

**ANALISIS NILAI-NILAI BUDAYA PENYAJIAN
KAISEKI RYOURI DI PENGINAPAN TRADISIONAL
ALA JEPANG (RYOKAN)**

旅館で会席料理の提供における文化的価値の分析

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian sarjana sastra Jepang
pada Program Studi Sastra Jepang STBA JIA Bekasi



**DEWI SUSANTI
43131.52016.0027**

**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG
SEKOLAH TINGGI BAHASA ASING JIA
BEKASI
2020**

LEMBAR PERSETUJUAN

ANALISIS NILAI-NILAI BUDAYA PENYAJIAN *Kaiseki Ryouri* DI PENGINAPAN TRADISIONAL ALA JEPANG (*Ryokan*)

旅館で会席料理の提供における文化的価値の分析


Dewi Susanti


43131.52016.0027

Disetujui Oleh


Pembimbing I

Pembimbing II


Drs. H. Sudjianto, M.Hum.
NIP. 195906051985031004


Siti Nur Isnaini, SS, M.Pd.
NIDN. 0431088305

Ketua STBA JIA


Ali Khamainy, S.T., M.M
NIDN. 0407108201



LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Dewi Susanti

Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52016.0027

Program Studi : Sastra Jepang

Judul Skripsi : Analisis Nilai-Nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri*
di Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang saya buat adalah asli bukan plagiasi atau saduran. Apabila terdapat kecurangan dalam penelitian ini, maka akan menjadi tanggung jawab saya di kemudian hari.

Bekasi, 22 Agustus 2020



Dewi Susanti
NIM. 43131.52016.0027

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Dewi Susanti

Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52016.0027

Program Studi : Sastra Jepang

Judul Skripsi : Analisis Nilai-Nilai Penyajian *Kaiseki Ryouri* di
Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)

Disahkan oleh :

Penguji I

Elli Rahmawati Zulaeha, S.Pd., M.Si.
NIDN. 0423077903

Penguji II

Ahmad Kurnia, S.Pd., MM.
NIDN. 0426026902

Ketua STBA JIA

Ali Khamainy, S.T., M.M
NIDN. 0407108201



SURAT KETERANGAN LAYAK UJIAN SIDANG

Saya pembimbing I dalam penelitian ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Dewi Susanti
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52016.0027
Judul Skripsi : Analisis Nilai-Nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri*
di Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)

Sudah layak untuk mengikuti ujian sidang yang akan diselenggarakan pada tanggal 29 Agustus 2020, karena sudah menyelesaikan masa bimbingan selama 10 kali tatap muka dan mengikuti konsultasi-konsultasi lainnya. Selanjutnya, untuk kesempurnaan hasil karya tulis yang sudah dimuat, maka saya menyerahkan kepada Tim Penguji Sidang Skripsi untuk menguji hasil karya dari mahasiswa tersebut.

Bekasi, 22 Agustus 2020

Pembimbing I



Drs. H. Sudjianto, M.Hum
NIP.195906051985031004

KETERANGAN LAYAK UJIAN SIDANG

Saya pembimbing II dalam penelitian ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Dewi Susanti
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52016.0027
Judul Skripsi : Analisis Nilai-Nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri*
di Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)

Sudah layak untuk mengikuti ujian sidang yang akan diselenggarakan pada tanggal 29 Agustus 2020, karena sudah menyelesaikan masa bimbingan selama 10 kali tatap muka dan mengikuti konsultasi-konsultasi lainnya. Selanjutnya, untuk kesempurnaan hasil karya tulis yang sudah dimuat, maka saya menyerahkan kepada Tim Penguji Sidang Skripsi untuk menguji hasil karya dari mahasiswa tersebut.

Bekasi, 22 Agustus 2020

Pembimbing II



Siti Nur Isnaini, S.S.,M.Pd.
NIDN.0431088305

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

Setiap rintangan dan kesulitan dalam hidup, merupakan cara Tuhan untuk kita naik kelas dalam hidup dan menjadi seorang yang lebih baik.

Persembahan :

Skripsi ini saya persembahkan untuk keluarga tercinta (ayah, ibu, Alm. kakek, nenek, dan adik-adik), serta teman-teman akademik seperjuangan dan sahabat tersayang.

**ANALISIS NILAI-NILAI BUDAYA PENYAJIAN *Kaiseki Ryouri* DI
PENGINAPAN TRADISIONAL ALA JEPANG (*Ryokan*)**

DEWI SUSANTI

43131.52016.0027

PENELITIAN SAstra JEPANG

STBA JIA

2020

ABSTRAKSI

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dan nilai-nilai budaya yang terdapat dalam penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*). Penelitian ini dilakukan di perpustakaan STBA JIA dan Japan Foundation. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian ini menganalisis data berdasarkan sumber data atau teori-teori yang diperoleh dari literatur bacaan seperti *ebook*, jurnal, buku-buku dan artikel yang relevan dengan topic penelitian. Dari hasil penelitian ini diperoleh bahwa dalam penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) terdapat beberapa cara dan tahapan khusus yang menjadi ciri khas hidangan *kaiseki ryouri*, serta terdapat nilai-nilai budaya dalam penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) yang bermanfaat bagi sesama makhluk hidup.

Kata kunci : Nilai-nilai budaya, *Kaiseki ryouri*, *Ryokan*

旅館で会席料理の提供における文化的価値の分析

DEWI SUSANTI

43131.52016.0027

日本文学の研究

STBA JIA

2020

要旨

この論文のタイトル “旅館で会席料理の提供における文化的価値の分析”

研究の目的は、伝統的な旅館での懐石料理を提供する方法と、旅館での懐石料理のプレゼンテーションに含まれる文化的価値を決定することでした。この研究は、STBA JIA の図書館と Japan Foundation で行われました。この研究で使用される方法は、記述的な定性的です。この研究は、研究トピックに関連する電子ブック、ジャーナル、書籍、記事などの文献を読んで得られたデータソースまたは理論に基づいてデータを分析します。この研究の結果から、伝統的な旅館での懐石料理の提示には、懐石料理の特徴であるいくつかの特別な方法と段階があり、伝統的な旅館での懐石料理の提示には文化的価値があることがわかります。仲間の生物に有益です。

キーワード：文化的価値、会席料理、旅館

第I章

はじめに

A. 背景

日本は技術と産業で成功し、世界に認められた国であるが、日本は依然として伝統的な文化の価値を維持し、今日まで維持されている。生け花、茶道、お祭り、着物、かるた、和食など、日本の伝統文化は、日本独自の特徴を持っている。

日本料理は、寿司、おにぎり、刺身、うどん、味噌汁など、世界の人々に認められている日本独特の料理で、美味しい料理がたくさんあります。言及されている日本食に加えて、日本社会には食という面で伝統的な文化がある。つまり、和食を提供することである。和食は通常、日本では朝食または家族の夕食として提供される。

日本の食べ物は非常にシンプルな食材を使用し、スパイスをあまり使用してない。素の調味料は、だし、しょうゆ、みりん、日本酒、味噌などが多いである。

日本料理は、そのプレゼンテーションの段階を認めるヨーロッパや中国とは異なる。前菜からデザートメニューまで食べる文化。一方で、日本料理は一気に出される。ただし、懐石料理は前菜からデザートメニューまで徐々に出てくるので例外である。会席料理のメニューは、揚げ物はほとんど

どないが、煮物、蒸し物、焼き物、漬物を使用している。また、加工にはそれが欠けている、会石料理は健康食品である。会席料理は、茶の湯のほか、旅館や料亭にもある。これを区別するために、会議の料理として使われる漢字「会席」は、旅館や料亭にある漢字会席と、茶の湯用の漢字「懐石」を使う。したがって、私は旅館で出される会石料理を研究に選ぶ。

B. 問題の定式化

背景によると、問題は：

1. 旅館で会席料理を提供する方法は何か。
2. 旅館の会席料理に含まれる文化的価値は何か。



第 II 章

理論的基礎

A. 文化の意味

2020年6月25日にアクセスした記事には、文化の定義に関する専門家の意見がある。Robert H Lowieによると、文化は個人が社会から得るものすべてであり、信念、習慣、芸術的規範、食習慣、自分自身の創造性からではなく、正式または非正式な教育を通じて過去から受け継がれたスキルを含む。

