



## Pergeseran Makna dalam Terjemahan Bumbu Bali

Ida Ayu Gayatri Kesumayathi<sup>1</sup>, Kadek Ayu Ekasani<sup>2</sup>

Email: [ekasani@ipb-intl.ac.id](mailto:ekasani@ipb-intl.ac.id)

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

### Abstrak

Penelitian ini membahas pergeseran makna yang terjadi dalam proses penerjemahan istilah-istilah bumbu tradisional Bali, khususnya *base genep*, *basa gede*, dan *basa wangen*, ke dalam bahasa Inggris. Bumbu-bumbu ini tidak hanya memiliki fungsi kuliner, tetapi juga sarat dengan makna simbolik dan nilai-nilai budaya yang melekat kuat dalam kehidupan masyarakat Bali. Namun, dalam konteks pariwisata dan promosi global, istilah-istilah tersebut sering kali diterjemahkan secara reduktif sehingga mengaburkan makna kultural yang sesungguhnya. Dengan menggunakan pendekatan teori terjemahan dari Newmark, Venuti, dan Nida, serta mengacu pada kajian terbaru oleh Ekasani (2023), penelitian ini menganalisis representasi terjemahan yang ditemukan dalam situs web pariwisata, brosur promosi, dan konten media sosial. Hasil analisis menunjukkan bahwa terdapat kecenderungan domestikasi makna melalui padanan yang hanya mengedepankan aspek fungsional dan sensorik, seperti “*spice paste*” atau “*aromatic blend*”. Strategi tersebut dinilai kurang merepresentasikan nilai-nilai filosofis, spiritual, dan identitas budaya lokal. Oleh karena itu, penelitian ini merekomendasikan penggunaan strategi penerjemahan yang lebih berimbang, seperti foreignisasi dan penambahan catatan budaya, agar nilai otentik dari kuliner tradisional Bali dapat tetap terjaga dalam konteks lintas budaya.

**Kata kunci:** penerjemahan, bumbu Bali, makna budaya, base genep, domestikasi, foreignisasi.

### Abstract

*This study examines the semantic shifts that occur in the translation of traditional Balinese spice blends, particularly base genep, basa gede, and basa wangen, into English. These blends are not only culinary ingredients but also carry deep symbolic and cultural meanings rooted in Balinese daily life and rituals. However, within the context of tourism and global promotion, these terms are often translated in a reductive manner that obscures their original cultural significance. Drawing on translation theories by Newmark, Venuti, and Nida, and informed by recent research by Ekasani (2023), this paper analyzes how these spice terms are represented in websites, promotional brochures, and social media content. The findings reveal a tendency toward domestication through equivalents that prioritize functional or sensory aspects—such as “spice paste” or “aromatic blend”—while neglecting the philosophical, spiritual, and identity-laden dimensions of the original terms. As a result, the study recommends more balanced translation strategies, including foreignization and cultural annotations, to preserve the authenticity of Balinese culinary heritage in intercultural communication.*

**Keywords:** translation, Balinese spices, cultural meaning, base genep, domestication, foreignization.

### Pendahuluan

Dalam kajian linguistik terapan dan terjemahan budaya, penerjemahan unsur kuliner tradisional menjadi medan yang kompleks, karena melibatkan bukan hanya pemindahan makna secara leksikal, tetapi juga pemindahan nilai-nilai budaya, simbolisme, serta konteks sosial. Di antara unsur-unsur tersebut, bumbu tradisional Bali seperti *base genep*, *basa gede*, dan *basa wangen* menempati posisi sentral dalam identitas kuliner masyarakat Bali. Bumbu-bumbu ini bukan hanya perpaduan rempah-rempah untuk memberi rasa, melainkan memiliki





fungsi simbolik dan spiritual yang erat kaitannya dengan tradisi Hindu Bali dan sistem nilai lokal (Ekasani & Supartini, 2018).

Namun, ketika istilah-istilah ini diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris—baik untuk keperluan promosi wisata, dokumentasi gastronomi, maupun publikasi internasional—muncul tantangan penerjemahan budaya yang signifikan. Istilah seperti *base genep* sering kali diterjemahkan secara simplistik menjadi “*Balinese spice mix*” atau “*complete seasoning*,” sementara *basa wangen* diubah menjadi “*aromatic paste*.” Terjemahan seperti ini berpotensi mengalami pergeseran makna (*semantic shift*), karena mengabaikan kedalaman budaya, konteks ritus, dan sejarah yang melekat pada istilah aslinya (Newmark, 1988; Nida & Taber, 2003).

