daging atau sayuran. Kata “tashreeb” dalam bahasa Arab berarti “merendam,” menjadikannya nama yang sangat pas. Pada mulanya, ini merupakan konsep Irak yang sangat pedesaan yang dimulai sebagai hidangan yang dibuat oleh orang miskin yang hanya mampu memasukkan apapun yang mereka miliki ke dalam rebusan dan kemudiamenyajikannya di atas

roti agar mengenyangkan. Saat ini, hidangan ini menjadi hidangan pokok di rumah tangga Irak dan Timur Tengah.³³

Tashreeb merupakan hidangan yang tergolong dalam budaya Arab. Cara yang paling mudah memakan tashreeb adalah dengan mencelupkan roti ke dalam kaldu dan memakannya dengan daging. Kata "تشریب" merupakan bagian terjemah budaya yang diklasifikasikan dalam kategori budaya material, sebagaimana pendapat Newmark bahwa makanan adalah kategori budaya material.

D. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dari penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat 22 istilah yang termasuk kategori istilah budaya material dan terdapat delapan teknik penerjemahan yang digunakan oleh sang penerjemah dalam menerjemahkan istilah budaya kategori budaya material yang terdapat dalam novel *Al-Hafidatu Al-Amirikiyah*, diantaranya adalah teknik borrowing atau peminjaman sebanyak 3 data, teknik penambahan sebanyak 2 data, teknik amplifikasi sebanyak 2 data, teknik literal sebanyak 3 data, teknik deskripsi sebanyak 9 data, teknik kalke sebanyak 1 data, teknik adaptasi sebanyak 1 data, dan teknik kreasi diskursif sebanyak 1 data.

DAFTAR PUSTAKA

Cuisine of Karachi, "Tashreeb (An Iraqi Dish)," artikel diakses pada 15 Juni 2021 dari <https://www.miansariblogspot.com>.

Amy Sherman, "*Pastrami Everything*," artikel diakses pada 11 Juni 2021 dari www.tastecooking.com.

Liputan 6, "Cara Membuat Henna Bubuk Alami Dan Penggunaannya Yang Aman," artikel diakses pada 22 Juni 2021 dari <https://m.liputan6.com>

Sari Widyastuti, "Dishdasha Pakaian Arab," artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <http://guruku-kreatif.blogspot.com>.

Saudinesia, "Ghutrah Dan Simagh: Simbol Penutup Kepala Orang Arab," artikel diakses pada 05 Mei 2021 dari <https://saudinesia.com>

Wikipedia, "Universitas Baghdad," artikel diakses pada 05 Mesi 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

³³Cuisine of Karachi, "Tashreeb (An Iraqi Dish)," artikel diakses pada 15 Juni 2021 dari <https://www.miansariblogspot.com>.

Detikfood, dolma, “nasi bungkus daun anggur,” artikel diakses pada 16 Juni 2021 dari <https://food.detik.com>.

Amira, “Qamar Al-Deen (Apricot Juice) Minuman Timur Tengah Terkenal,” dapur amira diakses pada 03 Mei 2021.

Xawaash, “qamar al-din (qamaraddin) قمر الدين,” artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://xawaash.com>.

Wikipedia, “Kibbeh,” artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

Liputan 6, “pistachio, cemilan seribu manfaat untuk kesehatan,” artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://m.liputan6.com>.

Tempo.co, “Gurahnya Simit, Roti Bagel Turki,” artikel diakses pada 17 Mei 2021 dari <https://cantik.tempo.co>.

Wikipedia, artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

Wikipedia, “Tabbouleh,” artikel diakses pada 03 Mei 2021 dari <https://id.m.wikipedia.org>.

Philip Mattar, “*Shawarma Is a Popular Levantine Arab Speciality*,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://books.google.co.id>.

Wikipedia, “Leblebi,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://en.m.wikipedia.org>.

Wikipedia, “Muqarnas,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://en.m.wikipedia.org>.

Gersang Ekarista Doanti, “Terjemahan Istilah Budaya dalam Buku Cerita Anak Bilingual The 7 Habits of Happy Kids. t.th: 76

Muslim Obsession, kismis, cemilan asal timur tengah kaya manfaat,” artikel diakses pada 02 Mei 2021 dari <https://muslimobsession.com>.

M. Zaka Al Farizi, *Pedoman Penerjemahan Arab Indonesia*, (Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2011), 140

Ambhita Dhyaningrum, dkk., “Analisis Teknik Terjemahan Dan Kualitas Terjemahan Kalimat yang Mengandung Ungkapan Satire Novel The 100 years old Man Climbed Out OF The Window And Dissaparred” *Journal of LinguisticV*, No 2 (November 2016), 3

Louis Ma’luf, *al-Munjid fi al-Lughah wa al-A’lam*, (Beirut: Dar al-Masyriq, 1986), 60

Nur Mufid & Kaserun AS. Rahman, *Buku Pintar Menerjemah Arab-Indonesia*, (Surabaya: Penerbit Pustaka Progressif, 2016), 7

<https://ar.m.wikipedia.org> ويكيبيديا. "مجدرة". أوصل المقالة في 03 مايو 2021 من

لويس مألّف و بيرنارد توتيل، المنجد في اللغة القاهرة: الكتبة الشرقية، 2007.