B. 文化的価値、文化的価値観の種類

1. 文化的価値

文化的価値は、社会のほとんどの市民の心に生きる概念で構成されている。(Koentjaraningrat,2004,25)。

2. 文化的価値観の種類

Koentjaraningrat (2009) による本の引用(Tilaar、2002,20)。

1. マテリアル価値

2. 重要な価値

3. 精神的な価値

a. 真理値

b. 美しさの価値

c. 道徳的価値観

d. 宗教的価値

C. 会席料理の意味、歴史、種類

会席料理は、現在も保存されている日本の食文化の一つである。会席料理は茶道のお茶のお供として、旅館ではご宴会として旅館でお召し上がりいただける。会席料理は、新鮮な魚、米、野菜、果物を主原料とし、発酵由来の食材が数種類あるためヘルシーメニューである。美味しさを考慮し、12～14品を少しずつアレンジした小皿料理をご用意。

お茶に添える会席料理は、戦国時代から安土桃山時代にかけて最も有名な儀式の指導者である千の利休（1522-1591）にルーツがある。緑茶パウダーに含まれる高カフェインは、空腹時に飲むには強すぎるため、茶の湯の施術者は、ゲストがお茶をよく飲むことができるように簡単な食事を提供し始めた。千利休の教えはもともと非常にシンプルで、お味噌汁とおかずが3杯だけだった。しかし、今では懐石料理に多くのおかずが追加されている(村田,2006,8)。

村田（2006,13）によると、会席料理には14種類の料理があります。それは、先附、八寸、向付、煮合、蓋物、焼物、酢肴、冷し鉢、中猪口、強肴、御飯、香の物、水物である。

D. 会席料理の提供方

会席料理は、前菜メニューからデザートメニューまで段階的に提供している。加工技術から、繰り返し技術はなく、主な成分はありません。魚を除き、使用する魚の種類が異なれば、数種類の料理に使用できる。新鮮な食材をそのまま調理するため、調理して冷蔵庫で保存した食材を使用しないため、調理に時間がかかる傾向がある。また、一品一品に会席料理を配置するには熟練と細心の注意が必要である。

E. 旅館

旅館は日本全国にある伝統的な旅館である。旅館は、史跡や自然の美しさの場所で最もよく見られる。旅館は、歴史的価値観、建築、芸術、物事のルールに忠実である。これが、日本文化を学ぶために外国人客が旅館を好む理由である (Seki と Brooke,2012)。

F. 旅館とホテルの違い

1. 日本の伝統文化を感じさせる部屋を利用する。
2. 浴衣をナイトウェアとして使用する。
3. 会席料理の夕食と朝食。
4. 屋内と屋外の温泉施設がある。
5. 中居さんと岡見さんは友好的である。
6. 旅館に宿泊する場合の価格は割高である。

第 III 章

研究方法

A. 研究方法

研究方法は一般に、トピックの決定、データの収集、データの分析から始まる特定のトピック、症状、または問題の理解と理解が得られるように段階的に実行される科学的活動として理解される。この活動は特定のプロセスに従って行われるため、段階的であると言われている。(Semiawan,2010,2-3).

著者はこの研究を行うに行った手順は次のとおりである。

1. この研究では、研究者は研究トピックに関連するデータソースを収集する。
2. 監督者とのガイダンスの結果に基づいて、いくつかのデータを編集し、改善を行う。
3. 取得したデータを分析する。
4. データを結論する。

第IV章

データ分析

A. 旅館での会席料理の提供方の分析

1. 旅館に滞在するための手続き。
 1. 畳を汚さないように靴やサンダルを靴置場に保管する。
 2. 中居さんが抹茶と浴衣を準備する。
 3. 散歩が終わった後、中居はどこへ夕食行くべきか尋ねます。食堂または旅館の部屋。
 4. 一般的には旅館の部屋で食事をし、中居は布団を片付け、食卓を準備する。
 5. シェフが会席料理を料理して、仲居が食堂に連れて行く。
 6. 夕食が終わったとき、おかみさんはゲストをチャットに訪問する。
2. 旅館で会席料理を提供する方法。

会席料理のメニューは食欲をそそる前菜から始まる、それは先附である。

次は主食の形で八寸、向付、煮合、蓋物、焼物、酢肴、冷し鉢、中猪口、強肴、御飯、香の物。最後のデザートは甘い食べ物は水物である。

B. 旅館で提供する懐石料理の文化的価値

旅館での会席料理のプレゼンテーションに存在する文化的価値観はマテリアルの価値、重要な価値、美の価値、道徳的価値、宗教的価値観である。

第 V 章

結論と提案

A. 結論

旅館では、会席料理をゲストに提供している。旅館に滞在するとき、旅館を支配するいくつかの手続きがある。会席料理のプレゼンテーションにもいくつかの特別な方法があり、前菜、主食、デザートから順に提供されます。美味しいスタイルの小分け料理を楽しめる。また、旅館の懐石料理には文化的価値観がいくつかある。

B. 提案

1. 読者は、日本には食文化、つまり古くから保存されている懐石料理があり、その一つが伝統的な旅館であるということを知っておく必要がある。会席料理には、材料の作り方から、お客様に提供するプロセスまで、いくつかの特定の規則がある。料理はとてもエレガントで、形は自然からの適応である。さらに、仲間の生物に利益をもたらす文化的価値がある。
2. 時間の経過とともに、日本国外の食文化の影響が日本社会に広く取り入れられるようになっていた。しかし、この料理は空腹を取り除くことだけでなく、自然への敬意の形など、いくつかの意味が含まれているため、懐石料理を保存する必要がある。皿に注がれている。

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai persyaratan menempuh ujian sarjana sastra Jepang di STBA dengan tepat waktu yang penulis beri judul “Analisis Nilai-Nilai Budaya pada Penyajian *Kaiseki Ryouri* di Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)”.

Penulis ucapkan rasa syukur dan terimakasih kepada keluarga tercinta (ayah, ibu, Alm kakek, nenek, serta adik-adik saya) serta seluruh saudara yang telah memberikan dukungan semangat selama perjalanan kuliah dari semester satu hingga penyusunan skripsi saat ini.

Dalam proses penyusunan skripsi ini penulis telah banyak menemukan rintangan serta telah banyak melibatkan beberapa pihak yang telah membantu proses penyusunan skripsi, berkat beberapa pihak yang sangat membantu penulis, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ali Khamainy, S.T.,M.M. selaku ketua Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
2. Drs. H.Sudjianto, M.Hum. selaku dosen pembimbing I, Terimakasih untuk segala kepercayaannya dan memberikan rasa yakin atas judul skripsi yang

telah dipilih, serta ketika penulis mengalami kesulitan senantiasa memberikan motivasi dan arahan.

3. Siti Nur Isnaini, S.S., M.Pd. selaku dosen pembimbing II, Terimakasih untuk segala waktu yang diluangkan dalam membantu penulis menyusun skripsi dan memberikan arahan serta saran dalam proses perbaikan skripsi.
4. Anggiarini Arianto, SS., M.Hum. selaku ketua program Studi Sastra Jepang (S1) Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
5. Elli Rahmawati Zulaeha, S.Pd., M.Si. selaku wakil ketua program Studi Bahasa Jepang (D3) Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
6. Segenap Dosen dan Staff administrasi Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA.
7. Bapak Bambang dan Bapak Iwan selaku karyawan perpustakaan Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA yang telah membantu menyediakan prasarana selama kegiatan penelitian skripsi ini.
8. Teman-teman akademik seperjuangan, khususnya kelas A malam Sastra Jepang yang selalu memberikan warna dikelas dengan keceriaan dan semangat meskipun lelah sepulang kerja datang ke kampus.
9. Nadia Joharoh, Siti Koriya Ajna, Irma Apriani, Noviana Novel, Rudi Gunawan, Esron Lawa Padang, Tangkas Wicaksono, Ukai Dedi Sukardi, Djumadi yang selalu membantu dan memberikan semangat satu sama lain.
10. Fumio Tsuchida, Nobuhiko Takehara, Ichirou Nakagiri, Masayuki Nakashita, Kimino Yokotani, Kohei Goda yang senantiasa membantu dan memberikan support selama belajar bahasa Jepang sampai proses pengerjaan skripsi.

11. Rekan-rekan PT. Zenbi Machinery and Machinery and Electronics Indonesia yang selalu membantu memberikan semangat dari awal perkuliahan hingga sampai penyusunan skripsi selesai.
12. Nindha Aditya Putri dan Dilla Selviana selaku sahabat yang senantiasa memberikan semangat dan kepercayaan untuk mengejar gelar Sarjana Sastra.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini yang tidak bisa disebutkan satu-persatu.



