

## Lanskap Linguistik Menu Restoran Jepang di Kawasan Little Tokyo Melawai Jakarta = Linguistic Landscape of Japanese Restaurant Menus in The Little Tokyo Area Melawai Jakarta

Prita Kusumaningtyas, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920522200&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Menu restoran merupakan salah satu wujud dari lanskap linguistik. Varian bahasa dan karakteristiknya secara signifikan berkontribusi terhadap pemahaman mendalam mengenai lanskap linguistik bahasa Jepang yang termanifestasikan melalui beragam nama-nama menu yang ada. Namun, penelitian linguistik sebelumnya cenderung menitikberatkan pada objek di tempat makan atau bahasa Inggris dalam lanskap linguistik Jepang, dengan kurangnya eksplorasi yang mengenai menu berbahan dasar mi di restoran Jepang (menrui). Berdasarkan hal tersebut penelitian ini bertujuan menjelaskan lanskap linguistik nama menu restoran berbahan dasar mi. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif. Nama menu dianalisis variasi bahasanya untuk dicari tahu karakteristiknya. Hasil penelitian ialah nama menu berbentuk kata dan frasa nominal. Juga ditemukan nama menu dengan menggunakan nama mi yang digunakan (ramen, soba, udon dan somen), bahan – bahan yang digunakan (chicken, gyuu, kamo, goma, tenzaru, tempura, kitsune, tororo, shoyu), warna bahan yang digunakan (aka, shiro, kuro), asal daerah bahan yang digunakan (nanban), cara memasak (yaki) cara penyajiannya (zaru, kake), dan suhu makanan saat disajikan (hiyashi).

.....Restaurant menu is manifestation of the linguistic landscape. The language variations and characteristics significantly contribute to a profound understanding of the linguistic landscape of the Japanese language, as manifested through various menu names. However, previous linguistic research has tended to focus on objects in dining place or the use of English in the Japanese linguistic landscape, with limited exploration regarding menu items based on noodles (menrui) in Japanese restaurants. Based on this premise, this study aims to explain the linguistic landscape of restaurant menu names based on noodle dishes. The research methodology is descriptive analysis using a qualitative approach. The names of the menus are analyzed for their language variations to determine their characteristics. The research findings reveal that the menu names primarily take the form of nouns and noun phrases. Moreover, menu names are discovered using the name of the noodle type (ramen, soba, udon, and somen), the ingredients used (chicken, gyuu, kamo, goma, tenzaru, tempura, kitsune, tororo, shoyu) the color of the ingredients (aka, shiro, kuro), the regional origin of the ingredients (nanban), the cooking method (yaki), the serving style (zaru, kake), and the serving temperature (hiyashi).