Menurut Ekasani (2023), pergeseran makna dalam penerjemahan kuliner Bali terjadi tidak hanya karena keterbatasan padanan bahasa, tetapi juga karena dominasi pola domestikasi dalam praktik penerjemahan. Teknik memasak Bali yang diterjemahkan secara otomatis di media daring seperti *Facebook*, ditemukan bahwa banyak istilah lokal yang mengalami distorsi makna karena tidak adanya kesepadanan budaya dalam bahasa target. Hal ini mencerminkan persoalan yang lebih besar dalam penerjemahan bumbu Bali—yaitu, kegagalan sistemik dalam menangkap dan mempertahankan muatan budaya dalam teks terjemahan.

Lebih lanjut, dalam penelitian terdahulu, Ekasani & Supartini (2018) menyatakan bahwa istilah budaya lokal sering kali mengalami penyederhanaan ketika diterjemahkan untuk keperluan promosi pariwisata internasional. Meskipun pendekatan ini dianggap strategis untuk memperlancar pemahaman pembaca asing, konsekuensinya adalah hilangnya nuansa kultural dan spiritual. Misalnya, penerjemahan istilah *basa gede* menjadi “*yellow paste*” tidak mencerminkan kekayaan struktur dan fungsinya sebagai bumbu dasar seremonial. Dalam hal ini, praktik penerjemahan cenderung mengutamakan domestikasi (Venuti, 1995), sebuah strategi yang berisiko menghapus keasingan budaya demi keterbacaan di hadapan audiens global.

Dari perspektif teori penerjemahan, pendekatan *equivalence* dinamis dari Nida & Taber (2003) menekankan pentingnya mempertahankan efek makna pada pembaca target, bukan sekadar padanan kata. Namun, dalam konteks kuliner yang kaya muatan budaya seperti Bali, *equivalence* yang ideal sering kali tidak tercapai tanpa strategi tambahan seperti glosarium, catatan budaya, atau transliterasi istilah asli. Sementara itu, teori foreignisasi dari Venuti menyerukan pentingnya mempertahankan keasingan dan resistensi budaya terhadap tekanan globalisasi linguistik. Dalam konteks ini, mempertahankan istilah seperti *base genep* atau *basa wangen* secara utuh dengan penjelasan kontekstual justru menjadi bagian dari praktik penerjemahan etis dan pelestarian budaya.

Selain itu, dengan meningkatnya minat global terhadap gastronomi sebagai warisan budaya tak benda (UNESCO, 2010), praktik penerjemahan kuliner menjadi semakin penting dalam membentuk persepsi dunia terhadap identitas lokal. Jika proses terjemahan gagal menangkap kedalaman makna, maka akan terjadi proses komodifikasi budaya (Cohen, 1988), di mana elemen budaya lokal hanya dikonsumsi secara dangkal sebagai produk eksotik tanpa pemahaman esensial.





Dengan latar belakang tersebut, artikel ini bertujuan untuk mengkaji bentuk-bentuk pergeseran makna yang terjadi dalam penerjemahan bumbu tradisional Bali ke dalam bahasa Inggris, menganalisis strategi penerjemahan yang digunakan, serta menilai dampaknya terhadap representasi budaya Bali dalam wacana global. Kajian ini menggunakan pendekatan interdisipliner yang memadukan teori linguistik terapan, antropologi kuliner, dan studi terjemahan budaya untuk menghasilkan pemahaman yang lebih utuh mengenai tantangan dan potensi penerjemahan dalam konteks kuliner Bali.

## **Landasan Teori**

Penelitian ini berpijak pada kerangka teori dari kajian terjemahan budaya (*cultural translation*), teori *equivalence* dalam linguistik terapan, serta pendekatan domestikasi dan foreignisasi dalam studi penerjemahan. Teori-teori ini dipilih karena mampu menjelaskan kompleksitas makna yang terlibat dalam penerjemahan unsur budaya seperti bumbu tradisional Bali yang tidak hanya bersifat denotatif, tetapi juga konotatif dan simbolik.

