

INTISARI

TERJEMAHAN ARTIKEL

“NIHON NO DENTOUTEIKI SHOKUBUNKA TOSHITE NO WASHOKU”

Dea Syamgita Laksmi

Tugas Akhir ini berisi hasil terjemahan artikel berjudul *Nihon no Dentouteiki Shokubunka toshite no Washoku* yang diambil dari laman Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan milik pemerintah Jepang. Secara garis besar, artikel ini berisi tentang sejarah, struktur, syarat, gizi, dan perkembangan masakan tradisional Jepang yang disebut dengan *washoku*. *Washoku* merupakan simbol dari budaya makan Jepang. *Washoku* memiliki struktur standar *ichijuusansai* yaitu susunan menu dengan satu jenis *shiru* dan tiga jenis makanan pendamping yang disebut dengan *osai*. Bagian awal artikel ini membahas tentang sejarah lahirnya *washoku* dan perubahan yang terjadi hingga saat ini. Selain itu, artikel ini juga membahas faktor-faktor yang menyebabkan perubahan-perubahan pada *washoku* serta dampak dari perubahan tersebut. Pada bagian akhir, artikel ini membahas masa depan *washoku* dan cara melestarikan *washoku* agar tetap dapat diwariskan ke generasi selanjutnya.

Metode yang digunakan dalam menerjemahkan artikel ini adalah metode komunikatif. Dalam penggunaan metode ini makna kontekstual yang tepat dari bahasa sumber tetap dipertahankan, sehingga isi dan bahasanya dapat lebih mudah dipahami oleh pembaca.

Kata kunci: budaya makan Jepang, *washoku*, *ichijuusansai*

ABSTRACT

Translation of Article *Nihon no Dentouteki Shokubunka toshite no Washoku*

Dea Syamgita Laksmi

This final project contains the translation of article *Nihon no Dentouteki Shokubunka toshite no Washoku* that is taken from the website of Ministry Agriculture, Forestry and Fisheries owned by Japan. The article is generally about the history, structur, requirement, nutrient and development of Japanese traditional cuisine which is called *washoku*. *Washoku* is regarded as the symbol of Japanese eating culture. *Washoku* has a standard structur which is called *ichijuusansai*. It is the composition of menu with one kind of *shiru* and three kinds of side dish which is called *osai*. In the begining of the article disscusses about the history of *washoku* and its alteration until now. Besides, the article also disscusses about the factors that cause the alteration of *washoku* with the impacts from the alteration itself. In the end of the article, it is about the future of *washoku* and how to perpetuate *washoku* in order to run in the next generation .

In the process of translation, the writer applied the communicative method. Applying the method, the writer tried to keep the right contextual meaning of the source language, so that both of the content and the language can be accepted and understood by the readers.

Keyword: Japanese eating culture ,*washoku*, *ichijuusansai*