DAFTAR ISI

Lembar Judul	
Lembar Persetujuan.....	i
Lembar Pernyataan Keaslian Skripsi	ii
Lembar Pengesahan	iii
Surat Keterangan Layak Ujian Sidang (DOSPEM 1).....	iv
Surat Keterangan Layak Ujian Sidang (DOSPEM 2).....	v
Motto dan Persembahan.....	vi
Abstraksi	vii
Yoshi.....	viii
Gaiyou.....	ix
Kata Pengantar	xvii
Daftar Isi.....	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan dan Fokus Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
D. Definisi Operasional	7
E. Sistematika Penulisan.....	9

BAB II LANDASAN TEORI	11
A. Nilai Budaya	11
B. Pengertian dan Sejarah <i>Kaiseki Ryoury</i>	13
C. Jenis-Jenis <i>Kaiseki Ryoury</i>	16
D. Cara Penyajian <i>Kaiseki Ryoury</i>	19
E. Penginapan Tradisional Ala Jepang (<i>Ryokan</i>)	21
F. Perbedaan Penginapan Tradisional Ala Jepang (<i>Ryokan</i>) dan Hotel	23
G. Penelitian Relevan	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
A. Metode Penelitian	28
1. Waktu dan Tempat Penelitian	29
2. Jenis Penelitian.....	29
B. Prosedur Penelitian	30
1. Tahap Perencanaan.....	30
2. Tahap Pelaksanaan.....	31
3. Tahap Penyelesaian.....	32
C. Teknik Pengumpulan Data.....	32
D. Teknik Analisis Data	33
E. Sumber Data.....	34

BAB IV ANALISIS DATA.....	35
A. Tata Cara Menginap di Penginapan Tradisional Ala Jepang (<i>Ryokan</i>).....	35
B. Cara Penyajian <i>Kaiseki Ryouri</i> di Penginapan Tradisional Ala Jepang (<i>Ryokan</i>).....	41
C. Nilai-Nilai Budaya Penyajian <i>Kaiseki Ryouri</i> di Penginapan Tradisional Ala Jepang (<i>Ryokan</i>).....	50
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	64
Daftar Acuan	
Lampiran	
Daftar Riwayat Hidup	



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sumber daya manusia di Jepang yang berkualitas menjadikan negara Jepang sebagai salah satu negara di Asia yang sukses dalam bidang teknologi dan industri, hal ini sudah diakui oleh dunia. Hal yang membuat negara Jepang menarik bukan hanya sumber daya manusia nya saja yang mampu menciptakan hal-hal baru dalam bidang teknologi dan industri, tetapi masyarakat Jepang mampu menjaga nilai-nilai tradisi kebudayaan yang sudah diciptakan oleh nenek moyangnya sejak dahulu dan terus dilestarikan hingga saat ini.

Selain ingin menikmati secara langsung bunga sakura yang mekar di musim semi atau menikmati ketiga musim lainnya di Jepang dan juga mengunjungi berbagai destinasi terkenal di Jepang, kebudayaan tradisional yang telah dilestarikan ini pun menjadi pusat perhatian yang menarik para wisatawan dari berbagai penjuru dunia. Banyak sekali kebudayaan tradisional yang dimiliki Jepang, seperti seni merangkai bunga (*ikebana*), upacara minum teh (*sado* atau *chado*), *matsuri*, *kimono*, *karuta*, *washoku* dan masih banyak seni tradisional lainnya yang menjadikan sebuah karakteristik tersendiri bagi negara Jepang.

Dari segi kuliner, negara Jepang tentunya tidak kalah dengan negara lainnya seperti Cina, Korea, atau bahkan negara di seluruh dunia yang memiliki

ciri khas dalam makanannya. Banyak penjurur dari berbagai dunia yang berkunjung ke Jepang untuk menikmati secara langsung cita rasa kuliner Jepang asli. Beberapa kuliner Jepang yang menjadi ikon negara tersebut seperti *sushi*, *onigiri*, *sashimi*, *udon*, *miso shiru* dan masih banyak sekali kuliner Jepang rasanya lezat. Selain makanan Jepang yang sudah disebutkan, masyarakat Jepang memiliki kebudayaan tradisional dalam hal makanan yaitu menyajikan *washoku* atau menu makanan satu set, kebudayaan tersebut telah ada sejak dahulu dan masih menjadi kebiasaan bagi masyarakat Jepang hingga saat ini. *Washoku* biasanya dihidangkan sebagai sarapan atau makan malam keluarga di Jepang.

Washoku menggunakan bahan untuk makanan pokok dan lauk pauk yang rendah akan lemak hewan, bahan yang digunakan lebih cenderung sayur dan bahan makanan dari laut sehingga nutrisi untuk tubuh seimbang dan lebih sehat. Makanan pokok dan lauk pauk yang dimakan secara bergantian menjadikan hidangan sangat lezat. Meskipun demikian, kadar garam dan kalori sangat diperhatikan (Kumakura, Tanpa Tahun, 4).

Makanan Jepang dihidangkan dengan memperhatikan aturan penyajiannya, sehingga hidangan tersebut terlihat elegan dan dapat membuat berselera mata yang memandang. Tradisi memasak orang Jepang sangat bergantung pada dua bahan utama yaitu *dashi* (stok kaldu) dan *shoyu* (kecap asin). Dalam masakan terkadang menggunakan salah satunya atau bahkan keduanya (Tsuji, 1986, 7).

Bahan dasar lain yang digunakan dalam makanan Jepang adalah bahan-bahan fermentasi seperti *shoyu*, *miso*, *sake*, cuka dan *mirin*. Hal tersebut supaya dapat mempetahankan rasa alami dari bahan dasar makanan, sehingga bumbu dengan cita rasa yang kuat jarang dipakai. Orang Jepang hanya menggunakan beberapa rempah seperti jahe, *sitrun* dan *wasabi*. Sementara lauk yang digunakan untuk mendampingi nasi, seperti ikan, sayuran, dan acar. Lauk yang dibuat dengan cara dipanggang, direbus, dikukus, digoreng, ataupun ditumis (Rosliana,2017,4).

Masakan Jepang tidak seperti Eropa atau Cina yang mengenal tahapan (*course*) dalam penyajiannya. Budaya makan Eropa atau Cina, makanan dihidangkan secara bertahap dari menu pembuka sampai menu penutup. Sedangkan masakan Jepang dihidangkan sekaligus. Namun, hidangan *kaiseki ryouri* merupakan pengecualian karena dihidangkan secara bertahap dari menu pembuka sampai menu penutup (Tri Mulya,Amanda,dan Rema Khair,2019,30).

Dalam sebuah artikel www.tourism-japan.tokyo yang diakses pada tanggal 23 Juni 2020, *Kaiseki ryouri* merupakan seni kuliner tradisional yang telah di sajikan sejak zaman dahulu. *Kaiseki ryouri* disajikan secara bertahap, jumlah hidangan yang disajikan berkisar 10-14 macam dalam porsi kecil. Selain penampilannya yang indah dan mewah, keseimbangan rasa, tekstur, penampilan dan warna dalam setiap hidangannya sangat dijaga (Indah, 2018).

Hidangan yang disajikan dalam menu *kaiseki ryouri* tidak ada yang menggunakan teknik menggoreng, melainkan dengan cara direbus, dikukus,

dibakar dan juga diasamkan. Selain itu, dalam pengolahannya tidak ada teknik pengulangan dan bahan makanan yang digunakan tidak sama antara menu satu dengan menu lainnya. Maka dari itu, hidangan *kaiseki ryouri* merupakan makanan yang sehat.

Pada pertengahan zaman Edo, *chasitsu* (茶室) yang berarti ruangan minum teh dan *ryokan* (旅館) yang berarti penginapan tradisional Jepang, sama-sama menghadirkan *kaiseki ryouri*. Hidangan ini disajikan sebagai teman minum teh atau *sake*, dalam hal ini huruf kanji yang digunakan *kaiseki* (会席) yang berarti tempat pertemuan. Untuk mencegah salah pengertian, para ahli menggunakan huruf kanji yang sering digunakan oleh pendeta Zen *kaiseki* (懷石) yang berarti batu di dada (Nadiya dalam Katie, 2013,3).

Hidangan yang disajikan bertahap dalam porsi kecil berkisar 10-14 macam, mulai hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup. Bukan hanya mewah dan lezat, hidangan ini memiliki nilai keindahan yang sangat dijaga. Selain itu, jika ditinjau dari sejarahnya *kaiseki ryouri* merupakan suatu kebiasaan pendeta agama Buddha yang berarti ada unsur agama juga didalamnya. Sejak dahulu hingga saat ini, penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), tetap mempertahankan *kaiseki ryouri* sebagai menu jamuan untuk para tamu yang menginap, berbeda dengan penginapan modern saat ini atau yang disebut hotel, biasanya tidak hanya hidangan ala Jepang, tetapi ada juga hidangan ala barat yang disajikan untuk tamu. Penelitian ini dilakukan oleh penulis untuk meneliti

bagaimana tahapan cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dan apa saja nilai-nilai budaya yang ada pada penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*).