### **1. Teori Equivalence (Padanan)**

Konsep *equivalence* atau kesepadanan merupakan salah satu pilar utama dalam teori penerjemahan. Nida dan Taber (2003) membedakan antara formal *equivalence* (kesepadanan bentuk) dan *dynamic equivalence* (kesepadanan makna dan dampak). Dalam konteks penerjemahan kuliner, *dynamic equivalence* menjadi pendekatan yang lebih relevan, karena tujuan terjemahan tidak hanya menyampaikan kata, tetapi juga efek dan nilai budaya yang menyertainya. Misalnya, terjemahan base genep sebagai “*complete seasoning*” hanya menyentuh permukaan makna formal, namun gagal menyampaikan dimensi religius dan sosial yang terkandung dalam istilah tersebut.

### **2. Domestikasi dan Foreignisasi**

Venuti (1995) memperkenalkan konsep domestikasi dan foreignisasi untuk menggambarkan dua strategi utama dalam penerjemahan budaya. Domestikasi merujuk pada penyesuaian teks agar sesuai dengan budaya pembaca target, sedangkan foreignisasi mempertahankan elemen asing sebagai bentuk resistensi budaya. Dalam penerjemahan bumbu Bali, domestikasi terlihat dari penggunaan padanan seperti “*yellow paste*” atau “*aromatic spice blend*”, yang membuat istilah lebih dapat diterima oleh pembaca asing tetapi sekaligus mengaburkan konteks budaya asal. Sementara itu, foreignisasi—misalnya dengan mempertahankan istilah seperti *basa gede* dan memberi penjelasan tambahan—dapat menjaga keunikan budaya, meskipun berisiko menimbulkan ketidaknyamanan atau kebingungan pada pembaca asing.

### **3. Cultural Translation dan Konteks Simbolik**

Cultural translation tidak hanya berfokus pada alih bahasa, tetapi juga pada alih makna dalam sistem budaya tertentu (Bassnett, 1998). Dalam konteks ini, bumbu Bali seperti *basa wangen* tidak sekadar produk kuliner, melainkan juga bagian dari sistem nilai yang terkait dengan kemurnian, persembahan, dan spiritualitas. Ekasani dan Supartini (2018) menekankan bahwa



penerjemahan istilah budaya lokal sering mengalami penyempitan makna karena hilangnya konteks simbolik dalam bahasa target. Oleh karena itu, dalam *cultural translation*, penerjemah dituntut untuk tidak hanya memahami aspek leksikal, tetapi juga menginterpretasi dan mentransfer dimensi budaya yang melekat pada istilah.

#### **4. Loss and Gain in Translation**

Newmark (1988) memperkenalkan konsep loss and gain, yang menyatakan bahwa dalam setiap proses penerjemahan akan selalu ada elemen yang hilang dan/atau diperoleh. Dalam kasus penerjemahan bumbu Bali, “kehilangan” sering terjadi dalam bentuk makna spiritual, nilai adat, dan keterikatan dengan konteks ritual. Di sisi lain, “penambahan” atau “gain” kadang muncul dalam bentuk penyesuaian deskriptif yang memperluas pemahaman pembaca asing, seperti ketika istilah *basa gede* diterjemahkan sebagai “*a traditional yellow spice base used in ceremonial dishes*”.

#### **5. Gastronomi sebagai Warisan Budaya Tak Benda**

UNESCO (2010) menetapkan praktik kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya tak benda, yang mencakup teknik memasak, bahan lokal, dan pengetahuan tradisional. Dalam konteks ini, bumbu Bali tidak hanya dianggap sebagai elemen resep, tetapi juga sebagai simbol pengetahuan intergenerasional yang penting untuk dilestarikan. Oleh karena itu, penerjemahan yang akurat dan sensitif terhadap budaya tidak hanya menjadi kebutuhan praktis, tetapi juga merupakan bentuk perlindungan warisan budaya.

Dengan menggabungkan teori-teori di atas, penelitian ini berupaya memahami bagaimana strategi penerjemahan dan pilihan leksikal dapat berdampak pada representasi budaya dalam wacana kuliner global. Selain itu, teori-teori tersebut menjadi kerangka analitis dalam menilai praktik-praktik penerjemahan yang muncul dalam berbagai media seperti buku resep, menu restoran, dan situs pariwisata yang memuat bumbu Bali dalam versi terjemahan.

