

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pada masa modern seperti ini, masyarakat dunia tidak terlepas dari pengaruh globalisasi. Globalisasi merupakan proses perkembangan era baru dalam hal kebudayaan masyarakat yang baru. Salah satu dampak dari globalisasi bagi Indonesia adalah masuknya berbagai macam kebudayaan asing, terutama perdagangan bebas termasuk dalam masalah pangan. Tentunya dengan adanya budaya asing yang masuk tersebut membawa perubahan dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Sementara itu berbagai produk masakan dari luar negeri pun semakin banyak di pasaran Indonesia. Beredarnya suatu masakan yang berasal dari luar negeri pun disambut baik oleh masyarakat di Indonesia, karena mempunyai ciri khas yang berbeda dari masakan Indonesia dan dengan harga yang relatif terjangkau.

Masakan merupakan hidangan makanan yang dicirikan dengan adanya penyiapan bahan yang diperlukan, teknik, dan pencampuran yang khas yang biasanya dikaitkan dengan suatu budaya dari suatu tempat atau wilayah geografis tertentu. Tentu saja tradisi dan kebiasaan dalam menyiapkan hidangan sering menyatukan untuk menciptakan suatu menu hidangan yang unik dari suatu daerah tertentu. Pada umumnya bahan masakan yang sering dibutuhkan dapat diperoleh dari hasil bertani atau

berkebun yang meliputi sumber hewan, dan juga tumbuhan sehingga makanan dapat membantu manusia dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak. Disetiap masakan mempunyai kandungan gizi berbeda, dan jenis gizi mempunyai fungsi yang berbeda. Misalnya, protein, karbohidrat, dan lemak merupakan salah satu contoh gizi yang akan didapatkan dari suatu makanan berasal dari jagung, singkong, maupun sagu. Makanan pokok tersebut sebelum disajikan harus diolah terlebih dahulu, dan proses menjadi suatu makanannya pun membutuhkan waktu yang lama. Dengan adanya globalisasi, kebanyakan orang mulai cenderung beraliah dengan mengkonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, dan mudah disajikan dengan sangat praktis tanpa menyita waktu, sering kali menjadi suatu pemicu utama untuk makan makanan instan, dan hidangan masakan yang tersaji dengan cepat. Saat ini kita sering menjumpai beberapa produk masakan yang berasal dari luar negeri yang disajikan di restoran. Masakan yang berasal dari luar negeri yang beredar di Indonesia umumnya berasal dari Jepang, Italia, Korea, Taiwan, dan China.

Jepang adalah salah satu negara yang berhasil menguasai pasaran di Indonesia. Hal itu dibuktikan dengan banyaknya restoran Jepang yang sekarang sudah banyak berdiri diberbagai daerah. Ciri khas makanan Jepang pada umumnya adalah bahan-bahan masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian seperti, sayur dan kacang-kacangan, adapula makanan laut. Berbeda dengan masakan negara-negara lain, masakan Jepang sangat

sedikit menggunakan bahan rempah-rempah. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bahan-bahan yang berbau tajam seperti, bawang merah. Kacang kedelai merupakan bahan utama makanan olahan. Penyedap biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut. Makanan Jepang pada umumnya rendah lemak dan tidak mengandung banyak garam. Makanan utama di Jepang terdiri dari nasi, lauk dan sup. Masakan Jepang tidak mengenal tahapan dalam penyajian (kebalikan dari cara penyajian dari negara barat / Eropa). Dalam masakan Jepang bahan makanan tidak diolah secara berlebihan. Peralatan makan Jepang juga unik, biasanya dibuat dari keramik, porselen atau kayu yang dipernis. Di Jepang juga jarang sekali memakai sendok saat makan, mereka sering memakai sumpit saat makan. Entah itu makan mie atau bahkan nasi. Pada umumnya makanan Jepang berbeda dengan makanan Indonesia. Makanan Indonesia lebih banyak mengandung rempah dan rasanya kebanyakan gurih, sedangkan makanan Jepang sedikit mengandung rempah, dan kebanyakan rasanya hambar.

Dengan perkembangan zaman yang modern, banyaknya inovasi dari suatu restoran yang menyesuaikan selera makan masyarakat Indonesia terhadap masakan Jepang. Dengan adanya masakan Jepang yang sesuai dengan selera masyarakat Indonesia, membuat masyarakat menyukai masakan Jepang. Berdasarkan latar belakang ini, maka penulis ingin mengadakan penelitian dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Glokalisasi Terhadap Makanan Jepang Yang Ada di Restoran Asuka”.