B. Rumusan Masalah dan Fokus Masalah

1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai pembahasan *kaiseki ryouri*, penulis akan mengangkat permasalahan tentang tradisi hidangan Jepang *kaiseki ryouri*, yaitu :

1. Bagaimana cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) ?
2. Apa saja nilai-nilai budaya yang terdapat pada *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) ?

2. Fokus Masalah

Perlunya fokus masalah agar pembahasan dalam sebuah penelitian tidak melebar ke beberapa topik, sehingga menyulitkan pembaca untuk memahami pokok permasalahan yang akan dibahas oleh penulis. Selain itu fokus masalah juga akan memudahkan penulis untuk menganalisis pokok masalah yang akan dibahas.

Dalam penelitian ini, penulis akan menjelaskan budaya *kaiseki ryouri* (会席料理) sebagai jamuan untuk para tamu yang menginap di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) yang mencakup pengertian *kaiseki ryouri*, cara penyajian *kaiseki*

ryouri di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) dan nilai-nilai budaya yang ada pada penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).

C. Tujuan dan manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penulisan ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).
2. Untuk mengetahui nilai-nilai budaya penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).

2. Manfaat Penelitian

Setelah adanya tujuan penelitian seperti yang dituliskan diatas, tentunya penulis berharap penulisan ini akan memberikan manfaat untuk pembaca sebagai berikut :

1. Manfaat Teoritis

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang budaya *kaiseki ryouri* di Jepang, khususnya mengetahui lebih dalam pengertian, cara penyajian dan nilai-nilai budaya *kaiseki ryouri* yang di sajikan di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).

2. Manfaat Praktis

a. Bagi pembelajar bahasa dan budaya Jepang

Dapat memberikan informasi tentang budaya *kaiseki ryouri* bagi yang sedang mempelajari bahasa Jepang atau pembaca yang baru mengenal budaya *kaiseki ryouri* di Jepang.

b. Bagi peneliti bahasa dan budaya Jepang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya yaitu penelitian dibidang kebudayaan khususnya *kaiseki ryouri* atau jenis masakan Jepang lainnya.

D. Definisi Operasional

1. Nilai Budaya

Nilai-nilai budaya merupakan konsepsi-konsepsi yang hidup dalam pikiran sebagian besar warga masyarakat tentang hal-hal yang dianggap bernilai dalam hidup (Koentjaraningrat, 2004,25).

2. Kaiseki Ryouri

Kaiseki ryouri merupakan salah satu kebudayaan kuliner Jepang yang masih dipertahankan hingga saat ini. *Kaiseki ryouri* disajikan sebagai teman minum teh pada upacara minum teh dan di *ryoukan* sebagai jamuan untuk para tamu yang menginap. Hidangan *kaiseki ryouri* tergolong menu yang sehat karena bahan pokoknya berupa ikan segar, nasi, sayur-sayuran, buah-buahan,

dan ada beberapa bahan hasil dari fermentasi. Hidangan yang disajikan berukuran kecil dengan jumlah 12 sampai 14 hidangan secara bertahap yang ditata dengan memperhatikan nilai keindahannya.

3. Ryokan

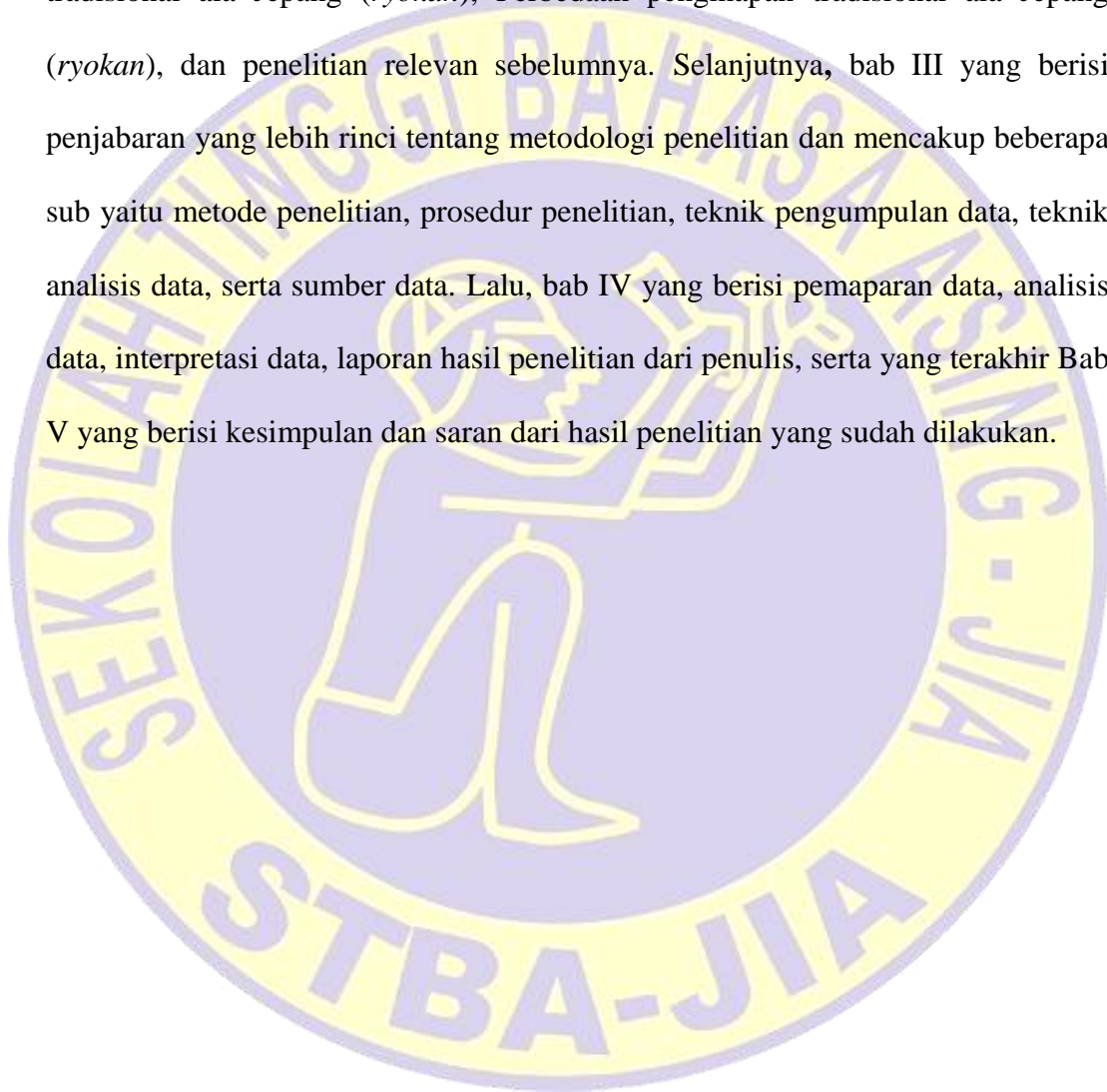
Ryokan dituliskan dengan kanji 旅館、 Dalam kamus kanji N5 & N4 Gakushudo jika diartikan secara etimologis 旅 secara Jepang dibaca *tabi* yang berarti perjalanan dan secara Cina dibaca *ryo*. Kanji kedua yaitu 館 hanya dibaca secara Cina yaitu kan yang berarti bangunan besar. Namun, ketika sudah digabungkan memiliki arti penginapan tradisional ala Jepang.

Ryokan merupakan penginapan tradisional yang memiliki desain khas Jepang, nuansa nya seperti tempat tinggal zaman dulu. Menggunakan *futon* sebagai alas tidur, kamarnya dilengkapi *tatami*, bahkan *ryokan* dilengkapi dengan *onsen* atau pemandian air panas. Tamu yang menginap ketika sarapan dan makan malam disuguhkan menu *kaiseki ryouri*, hal itu yang menjadi salah satu alasan biaya menginap di *ryokan* mahal.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan bab dalam penelitian ini yaitu terdiri dari bab I yang berisikan latar belakang, rumusan masalah dan fokus masalah, tujuan dan manfaat penelitian, definisi operasional, dan sistematika penelitian. Kemudian, bab II berisi

landasan theories yang menjelaskan teori yang digunakan dalam penelitian ini, serta menjelaskan tentang nilai budaya, pengertian dan sejarah budaya *kaiseki ryouri*, jenis-jenis *kaiseki ryouri*, cara penyajian *kaiseki ryouri*, Penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), Perbedaan penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), dan penelitian relevan sebelumnya. Selanjutnya, bab III yang berisi penjabaran yang lebih rinci tentang metodologi penelitian dan mencakup beberapa sub yaitu metode penelitian, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data, serta sumber data. Lalu, bab IV yang berisi pemaparan data, analisis data, interpretasi data, laporan hasil penelitian dari penulis, serta yang terakhir Bab V yang berisi kesimpulan dan saran dari hasil penelitian yang sudah dilakukan.