#### **Metodologi**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk mengkaji pergeseran makna dalam penerjemahan bumbu tradisional Bali ke dalam bahasa Inggris. Fokus utama adalah pada istilah *base genep*, *basa gede*, dan *basa wangen* yang secara kultural merepresentasikan kekayaan rasa sekaligus nilai simbolik dalam kuliner Bali. Pendekatan ini dipilih karena sifat data yang bersifat kontekstual dan kultural, serta perlunya pemahaman mendalam terhadap nuansa bahasa sumber dan bahasa sasaran.

Pengumpulan data dilakukan melalui teknik dokumentasi dan observasi daring. Sumber data utama berasal dari situs-situs kuliner dan pariwisata seperti <https://www.wandercooks.com/balinese-spice-paste-recipe-basa-genap/>, <https://feastoftravel.com/base-gede-recipe/>, <https://www.eatyourbooks.com/library/recipes/2753682/aromatic-spice-paste-base-wangen>

Metode analisis yang digunakan adalah *content analysis* dengan tahapan: identifikasi istilah dalam konteks asli, klasifikasi padanan terjemahan yang ditemukan dalam sumber data,





analisis perbandingan makna dan fungsi budaya, serta evaluasi strategi penerjemahan yang digunakan. Dengan pendekatan ini, diharapkan diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai bagaimana nilai-nilai budaya Bali yang terkandung dalam bumbu tradisional dialihkan, dipertahankan, atau bahkan dikaburkan dalam proses penerjemahan, serta dampaknya terhadap persepsi wisatawan asing terhadap kekayaan kuliner lokal.

### Hasil dan Pembahasan

Istilah Bali	Padanan Bahasa Inggris	Pergeseran Makna	Implikasi Budaya
base genep	<i>Balinese spice (complete spice) paste</i>	Hilangnya dimensi kosmologis dan religius	Menyederhanakan sejarah dan nilai budaya
basa gede	<i>Balinese spice paste</i> atau <i>Balinese yellow sauce</i>	Tanpa konteks filosofis & struktur ritual	Mereduksi kesakralan dan keutuhan budaya
basa wangen	<i>“aromatic spice paste”</i>	Fokus aroma saja, tanpa makna simbolik	Hilang simbol kemurnian upacara

#### Analisis 1: *Base Genep* → *Balinese Spice Mixture*

*Base Genep* merupakan salah satu bumbu dasar paling esensial dalam kuliner Bali. Secara harfiah, “*base*” berarti bumbu, sedangkan “*genep*” berarti lengkap atau komplit dalam bahasa Bali. *Base genep* bukan sekadar campuran rempah, melainkan representasi dari filosofi keseimbangan dan keharmonisan dalam kehidupan orang Bali. Ia terdiri dari kombinasi berbagai bahan seperti bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, jahe, lengkuas, kencur, cabai, ketumbar, merica, dan terasi yang dihaluskan dan ditumis hingga aromanya keluar. Komposisi ini tidak hanya mempertimbangkan rasa, tetapi juga fungsi keseimbangan unsur panas dan dingin dalam tubuh menurut sistem kepercayaan lokal.

Dalam sejumlah terjemahan buku resep dan brosur kuliner, *base genep* sering kali diterjemahkan menjadi “*Balinese spice paste*” atau “*Balinese complete spice paste*”. Meskipun secara fungsional terjemahan tersebut menjelaskan bahwa ini adalah campuran bumbu, namun makna budaya yang terkandung dalam istilah asli sering kali hilang. Terjemahan “*complete spice paste*” menekankan unsur kelengkapan dari segi bahan, tetapi tidak menyampaikan dimensi filosofis dan simbolik dari istilah “*genep*” yang mencerminkan keharmonisan dalam konteks Hindu Bali.

Mengacu pada teori loss and gain dari Newmark (1988), terjemahan *base genep* ke dalam “*spice paste*” mengalami *loss* makna kultural. Padahal, dalam konteks budaya Bali, bumbu ini bukan hanya komponen makanan tetapi juga berhubungan erat dengan ritual dan simbolisme upacara adat. Kehilangan makna ini tidak bisa dihindari bila penerjemah hanya fokus pada padanan leksikal tanpa mempertimbangkan nilai-nilai kontekstual dari budaya sumber.