## **B. Rumusan Masalah dan Fokus Masalah**

### **1. Rumusan Masalah**

Masalah dalam penelitian ini adalah Glokalisasi Terhadap Makanan Jepang yang dirumuskan menjadi pernyataan penelitian sebagai berikut :

- a. Bagaimana menyesuaikan cita rasa masakan Jepang agar sesuai dengan lidah orang Indonesia?
- b. Apa saja kendala dalam menyesuaikan cita rasa masakan Jepang agar sesuai dengan lidah orang Indonesia?

### **2. Fokus Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, penulis hanya membatasi masalah hanya untuk “Glokalisasi Terhadap Makanan Jepang Yang Ada di restoran Sakura”.

## **C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian**

### **1. Tujuan Penelitian**

Penelitian yang dilakukan mempunyai tujuan sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui bagaimana menyesuaikan cita rasa masakan Jepang agar sesuai dengan lidah orang Indonesia.
- b. Untuk mengetahui apa saja kendala dalam menyesuaikan cita rasa makanan Jepang agar sesuai dengan lidah orang Indonesia.

### **2. Manfaat Penelitian**

Kegiatan observasi ini mempunyai manfaat sebagai berikut :

- a. Manfaat Teoritis

Sebagai tambahan informasi, pengenalan, dan pengamatan tentang Glokalisasi terhadap makanan Jepang yang masuk ke Indonesia.

b. Manfaat Praktis

Sebagai bahan informasi bagi mahasiswa STBA JIA yang akan meneliti permasalahan serupa. Dan juga dapat memberikan gambaran bagaimana menyesuaikan cita rasa dan kendala menyesuaikan cita rasa masakan Jepang agar sesuai dengan lidah orang Indonesia di restoran Sakura.

**D. Definisi Operasional**

Penjelasan beberapa istilah yang terdapat dalam tulisan ini, dilakukan untuk menghindari salah atau pengertian bagi pembaca, yaitu :

1. Glokalisasi : (akron dari kata globalisasi dan lokalisasi) adalah jargon bisnis untuk menyebut adaptasi produk atau jasa terhadap wilayah atau tempat mereka dijual.
2. Makanan Jepang : makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang secara unik di Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya.
3. Makanan Indonesia : salah satu tradisi kuliner yang paling kaya di dunia, dan penuh dengan cita rasa yang kuat.
4. Cita Rasa : suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut.

## **E. Metode Penelitian**

### 1. Metode Penelitian

Dalam proses pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini, diperlukan adanya metode dalam melakukan suatu penelitian. Hal ini dimaksud agar suatu Karya Tulis Ilmiah disusun dengan benar dan sesuai dengan kenyataan tanpa ada yang direayasa. Melalui sebuah metode diharapkan dapat memperoleh suatu gambaran yang jelas mengenai data atau informasi yang dibutuhkan dalam suatu penelitian sesuai dengan fakta yang ada, sehingga dapat diadakan penganalisis secara tepat. Metode penelitian menunjukkan pada prosedur dan cara yang digunakan untuk mengumpulkan data dan menganalisis data.

### 2. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah, maka penulis melakukan pengumpulan data dengan cara Observasi dan wawancara. Observasi dan wawancara di restoran Sakura. Selain itu peneliti akan memaparkan hasil dari penelitian yang dilakukan di Restoran Sakura.

### 3. Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat : Restoran Sakura, Delta Mas

Waktu : 26 Juni 2020 dan 14 Agustus 2020 pukul 09.40 – 11.00

## **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan ini dapat mempermudah dalam penyusunan Karya tulis Ilmiah. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, terbagi menjadi lima bab : Bab I, menyajikan Pendahuluan yang berisi tentang

Latar Belakang Masalah Peneliti, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penelitian, Definisi Operasional, Metode Penelitian, dan Sistematika Penelitian. Bab II, berisi Landasan Teori mengenai Glokalisasi, Masakan Jepang, Masakan Indonesia, Cita Rasa, dan Restoran Jepang. Bab III, berisi tentang Sejarah Singkat Perusahaan, Prosedur dan Model Kerja. Bab IV, berisi tentang Hasil Observasi dengan menguraikan tentang metode penelitian yang digunakan penulis untuk mendapatkan hasil observasi yang berisi tentang Glokalisasi, masakan Jepang, Masakan Indonesia, cita Rasa, Apa saja kendala peneliti saat Observasi dan Pemecahan Masalah. Bab V, berisi tentang Kesimpulan dan saran dari Karya Tulis Ilmiah yang peneliti tulis.

