

# 第15課

## Bab 15

けいそく けいりょう  
計測・計量

Pengukuran・Penimbangan

# 第15課(1) Bab 15 (1)

実習生のリンさんは、焼いたサバをオーブンから出すかどうか、指導員の鈴木さんに聞いています。

Pemagang Lin bertanya ke instruktur Suzuki-san apakah harus mengeluarkan ikan makarel yang dibakar dari oven atau tidak.

# 第15課(1) Bab 15 (1)

リン: サバを<sup>ふん や</sup>5分焼きました。もうオーブンから<sup>だ</sup>出してもいいですか。

鈴木: <sup>すずき おんど はか</sup>温度を計りましょう。

リン: どうやって<sup>はか</sup>計りますか。

鈴木: このセンサーを2センチぐらいサバに<sup>い</sup>入れて、

<sup>おんど あんてい ま</sup>温度が安定するまで<sup>ま</sup>待ってください。

リン: はい。.....<sup>あんてい</sup>安定しました。<sup>ど</sup>40度です。

鈴木: <sup>すずき</sup>じゃ、あと<sup>ふん や</sup>3分焼いて。

リン: <sup>ふん</sup>3分ですね。わかりました。

L: Saya sudah membakar ikan makarel selama 5 menit. Apakah sudah boleh dikeluarkan dari oven?

S: Mari ukur suhunya.

L: Bagaimana cara mengukurnya?

S: Masukkan sensor ini kurang lebih 2 senti ke dalam ikan makarel, lalu tunggu sampai suhunya stabil.

L: Baik. ... Sudah stabil. 40 derajat.

S: Kalau begitu, bakar 3 menit lagi.

L: 3 menit ya. Saya mengerti.

# 第15課(2) Bab 15 (2)

実習生のリンさんは指導員の鈴木さんと作業場にいます。リンさんは工場内の温度が高いと感じています。

Pemagang Lin berada di tempat kerja bersama instruktur Suzuki-san. Lin-san merasa suhu di dalam pabrik tinggi.

# 第15課(2) Bab 15 (2)

リン: <sup>あつ</sup>ちょっと暑いですね。

L: Sedikit panas ya.

鈴木: <sup>すずき</sup>そうだな。

S: Iya, ya.

リン: <sup>おんどけい</sup> <sup>み</sup> <sup>き</sup>温度計を見て来ます。

L: Saya akan lihat termometer.

鈴木: <sup>すずき</sup> <sup>ねが</sup>お願い。

S: Tolong.

リン: <sup>おんど</sup> <sup>あ</sup> <sup>ど</sup>温度が上がって、24度になりました。

L: Suhunya naik menjadi 24 derajat.

鈴木: <sup>すずき</sup> <sup>ちょうし</sup> <sup>わる</sup>エアコンの調子が悪いかもしれないな。

S: Mungkin kondisi ACnya sedang tidak baik. Saya akan cek ACnya.

エアコンを<sup>かくにん</sup> <sup>く</sup>確認して来るよ。

L: Baik. Mohon bantuannya.

リン: <sup>ねが</sup>はい、お願いします。

# 第15課(3) Bab 15 (3)

実習生のリンさんは、漬物の調味液が足りなくなったので、指導員の鈴木さんに報告しました。

Pemagang Lin melapor ke instruktur Suzuki-san karena cairan bumbu untuk acar tidak cukup.

# 第15課(3) Bab 15 (3)

リン: <sup>すずき</sup>鈴木さん、<sup>つけもの</sup>漬物の<sup>ちょうみえき</sup>調味液が<sup>た</sup>足りません。

L: Suzuki-san, cairan bumbu untuk acarnya tidak cukup. Apakah tertulis di buku instruksi kerja?

<sup>さぎょう</sup>作業<sup>しじょ</sup>指示書<sup>か</sup>に書いてありますか。

S: Tidak, karena tidak tertulis takaran ketika kurang, saya ajarkan ya

鈴木: <sup>すずき</sup>いや、<sup>た</sup>足りない<sup>ぶんりょう</sup>ときの分量<sup>か</sup>は<sup>おし</sup>書いてないから、<sup>おし</sup>教えるね。

L: Baik, mohon bantuannya.

リン: はい、<sup>ねが</sup>お願いします。

S: Campurkan 1L air, 500ml kecap asin Jepang, dan 500g gula.

鈴木: <sup>すずき</sup>水<sup>みず</sup>1Lと<sup>さとう</sup>しょうゆ<sup>ま</sup>500mlと砂糖<sup>ま</sup>500gを混ぜて。

L: 1L air, 500ml kecap asin Jepang, dan 500g gula ya. Saya mengerti.

リン: <sup>みず</sup>水<sup>さとう</sup>1Lとしょうゆ<sup>さとう</sup>500mlと砂糖<sup>さとう</sup>500gですね。わかりました。