Selain itu, dari pendekatan domestikasi dan foreignisasi (Venuti, 1995), terjemahan “*Balinese spice paste*” termasuk dalam strategi domestikasi karena mengadaptasi istilah ke





dalam konsep umum dalam budaya target, sehingga memudahkan pemahaman audiens berbahasa Inggris. Namun, hal ini berisiko mengikis keunikan budaya sumber dan membuat *base genep* tampak seperti bumbu Asia generik lainnya. Strategi alternatif bisa dilakukan dengan mempertahankan istilah asli “*base genep*” dan menambahkan deskripsi, seperti: “*Base Genep (a traditional Balinese sacred spice blend used in ceremonial and daily cooking)*”. Dengan cara ini, foreignisasi dipertahankan untuk menunjukkan otentisitas budaya, sekaligus memberikan penjelasan yang memadai bagi pembaca asing.

Dalam konteks promosi kuliner dan wisata budaya, pemilihan strategi penerjemahan menjadi sangat penting. Jika tujuan utamanya adalah edukasi dan pelestarian budaya, maka mempertahankan istilah asli seperti “*base genep*” dan menjelaskannya secara naratif justru akan meningkatkan ketertarikan wisatawan terhadap kearifan lokal Bali. Hal ini sejalan dengan pemikiran Ekasani (2023), yang menekankan pentingnya mempertahankan istilah budaya lokal dalam teks terjemahan wisata agar makna simbolik tidak tereduksi.

Dengan demikian, pergeseran makna dalam penerjemahan *base genep* tidak hanya melibatkan perubahan kata, tetapi juga memunculkan konsekuensi terhadap pemahaman budaya oleh audiens target. Terjemahan yang tidak sensitif terhadap konteks budaya akan berisiko mereduksi identitas kuliner Bali yang kaya akan makna filosofis dan spiritual.

### **Analisis 2: Basa Gede → Balinese Yellow Spice Paste**

*Basa Gede*, secara harfiah berarti “bumbu besar” dalam bahasa Bali, merujuk pada jenis bumbu masakan yang digunakan secara luas dalam berbagai hidangan tradisional Bali, seperti lawar, ayam betutu, dan sate lilit. Komposisi *basa gede* mirip dengan *base genep*, tetapi dengan porsi yang lebih besar dan penekanan pada warna serta intensitas aromatikanya. Bahan utamanya biasanya mencakup kunyit (yang memberikan warna kuning), bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kemiri, serai, dan terkadang cabai. Peran kunyit sebagai bahan dominan menjadikan *basa gede* memiliki ciri khas warna kuning dan aroma hangat.

Dalam konteks terjemahan, istilah ini sering disamakan dengan *base genep*, dan umumnya diterjemahkan sebagai “*Balinese yellow sauce*” atau bahkan sekadar “*spice paste*”. Terjemahan seperti ini cukup menjelaskan dari sisi fungsional—yaitu sebagai bumbu yang digunakan dalam masakan Bali—tetapi sekali lagi terjadi penyederhanaan atau *reduction* terhadap makna budaya, simbolik, dan historis dari istilah aslinya.

Berdasarkan teori *equivalence* oleh Nida & Taber (2003), terjemahan yang terlalu menyederhanakan ini hanya memenuhi *formal equivalence* (padanan bentuk), tanpa mempertimbangkan *dynamic equivalence* (padanan makna dalam konteks budaya penerima). *Basa gede* dalam tradisi Bali bukan sekadar bumbu, melainkan juga memiliki nilai representatif terhadap maskulinitas, kekuatan, dan energi. Dalam banyak praktik upacara, makanan yang dibuat dengan *basa gede* digunakan dalam persembahan untuk dewa-dewi yang melambangkan kekuatan dan pelindung.

Dalam kerangka *translation shift* menurut Catford (1965), penerjemahan dari “*basa gede*” menjadi “*Balinese yellow spice sauce*” menunjukkan pergeseran semantis, karena kehilangan nuansa ideologis dan spiritual dari istilah aslinya. Terjemahan tersebut secara tidak



langsung menyederhanakan makna yang dalam konteks budaya lokal mencerminkan struktur sosial dan relasi manusia dengan alam dan dunia spiritual.