BAB II

LANDASAN TEORETIS

A. Nilai Budaya

1. Definisi Budaya

Kata kebudayaan berasal dari bahasa sansekerta buddhaya, yaitu bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti budi atau akal. Dengan demikian, kebudayaan diartikan sebagai hal-hal yang bersangkutan dengan budi dan akal. Kata kebudayaan dalam bahasa Inggris diterjemahkan dengan istilah *culture* dan dalam bahasa Belanda disebut *cultuur*. Kedua kata ini berasal dari kata bahasa Latin *colere* yang berarti mengolah, mengerjakan, menyuburkan, dan mengembangkan tanah (bertani). Dengan demikian, *culture* atau *cultuur* berarti segala daya dan kegiatan manusia untuk mengolah dan mengubah alam (Kun Maryati dan Juju Suryawati, 2001, 109)

Menurut Robert H Lowie kebudayaan adalah segala sesuatu yang diperoleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat istiadat, norma-norma artistic, kebiasaan makan, keahlian yang diperoleh bukan dari kreatifitasnya sendiri melainkan merupakan warisan masa lampau yang di dapat melalui pendidikan formal atau nonformal.
(<https://www.seputarpengetahuan.co.id/2020/03/pengertian-budaya.html>)

Dalam sebuah artikel <https://www.google.com/amp/s/serupa.id/budaya-pengertian-unsur-wujud/amp/> seorang ahli yaitu Eppink memiliki pendapat mengenai definisi budaya yaitu budaya mengandung keseluruhan pengertian, nilai, norma, ilmu pengetahuan serta keseluruhan struktur-struktur sosial,

religius, dan lain-lain, tambahan lagi segala pernyataan intelektual dan artistik yang menjadi ciri khas suatu masyarakat.

Untuk mengefisiensikan pemahaman kita terhadap serupa, Wiranata (2011: 96) menjabarkan beberapa poin inti dari banyak pemikiran para ahli tentang apa sesungguhnya kebudayaan itu. Poin-poin tersebut adalah sebagai berikut ini:

1. Kebudayaan yang terdapat antara umat manusia itu sangat beraneka ragam.
2. Kebudayaan itu didapat dan diteruskan secara sosial melalui proses pembelajaran.
3. Kebudayaan itu terjabarkan dari komponen biologis, sosiologis, psikologis dari eksistensi manusia.
4. Kebudayaan itu berstruktur.
5. Kebudayaan itu memuat beberapa aspek.
6. Kebudayaan itu bersifat dinamis.
7. Nilai dalam kebudayaan itu bersifat relatif.

2. Nilai Budaya

Budaya atau kebudayaan pada suatu daerah yang telah diwariskan turun-temurun hingga saat ini, dijaga sebaik mungkin lalu menjadi suatu adat istiadat bagi masyarakat nya memiliki nilai-nilai budaya yang menjadi suatu pedoman hidup manusia dalam bersosialisasi.

Menurut Koentjaraningrat (2004,25), nilai budaya terdiri dari konsepsi-konsepsi yang hidup dalam alam pikiran sebagian besar warga masyarakat, mengenai hal-hal yang harus mereka anggap amat bernilai dalam hidup.

3. Macam-Macam Nilai Budaya

Budaya yang telah tertanam menjadi suatu adat istiadat bagi warga masyarakat bukan hanya suatu kebiasaan semata, namun di dalamnya terdapat nilai budaya. Nilai budaya ini memiliki beberapa aspek yang luas. Menurut data yang diakses pada tanggal 3 Juli 2020 <http://sc.syekhnurjati.ac.id/esscamp/risetmhs/BAB21414143105.pdf>, terdapat kutipan oleh oleh Koentjaraningrat (2009) dalam buku (Tilaar, 2002,20).

1. Nilai Material

Nilai material adalah segala sesuatu yang berguna bagi unsur manusia.

2. Nilai Vital

Nilai vital adalah segala sesuatu yang berguna bagi manusia untuk dapat mengadakan kegiatan atau aktivitas.

3. Nilai Kerohanian

Nilai kerohanian adalah segala sesuatu yang berguna bagi rohani manusia. Nilai kerohanian dapat dibedakan atas 4 macam antara lain :

- a. Nilai kebenaran (kenyataan) yang bersumber dari unsur akal manusia.
- b. Nilai keindahan (estetika) yang bersumber dari unsur perasaan.
- c. Nilai moral (kebaikan) yang bersumber dari unsur kehendak atau kemauan (etika dan karsa) .
- d. Nilai religius (nilai ke-tuhanan) yang bersumber dari keyakinan dan kepercayaan manusia kepada sang pencipta.

B. Pengertian dan Sejarah *Kaiseki Ryouri*

1. Pengertian *Kaiseki Ryouri*

Pengertian secara etimologis, *kaiseki* terdiri dari dua kanji 懷 dan 石. Dalam Kamus Kanji Modern Jepang Indonesia cetakan ke 16 懷 secara Jepang (*kun-yomi*) dibaca dengan *futokoro* yang berarti kantong, dan secara Cina (*on-yomi*) dibaca dengan *kai*. Sedangkan 石 secara Jepang dibaca dengan *ishi* yang berarti batu, dan secara Cina dibaca dengan *seki*. Jika digabungkan maka *kaiseki* memiliki arti batu hangat yang digantung tepat dibagian perut para pendeta pada saat mereka sedang lapar (Intan,2018,14).

Kaiseki ryouri merupakan sejenis makanan tradisional Jepang yang secara harfiah diartikan “batu di dada”, istilah tersebut berasal dari pendeta Buddha yang menjalankan ajaran Zen selalu menyimpan batu panas didalam *kimono* mereka untuk menghilangkan suhu yang dingin didalam tubuh dengan cara batu panas didalam *kimono* tersebut ditempelkan di dada (Soneda dan Perkins,2006,45).

Berdasarkan sebuah artikel <https://www.honestdocs.id/cuaca-dingin-membuat-perut-cepat-lapar> yang diakses pada 30 Juni 2020, bahwa temperatur suhu yang dingin membuat lebih cenderung merasa lapar. Hal ini di karenakan suhu udara yang dingin akan memicu perubahan suhu tubuh. Untuk

mengembalikan suhu normal tubuh, tubuh memerlukan energi yang lebih banyak sehingga tubuh mengirimkan sinyal tanda lapar dan membutuhkan asupan makanan lebih banyak makanan untuk membantu menghangatkan tubuh (Belinda, 2019).

Ada yang mengatakan bahwa pendeta Buddha yang menjalankan ajaran Zen menyimpan batu panas di dalam *kimono* dengan tujuan menahan rasa lapar, maka dengan uraian tersebut menerangkan bahwa pendeta Buddha yang menjalankan ajaran Zen menyimpan batu panas di dalam *kimono* untuk menghilangkan suhu yang dingin didalam tubuh dengan tujuan menahan rasa lapar.

Awalnya *kaiseki ryouri* hanya disajikan dalam acara formal seperti upacara minum teh (*chanoyu*) yang mengutamakan etika dan kesederhanaan. Namun seiring perkembangan waktu, *Kaiseki ryouri* disajikan untuk menyambut tamu di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dan di beberapa restoran Jepang sebagai hidangan makan malam. *Kaiseki ryouri* menyajikan hidangan yang menggunakan bahan utama alam seperti sayur-sayuran dan hasil laut. *Kaiseki ryouri* pada saat ini tidak hanya bahan vegetarian dan hasil laut, tetapi daging juga sudah menjadi salah satu menu sajiannya. Cara penyajian *kaiseki ryouri* mengutamakan nilai keindahannya, alat-alat untuk penyajiannya pun sangat diperhatikan agar membuat sajian *kaiseki ryouri* indah dilihat.

2. Sejarah Kaiseki Ryouri

Hidangan *kaiseki ryouri* sebagai pendamping minum teh berawal dari *Sen no Rikyu* (1522-1591), pemimpin upacara yang paling terkenal dari zaman *Sengoku* sampai zaman *Azuchi-Momoyama*. Kafein tinggi yang terdapat dalam bubuk teh hijau terlalu kuat jika diminum saat perut kosong, maka para praktisi *chanoyu* (upacara minum teh) mulai menyajikan makanan sederhana agar para tamu dapat minum teh dengan baik. Ajaran dari *Sen no Rikyu* ini awalnya sangat sederhana, hanya dengan semangkok *miso* sup dan tiga lauk pendamping. Tapi kini telah banyak lauk yang ditambahkan pada hidangan *kaiseki ryouri* (Murata,2006,8).

