

## ABSTRACT

Imannissa, Syandiva Aura. 2023. Accuracy and Acceptability of the Culinary Terms in *MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test*. Thesis. Supervisor 1: Asrofin Nur Kholifah, S.S., M.Hum. Supervisor 2: Nadia Gitya Yulianita, S.Pd., M.Li. External Examiner: Raden Pujo Handoyo, S.S., M.Hum. Ministry of Education, Culture, Research, and Technology, Jenderal Soedirman University, Faculty of Humanities, English Department, English Literature Study Program, Purwokerto.

This research investigates the accuracy and acceptability of culinary terms in *MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test* cooking competition. The researcher categorized the culinary terms according to a book entitled *Professional Cooking* by Wyne Gisslen and relevant references related to culinary terms. Furthermore, the theory by Nababan, et al (2012) is applied to find out the accuracy and acceptability level of culinary term subtitles. This study uses a descriptive qualitative approach through in-depth interviews, and the raters' questionnaire answers are also considered. The data in the research are utterances in the form of words and phrases belonging to culinary terms in *MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test* using purposive sampling. There are 33 translated culinary terms divided into four categories: tools and equipment, ingredients, methods, and dishes. Most culinary terms have high accuracy levels with 22 data (66,67%), while other 11 data (33,33%) have medium accuracy. Hereafter, 22 data (66,67%) are high acceptability, while other 11 data (33,33%) are medium acceptability. Although the percentage of accuracy and acceptability data are same, they refer to different word. Culinary term that is popular in target language country tends to get high accuracy and acceptability level. Also, high acceptability data tends to be high accuracy. Therefore, culinary knowledge is essential in translating culinary terms since it helps to find the accurate and acceptable translation in case the term is unfamiliar in target language country.

**Keywords:** acceptability, accuracy, culinary terms, *MasterChef Australia*, translation

## ABSTRAK

Imannissa, Syandiva Aura. 2023. *Accuracy and Acceptability of the Culinary Terms in MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test*. Tesis. Pembimbing 1: Asrofin Nur Kholifah, S.S., M.Hum. Pembimbing 2: Nadia Gitya Yulianita, S.Pd., M.Li. Penguji External: Raden Pujo Handoyo, S.S., M.Hum. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan Riset, dan Teknologi, Universitas Jenderal Soedirman, Fakultas Ilmu Budaya, Jurusan Bahasa Inggris, Program Studi Sastra Inggris, Purwokerto.

Peneliti meneliti tentang keakuratan dan keberterimaan istilah-istilah kuliner pada kompetisi memasak *MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test*. Peneliti menggolongkan istilah-istilah kuliner berdasarkan sebuah buku oleh Wyne Gisslen yang berjudul *Professional Cooking* serta referensi lainnya yang berkaitan dengan istilah kuliner. Selain itu, teori oleh Nababan, et al (2012) diterapkan untuk menentukan tingkat keakuratan dan keberterimaan istilah kuliner. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan wawancara mendalam dan jawaban kuisioner dari para penilai. Data penelitian berupa ucapan dalam bentuk kata dan frasa pada istilah kuliner dalam *MasterChef Australia Season 14: Reynold Poernomo's Noi Pressure Test*, diambil menggunakan teknik pengambilan sampel berdasarkan kriteria tertentu. Ada 33 terjemahan istilah kuliner yang dibagi menjadi empat kategori: alat dan perlengkapan, bahan, metode, dan hidangan. Sebagian besar istilah kuliner memiliki tingkat keakuratan tinggi sebanyak 22 data (66,67%), sedangkan lainnya sebanyak 11 data (33,33%) memiliki keakuratan sedang. Selanjutnya sebanyak 22 data (66,67%) mempunyai tingkat keberterimaan tinggi, sedangkan 11 data (33,33%) mempunyai tingkat keberterimaan sedang. Meskipun persentase keakuratan dan keberterimaan datanya sama, namun keduanya merujuk pada kata yang berbeda. Istilah kuliner yang populer di negara bahasa sasaran cenderung mempunyai tingkat keakuratan dan keberterimaan yang tinggi. Selain itu, data yang keberterimaannya tinggi cenderung memiliki keakuratan yang tinggi. Oleh karenanya, pengetahuan kuliner sangat penting dalam menerjemahkan istilah kuliner karena dapat membantu menemukan terjemahan yang akurat dan berterima jika istilah tersebut masih asing di Bahasa negara sasaran.

**Kata kunci:** keberterimaan, keakuratan, istilah kuliner, *MasterChef Australia*, penerjemahan.