Dari perspektif strategi penerjemahan budaya menurut Newmark (1988), sebaiknya istilah seperti *basa gede* dipertahankan (*transference*), lalu diberi penjelasan dalam bentuk glosarium atau catatan kaki. Misalnya: “*Basa Gede: a traditional Balinese spice paste made primarily from turmeric and used in sacred and daily cooking to symbolize strength and vitality.*” Dengan demikian, makna budaya tetap terjaga dan pembaca asing memperoleh wawasan baru.

Ekasani (2023) dalam tulisannya mengenai penerjemahan istilah budaya Bali menyatakan bahwa penerjemahan bumbu tradisional memerlukan pendekatan yang sensitif terhadap konteks, karena bumbu seperti *basa gede* tidak hanya memiliki fungsi kuliner, tetapi juga fungsi sosial dan religius. Bila unsur ini hilang dalam terjemahan, maka teks hasil terjemahan tidak lagi mewakili makna utuh dari budaya Bali.

Dengan demikian, penerjemahan istilah *basa gede* menghadirkan tantangan tersendiri: apakah akan difungsikan semata untuk konsumsi kuliner internasional, atau sebagai alat pelestarian dan diplomasi budaya. Keputusan penerjemah dalam hal ini sangat menentukan apakah makna asli tetap terjaga atau malah mengalami penyusutan secara kultural.

### **Analisis 3: *Basa Wangen* → *Aromatic Paste***

*Basa wangen* adalah salah satu bumbu yang paling unik dalam tradisi kuliner dan spiritual masyarakat Bali. Kata *wangen* berasal dari bahasa Bali yang berarti “wangi” atau “aroma harum yang menyenangkan”. Tidak seperti *basa genep* atau *basa gede* yang dominan dalam masakan sehari-hari, *basa wangen* lebih sering ditemukan dalam konteks ritual keagamaan, persembahan, dan upacara sakral, baik yang bersifat domestik maupun komunal.

Komposisi *basa wangen* biasanya terdiri dari rempah-rempah aromatik seperti cengkih, kayu manis, bunga pala, kapulaga, kencur, daun pandan, dan beberapa elemen bunga tertentu (misalnya bunga cempaka putih atau bunga sandat). Fungsinya bukan untuk menciptakan rasa utama dalam masakan, melainkan untuk menciptakan kesan sakral, bersih, dan harum sebagai penanda kehadiran spiritual atau simbol pemanggilan energi ilahi melalui indra penciuman.

Namun, ketika diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris, *basa wangen* sering kali disederhanakan menjadi “*aromatic spice paste*”. Terjemahan ini bersifat generik dan mengaburkan makna budaya yang melekat dalam istilah aslinya. Padahal, “*aromatic spice paste*” dapat mengacu pada berbagai jenis bumbu di berbagai budaya lain yang tidak memiliki hubungan makna atau fungsi yang sama.

Menurut teori *domestication vs. foreignization* oleh Venuti (1995), penerjemahan “*basa wangen*” menjadi “*aromatic spice paste*” merupakan bentuk *domestication*, yaitu menyesuaikan istilah asing ke dalam sistem budaya pembaca target agar lebih mudah dipahami. Namun, pendekatan ini cenderung mengorbankan keunikan budaya sumber. *Basa wangen* bukan sekadar “wangi” dalam arti olfaktori, tetapi “wangi” yang memiliki nilai spiritual, makna simbolik, dan fungsi sebagai media komunikasi dengan dimensi sakral.



Dari pendekatan *cultural translation* oleh Bhabha (1994), *basa wangen* adalah contoh dari "tanda budaya" (*cultural signifier*) yang menempati ruang perbatasan (*liminal space*) antara bahasa, rasa, dan ritual. Menerjemahkannya memerlukan bukan hanya padanan kata, tetapi pemahaman terhadap praktik budaya yang menyertainya. Dalam konteks ini, istilah seperti "*Basa Wangen (aromatic ritual paste used in Balinese offerings and sacred cooking)*" dapat menjadi kompromi yang lebih akurat secara kultural.

Ekasani (2023) dalam penelitian terbarunya menyoroti pentingnya mempertahankan istilah lokal dalam penerjemahan budaya, termasuk bumbu tradisional, karena setiap istilah memuat warisan nilai dan fungsi yang tidak dapat ditangkap secara penuh oleh padanan asing. Ia mencontohkan *basa wangen* sebagai "bumbu spiritual" yang tidak memiliki ekuivalen langsung dalam bahasa Inggris, sehingga lebih tepat untuk ditransliterasi dan dijelaskan.