Pada tahun 1185, pusat pemerintahan dipindahkan dari Kyoto ke Kamakura, pada zaman itu berkembang cara hidup samurai dan agama Buddha Zen tentang hidup yang sehat dan masakan yang sederhana. *Shojin ryouri*, masakan vegetarian yang berasal dari kuil Buddha yang ada di Cina, terdiri dari porsi-porsi kecil dan disiapkan dengan lima standar cara memasak. Cara memasak *shojin ryouri* menggunakan standar lima warna (hijau, merah, kuning, putih dan ungu gelap) dan lima rasa (pahit, asam, manis, pedas, dan asin). *Shojin ryouri* merupakan cikal bakal munculnya *kaiseki ryouri*, makanan yang disajikan sebelum upacara minum teh dipertengahan abad ke-16. *Shojin ryouri* adalah masakan vegetarian yang berasal dari kuil Buddha yang ada di Cina. Kemudian *shojin ryouri* yang telah ditambahkan daging,

namanya berubah menjadi *Kaiseki ryouri* (Intan dalam Morikawa,1998,11-13).

C. Jenis-jenis *Kaiseki Ryouri*

Hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan secara bertahap dari menu pembuka sampai menu penutup memiliki berbagai jenis hidangan. Hidangan ini diolah dengan cara direbus, dikukus, dibakar dan diasamkan menggunakan bahan makanan yang masih segar seperti ikan laut dan sayur-sayuran. *Kaiseki ryouri* merupakan kesenian dalam bidang kuliner, bukan hanya hidangannya yang sudah tentu lezat dengan cita rasa asli Jepang, namun dalam penyajiannya sangat memperhatikan nilai estetika dan keindahan serta wadah yang digunakan sangat cantik.

Menurut Murata (2006,13) jenis-jenis hidangan yang disajikan dalam *kaiseki ryouri* ada 14 jenis hidangan, yaitu sebagai berikut :

1. *Sakizuke* (先附)

Merupakan hidangan pembuka yang ringan, dapat disebut sebagai *tsukidashi* atau *otoshi* (hidangan penggugah selera). Hidangan ini setara dengan *amuse gueule* yaitu hidangan pembuka ringan yang menggugah selera di hidangan Prancis.

2. *Hassun* (八寸)

Hidangan kedua yang disajikan dengan bahan-bahan lokal musiman yang terdiri dari *sushi* dan lima atau enam hidangan berbeda. Terkadang hidangan ini disajikan di tengah tahapan.

3. *Mukozuke* (向付)

Hidangan ketiga yaitu *sashimi* yang bahan nya dari ikan segar musiman.

4. *Takiawase* (煮合)

Hidangan ini berupa kombinasi antara sayuran dengan ikan, daging, atau tofu yang dimasak nya secara terpisah.

5. *Futamono* (蓋物)

Hidangan ini biasanya berupa sup dengan rasa yang sederhana, tetapi tidak hanya sup, *Futamono* selalu dihidangkan dalam mangkuk yang tertutup.

6. *Yakimono* (焼物)

Hidangan ini biasanya berupa ikan musiman yang di panggang atau terkadang tahu, rebung, dan terong yang dipanggang juga dapat dijadikan bahan hidangan *yakimono*.

7. *Su-zakana* (酢肴)

Hidangan ini disajikan untuk penyegar rasa didalam mulut, biasanya terdiri dari sayur-sayuran dengan tektstur renyah yang disiram dengan cuka asam.

8. *Hiyashi-bachi* (冷し鉢)

Hidangan ini makanan dingin yang hanya disajikan dimusim panas, dibuat dari bahan sayuran.

9. *Naka-choko* (中猪口)

Hidangan sebagai penyegar mulut lainnya.

10. *Shiizakana* (強肴)

Hidangan ini merupakan hidangan dengan berbagai macam masakan yang tekniknya pembuatannya dengan cara di stim, disiram dengan saus atau dengan disajikan menggunakan hot pot.

11. *Gohan* (御飯)

Hidangan ini berupa nasi yang telah dimasak dengan beberapa bahan lokal musiman, beras ketan yang distim atau menu donburi juga dapat disajikan.

12. *Ko no mono*(香の物)

Hidangan ini berupa acar sayuran dengan bahan lokal musiman, misalnya rapini yang sering dipilih saat musim semi, mentimun atau terung dipilih saat musim panas.

13. *Tome-wan*(止椀)

Hidangan ini berupa sup sebagai pendamping nasi dan hidangan *ko no mono*, secara tradisional yaitu miso sup, namun saat ini sering kali sup sayuran kental disajikan sebagai jenis hidangan *tome-wan*.

14. *Mizumono*(水物)

Hidangan ini berupa hidangan penutup yang memiliki rasa manis, misalnya ice cream atau kue.

D. Cara Penyajian *Kaiseki Ryouri*

Hidangan *kaiseki ryouri* disajikan bertahap dari menu pembuka hingga menu penutup. Dari teknik pengolahannya tidak ada teknik pengulangan, begitu juga dengan bahan pokoknya. Kecuali ikan, ikan dapat digunakan dalam beberapa jenis hidangan apabila jenis ikan yang digunakannya berbeda. Persiapan untuk hidangan *kaiseki ryouri* cenderung lama, karena hidangan ini langsung dimasak dengan bahan yang masih segar dan tidak menggunakan bahan yang sudah dimasak sebelumnya lalu disimpan dilemari pendingin.

Selain itu, penataan *kaiseki ryouri* di setiap hidangannya membutuhkan keahlian dan ketelitian.

Menurut Seki dan Goss (2017), proses penyajian *kaiseki ryouri* diawali dengan *sakizuke*, hal ini bertujuan untuk menggugah selera makan sebelum hidangan selanjutnya. Hidangan kedua yaitu *hassun*, menyajikan beberapa hidangan dalam ukuran kecil yang bahannya hampir selalu menggunakan ikan dan bahan lokal musiman. Hidangan selanjutnya yaitu *mokuzuke*, terdapat beberapa tiga atau empat jenis *sashimi*, berupa irisan ikan tawar dan beberapa udang kecil atau kerang hati. Musim dan wilayah sangat menentukan pemilihan bahan yang digunakan untuk *sashimi*, namun *sashimi* selalu menggunakan bahan mentah yang dicelupkan kedalam sedikit *wasabi* dan *shoyu* atau kecap asin. Setelah itu, hidangan *takiawase* berupa sayur dengan kombinasi daging, tahu dan bahan dari laut yang direbus. Lalu, hidangan *futamono* atau hidangan berupa sup ringan. Hidangan selanjutnya tamu disuguhkan hidangan jenis *yakimono* atau hidangan yang diolah dengan cara dipanggang, hidangan ini lebih sering menggunakan bahan dari laut. Setelah itu, sebagai penyegar mulut disajikan hidangan jenis *suzakana* yaitu bahan makanan yang disiram dengan cuka asam. Beberapa menu yang akan dihidangkan di akhir adalah *gohan* (nasi yang biasanya dilengkapi sayuran atau bahan hasil tangkapan laut), *ko no mono* (acar), tomewan berupa hidangan *miso* sup, dan diakhiri dengan hidangan *mizumono* yang berupa irisan buah segar atau kue manis.

E. Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)

Sangat berbeda jauh dengan hotel, motel dan hotel kapsul, *Ryokan* merupakan penginapan tradisional Jepang yang dapat ditemukan di daerah mana saja di Jepang. *Ryokan* paling sering ditemukan di sekitar tempat bersejarah atau tempat yang memiliki keindahan alam. *Ryokan* sangat berpegang teguh pada nilai sejarah, arsitektur, seni serta beberapa aturan dalam melakukan sesuatu. Hal ini yang menjadi alasan *ryokan* disukai tamu asing untuk belajar tentang budaya Jepang (Seki dan Brooke, 2012).

Menurut artikel yang diakses pada tanggal 17 Agustus 2020, *Ryokan* adalah penginapan dengan fasilitas dan bangunan berarsitektur Jepang. Penginapan jenis ini menyediakan kamar bergaya Jepang yang berlantaikan tatami. Ada beberapa jenis *ryokan* berdasarkan daya tarik yang ingin dijual : *ryokan* di daerah wisata, *ryokan onsen*, *ryokan* yang menyediakan santapan istimewa, *ryokan* kelas ekonomi, dan *ryokan* untuk kelompok murid sekolah yang studi wisata. Bila bangunan penginapan menyerupai rumah tinggal, atau penghasilan utama berasal dari bidang usaha lain, maka pengelola penginapan sering menyebutnya *minshuku*. Walaupun demikian, perbedaan jenis penginapan menjadi *ryokan*, *minshuku*, hotel, atau *pension*, tidak lain merupakan strategi pengelola agar tamu mau datang menginap (<https://id.wikipedia.org/wiki/Ryokan>).