Implikasi dari penerjemahan *basa wangen* menjadi "*aromatic spice paste*" adalah hilangnya konteks spiritual yang menyertainya. Padahal dalam masyarakat Bali, keharuman bukan hanya sensasi, melainkan tanda hadirnya kesucian dan keberkahan. Tanpa pemahaman ini, pembaca atau wisatawan asing hanya akan melihat *basa wangen* sebagai bagian dari dapur eksotis, bukan sebagai simbol komunikasi spiritual dalam ritual Bali.

Oleh karena itu, terjemahan ideal untuk *basa wangen* sebaiknya mengedepankan *foreignization strategy*, mempertahankan istilah aslinya dan memberikan glosari atau catatan kultural. Hal ini sejalan dengan tujuan pelestarian nilai-nilai tradisional Bali di tengah arus globalisasi dan konsumsi budaya yang semakin meningkat di sektor pariwisata.

## Kesimpulan

Penerjemahan istilah bumbu tradisional Bali seperti *base genep*, *basa gede*, dan *basa wangen* tidak hanya merupakan proses linguistik, tetapi juga proses kultural yang kompleks. Dari hasil analisis terhadap berbagai sumber data daring dan literatur akademik, ditemukan bahwa proses penerjemahan bumbu Bali ke dalam bahasa Inggris sering kali mengalami pergeseran makna yang signifikan. Pergeseran ini muncul karena upaya untuk menyesuaikan istilah lokal yang kaya makna budaya dengan pemahaman audiens global yang mungkin tidak akrab dengan konteks kuliner dan simbolik Bali.

Istilah seperti *base genep* yang secara harfiah berarti "bumbu lengkap" diterjemahkan menjadi "*complete spice mix*" atau "*Balinese spice base*", padahal dalam budaya Bali, *base genep* tidak hanya merujuk pada komposisi bahan, melainkan juga mewakili filosofi harmoni rasa dan simbolisme dalam ritual keagamaan. Demikian pula, *basa gede* diterjemahkan menjadi "*traditional spice paste*" atau "*aromatic blend*", yang cenderung menekankan aspek fungsional atau sensorik dan mengabaikan konteks sosial dan spiritual yang melatarbelakanginya. Kasus *basa wangen* menjadi contoh paling menonjol, karena diterjemahkan sebagai "*aromatic paste*" atau bahkan hanya "*fragrant spices*", yang mengaburkan fungsi utamanya dalam ritual dan persembahan suci.

Oleh karena itu, penerjemahan istilah kuliner, terutama bumbu tradisional Bali, memerlukan pendekatan yang lebih sensitif terhadap budaya sumber. Strategi foreignisasi, glosari kultural, dan catatan kaki dapat menjadi solusi untuk mempertahankan kekayaan makna sambil tetap



menjembatani pemahaman lintas budaya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi kontribusi awal dalam kajian linguistik kuliner dan menjadi landasan untuk praktik penerjemahan yang lebih etis dan representatif terhadap warisan budaya lokal Bali dalam ranah global.

### **Daftar Pustaka**

- Bassnett, S. (1998). *Translation Studies*. Routledge.
- Bhabha, H. K. (1994). *The Location of Culture*. Routledge.  
<https://doi.org/10.4324/9780203820551>
- Catford, J. C. (1965). *A Linguistic Theory of Translation: An Essay in Applied Linguistics*. Oxford University Press.
- Cohen, E. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, 15(3), 371–386.
- Ekasani, K. A. (2023). Hasil terjemahan bahasa: teknik memasak Bali ke Indonesia melalui aplikasi Facebook. *Linguistik: Jurnal Bahasa dan Sastra*, 8(1), 26–33. <https://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/Linguistik/article/view/10920>
- Ekasani, K. A., & Supartini, N. L. (2018). Penggunaan istilah budaya Bali pada media promosi pariwisata berbahasa Inggris Kota Denpasar. *Widyadari*, 19(1), 99–108. <https://ojs.mahadewa.ac.id/index.php/widyadari/article/view/43>
- Newmark, P. (1988). *A Textbook of Translation*. Prentice Hall.
- Nida, E. A., & Taber, C. R. (2003). *The Theory and Practice of Translation*. Brill.
- UNESCO. (2010). *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*.
- Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility: A History of Translation*. Routledge.