Kamar didalam *ryokan* biasanya dilengkapi dengan *genkan* beserta rak sepatunya, *bath-room*, toilet (toilet terpisah dari *bath-room*), *oshiire*, *futon*, meja makan, beranda yang dilengkapi dengan meja dan kursi, dan lantai kamar berupa *tatami*. Ketika memasuki kamar *ryokan*, sepatu atau sandal dilepaskan dan diletakkan di rak sepatu. Sepatu atau sandal harus dilepas supaya tidak mengotori lantai *tatami*. Masuk kamar *ryokan* pertama kali terdapat meja makan yang ditata cantik. Ruang makan ini adalah sekaligus ruang tidur. *Nakai* akan mengatur kapan saatnya ruangan difungsikan sebagai ruang makan, dan kapan saatnya ruangan difungsikan sebagai tempat tidur (Ariani,2010,17-18).

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan diatas, penginapan tradisional ala Jepang atau *ryokan* merupakan salah satu aset kebudayaan tradisional bagi negara Jepang, dari segi dekorasi dan arsitektur *ryokan* masih mempertahankan unsure-unsur sejarah sehingga kesan rumah Jepang zaman dahulu menjadi ciri khas *ryokan* tersebut. Tamu yang menginap di *ryokan* dapat merasakan kebudayaan Jepang secara langsung, dari mulai didalam kamar yang dilengkapi dengan *genkan*, *futon*, *tatami* dan juga hidangan jamuan yang special yaitu *kaiseki ryori* sebagai menu standar hidangan makan pagi dan makan malam di *ryokan*. *Ryokan* dapat dengan mudah ditemukan dimana saja di Jepang.

F. Perbedaan Penginapan Tradisional Ala Jepang (*ryokan*) dan Hotel

Ryokan memiliki nuansa yang identik dengan negara Jepang, hal ini yang membuat *ryokan* memiliki ciri khas tersendiri dibandingkan dengan hotel pada umumnya. Dalam website <https://www.infojepang.net> yang diakses pada 7 Juli 2020 terdapat beberapa hal yang membedakan antara *ryokan* dan hotel biasa yaitu sebagai berikut :

1. Menggunakan ruangan dengan nuansa tradisional budaya Jepang.

Ukuran *ryokan* cenderung lebih kecil dari pada hotel, didalam *ryokan* lantainya menggunakan tikar tradisional Jepang (*tatami*) yang lembut dan hangat, menggunakan pintu kayu berbentuk persegi panjang yang dibuka dan ditutup dengan cara didorong (*fusuma*) untuk sekat antar ruangan, menggunakan meja dan kursi kecil *zaisu*, serta tidur dengan menggunakan kasur lipat tradisional Jepang (*futon*)

2. Menggunakan yukata sebagai pakaian tidur.

Tamu yang menginap di *ryokan* menggunakan yukata tipis bahkan ketika tidur.

3. Makan malam dan sarapan dengan hidangan *kaiseki ryouri*.

Ketika waktunya makan malam dan sarapan, pelayan *ryokan* (*nakai*) akan mengetuk pintu kamar dan masuk dengan menyajikan hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan dari menu pembuka hingga penutup.

4. Terdapat fasilitas onsen indoor maupun outdoor.

Ciri khas lain yang terdapat di *ryokan* adalah fasilitas pemandian air panas (*onsen*), tamu yang menginap dapat menggunakan fasilitas tersebut, tamu yang mandi di *onsen* dapat menikmati indahny pemandangan sekitar *ryokan* yang bernuansa Jepang.

5. Pelayan *ryokan* (*nakai*) yang ramah.

Pelayan *ryokan* atau *nakai* melayani tamu dengan ramah dan penuh hormat, sehingga tamu merasa nyaman. *Nakai* menggunakan pakaian tradisional Jepang atau *kimono*. Tugas *nakai* yaitu menyiapkan *futon*, menyiapkan hidangan *kaiseki ryouri* dan membereskan kembali setelah makan.

6. Harga menginap di *ryokan* lebih mahal.

Biaya menginap di *ryokan* lebih mahal dibanding dengan dihotel biasa. Hal tersebut tentunya dikarenakan hidangan *kaiseki ryouri* yang begitu mewah bagi masyarakat Jepang menjadi pilihan sebagai jamuan di *ryokan* dan beberapa fasilitas lainnya yang membuat tamu merasakan nuansa budaya Jepang.

G. Penelitian Relevan

Nurfat Aini Intan Z (2018) dengan judul “Masakan Tradisional *Kaiseki Ryori* Pada Masyarakat Jepang”. Dalam skripsi tersebut diawali dengan latar belakang yang memaparkan tentang kebudayaan tradisional Jepang, salah satunya yaitu kuliner. Kuliner tradisional Jepang yang disajikan

oleh masyarakat Jepang sangat memperhatikan nilai keindahan pada setiap penyajiannya, hal ini dikarenakan masyarakat Jepang menganut istilah “*me de taberu* atau 目で食べる (makan dengan mata)”. Hidangan kuliner Jepang, salah satunya *kaiseki ryouri* memiliki keunikan tersendiri yaitu hidangan yang disajikan tidak ada pengulangan teknik pengolahan dan bahan makanannya, teknik memasak yang digunakan dengan cara merebus, mengukus, memanggang, mengetim atau mengasamkan. Bahan masakan yang digunakan yaitu ikan, kedelai, nasi, sayur dan buah-buahan. Selain penampilannya yang indah, hidangan *kaiseki ryouri* tergolong menu makanan yang sehat dan bergizi, oleh karena itu masyarakat Jepang melestarikan hidangan *kaiseki ryouri* hingga saat ini. Permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah fungsi *kaiseki ryouri* bagi masyarakat Jepang dan nilai keindahan *kaiseki ryouri* bagi masyarakat Jepang.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui fungsi *kaiseki ryouri* pada masyarakat Jepang dan Untuk mengetahui nilai keindahan *kaiseki ryouri* pada masyarakat Jepang.

Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif dan metode kepustakaan, serta dalam mengumpulkan data menggunakan metode membaca dan mencatat data-data yang diperoleh untuk penelitian tersebut.

Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah *kaiseki ryouri* memiliki fungsi sebagai hidangan jamuan sebelum upacara minum teh, upacara minum

teh juga sangat baik untuk kesehatan. Selain itu, bahan utama yang digunakan untuk hidangan *kaiseki ryouri* memiliki fungsi kesehatan. Berbagai hidangan *kaiseki ryouri* pun memiliki tatanan yang memiliki nilai keindahan dan karakteristik masing-masing.

Perbedaan dengan penelitian yang sedang diteliti adalah :

1. Untuk mengetahui cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).
2. Untuk mengetahui nilai-nilai budaya penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).

Lina Rosliana (2017) dengan judul ”*Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi dalam Makanan Jepang*”, di dalam jurnal tersebut terdapat pendahuluan yang menjelaskan tentang sudut pandang masyarakat Jepang tentang *shoku bunka* (食文化) atau budaya makanan Jepang. Negara Jepang memiliki makanan tradisional yang telah dikenal oleh masyarakat dunia, hal tersebut menjadikan makanan sebagai alat diplomasi negara Jepang di kancah internasional. Masyarakat Jepang mampu mempertahankan dan menjaga identitas diri dan pelestarian budaya, tantangan era globalisasi tidak diartikan sempit sebagai perlombaan menyesuaikan diri dengan pihak luar agar bertahan, namun diartikan luas sebagai masa untuk memperkuat karakter

bangsa dan menjadi unggul dengan apa yang dimilikinya, salah satunya adalah makanan. Namun Jepang telah mencatat banyaknya perubahan dan penyesuaian dalam mengasikkan dan mempertahankan makanan tradisionalnya.

Rumusan masalah yang digunakan dalam jurnal tersebut yaitu bagaimana sejarah perkembangan masakan Jepang dan bagaimana warna budaya dan tradisi yang terdapat dalam dalam makanan Jepang.

Kesimpulan yang didapat dari penelitian tersebut yaitu makanan Jepang terbentuk seiring dengan masuknya pengaruh budaya dari Cina, Korea, negara Asia Tenggara, dan negara barat. Pengaruh tersebut menjadi faktor utama yang membentuk identitas Jepang. Selain itu, faktor geografis, mata pencaharian, dan pola pikir masyarakat juga merupakan faktor yang membentuk identitas makanan Jepang. Warna budaya yang tercermin dalam makanan Jepang dapat dilihat dari bagaimana orang Jepang memilih bahan berdasarkan makanan yang berkualitas, mengolahnya dengan baik untuk tetap mempertahankan gizi yang dimiliki dari bahan dasarnya, serta penyajiannya yang menjaga tradisi dari waktu ke waktu menjadikan Jepang memiliki jati diri yang kuat di dunia kuliner Jepang.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini akan membahas mengenai metode penelitian yang mencakup tentang waktu penelitian dan jenis penelitian, prosedur penelitian yang terdiri dari beberapa tahap yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan dan tahap penyelesaian, serta beberapa teknik yaitu teknik pengumpulan data dan teknik analisis data, kemudian diakhiri dengan menyebutkan sumber data.

A. Metode Penelitian

Metode penelitian secara umum dimengerti sebagai suatu kegiatan ilmiah yang dilakukan secara bertahap dimulai dengan penentuan topik, pengumpulan data dan menganalisis data, sehingga nantinya diperoleh suatu pemahaman dan pengertian atas topik, gejala atau isu tertentu. Dikatakan bertahap karena kegiatan ini berlangsung mengikuti suatu proses tertentu, sehingga ada langkah-langkah yang perlu dilalui secara berjenjang sebelum melangkah pada tahap berikutnya (Semiawan,2010,2-3).

Penelitian dalam bahasa Inggris diistilahkan *research* berasal dari kata *re* yang berarti kembali dan *search* yang berarti mencari, sehingga *research* atau penelitian dapat didefinisikan mencari kembali atau sebagai suatu usaha untuk mengembangkan dan mengkaji kembali kebenaran suatu pengetahuan (Kurnia, 2014,1).

Menurut Subiyanto (1993,2) Penelitian akan selalu menggunakan metodologi keilmiahan agar mampu mencapai derajat ilmiah yang objektif. Penggunaan pendekatan ini, menyebabkan penelitian menghendaki metodologi yang jelas, adanya tata cara keilmiahan, adanya prosedur tertentu yang dinilai objektif, serta tata cara penyampaiannya dengan benar sesuai dengan disiplin ilmu masing-masing. Kesemuanya ini dirangkum dalam suatu disiplin yang disebut metodologi penelitian.

1. Waktu Penelitian

Dalam melakukan penelitian ini waktu yang digunakan peneliti dimulai pada bulan Maret sampai dengan bulan Juli 2020. Dikarenakan sedang adanya wabah Covid-19 yang mengakibatkan diberlakukannya masa PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar), maka dari itu penelitian ini dilakukan dengan studi kepustakaan, mencari literatur yang sesuai dengan tema penelitian. Dan setelah diberlakukannya “*new normal*” atau kewajaran baru, peneliti mulai mengerjakan skripsi dengan mengunjungi perpustakaan Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA yang berlokasi di Bekasi. Sebelum adanya wabah Covid-19, peneliti mengunjungi perpustakaan Japan Foundation di Jakarta untuk mencari sumber data.

2. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan penulis yaitu penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Menurut Muhajir (1990) fenomenologi yaitu menambah semua empiri yang dipercaya sebagai sumber kebenaran oleh

rasionalisme dengan satu lagi yaitu empiri transcendental (keyakinan; atau yang berkaitan dengan ke-tuhan-an) (Kurnia, 2018, 12).

Penelitian ini merupakan jenis penelitian dengan bentuk data kualitatif karena data yang digunakan untuk menganalisa adalah berupa literature atau teori dari buku-buku sumber (Kurnia, 2014,16).

Peneliti mengumpulkan sumber data atau teori-teori dari literatur bacaan seperti *e-book*, jurnal, buku-buku dan artikel yang relevan dengan topik penelitian. Kemudian penelitian merupakan penelitian deskriptif karena menurut Azwar (1998:7) Penelitian deskriptif bertujuan menggambarkan secara sistematis dan akurat fakta dan karakteristik mengenai populasi atau mengenai bidang tertentu.

B. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian untuk meneliti penelitian ini melalui beberapa tahap, yaitu sebagai berikut :

1. Tahap Perencanaan

Dalam tahapan ini peneliti menentukan tema yang akan dijadikan penelitian, menentukan judul skripsi, menyusun latar belakang masalah, menentukan rumusan masalah dan fokus masalah, menentukan tujuan penelitian dan manfaat teoritis serta manfaat praktis dari penelitian, mencari definisi operasional baik secara etimologis maupun pendapat para ahli, serta menyusun sistematika penulisan.

Pada tahap ini peneliti berkonsultasi dengan dosen pembimbing akademik dalam menentukan judul skripsi dan rumusan masalah, kemudian mengajukan proposal rancangan skripsi pada saat seminar proposal untuk mendapatkan pengesahan dan persetujuan dari dosen pembimbing.

2. Tahap Pelaksanaan

Dalam tahap ini peneliti mencari beberapa penelitian relevan untuk memahami materi penelitian, mengumpulkan beberapa sumber data berupa jurnal, *e-book*, artikel, dan buku yang berkaitan dengan judul skripsi, menerjemahkan data sumber berbahasa asing ke dalam bahasa Indonesia, mengolah dan menganalisis data-data yang sudah terkumpul.

Pengumpulan data yang dilakukan yaitu dengan studi kepustakaan dan literatur yang berkaitan dengan judul skripsi. Untuk mengklarifikasi beberapa data, peneliti melakukan observasi dengan cara melihat beberapa video di youtube mengenai proses memasak masakan Jepang yang dilakukan oleh beberapa juru masak di Jepang. Pada saat mengolah data-data yang sudah dikumpulkan peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu dengan cara menguraikan dan menggambarkan fakta-fakta dan keadaan tanpa ada sebuah rekayasa, dengan berdasarkan teori-teori dari sumber data yang berkaitan berupa buku, *e-book*, jurnal, artikel, dan penelitian relevan untuk menunjang penelitian ini agar data lebih akurat.

3. Tahap Penyelesaian

Dalam tahap ini peneliti menyusun beberapa data, menganalisa data, melakukan beberapa perbaikan berdasarkan hasil bimbingan bersama dosen pembimbing dan membuat sebuah kesimpulan berdasarkan rumusan masalah yang ditentukan.

C. Teknik Pengumpulan Data

Pada penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan peneliti yaitu dengan cara melakukan studi literatur atau mengumpulkan data yang relevan dengan topik penelitian berupa buku, jurnal, *e-book*, dan artikel. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi atau pengamatan melalui beberapa video di youtube yang berkaitan dengan topik penelitian. Pengamatan ini dilakukan dengan tujuan untuk menyaksikan secara langsung teknik pengolahan masakan Jepang, khususnya hidangan *kaiseki ryori* yang dimasak oleh ahlinya. Dengan demikian, peneliti dapat mengklarifikasi data yang didapat saat melakukan studi literatur.

Untuk menguji tingkat validitas data, peneliti menggunakan expert judgement dengan cara mewawancarai 2 narasumber melalui media instagram. Narasumber pertama merupakan pengguna akun @justonecookbook yang dikenal dengan Nami san, beliau seorang ahli dalam kuliner Jepang dan membagikan resep kuliner Jepang melalui akun instagram, youtube dan websitenya (Interview tanggal 24 September 2020). Narasumber kedua merupakan warga Negara Indonesia yang

bekerja di Jepang sejak beberapa tahun lalu dan memiliki kerabat warga Negara Jepang yang bekerja di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) (Interview tanggal 6 September 2020).

D. Teknik Analisis Data

Setelah semua data sudah terkumpul, peneliti menganalisa data dengan menggunakan teknik analisis data. Bentuk penelitian ini yaitu penelitian kualitatif yang datanya lebih menggunakan metode deskriptif atau menggambarkan suatu objek maupun subjek yang sedang diteliti, maka dari itu pada penelitian ini teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis data deskriptif. Menurut Azwar (1998,126) Analisis deskriptif bertujuan untuk memberikan deskripsi mengenai subjek penelitian berdasarkan data dari variabel yang diperoleh dari kelompok subjek yang diteliti dan tidak dimaksudkan untuk pengujian hipotesis.

Bentuk pendekatan yang digunakan peneliti dengan analisis nilai budaya (Koentjaraningrat) sebagai model analisis yang terdiri dari :

1. Analisis nilai material
2. Analisis nilai vital
3. Analisis nilai keindahan
4. Analisis nilai moral
5. Analisis nilai religius

E. Sumber Data

Sumber data yang digunakan untuk melakukan penelitian ini yaitu berupa literature atau bacaan-bacaan yang berkaitan dengan *kaiseki ryouri* dan *ryokan*. Literature tersebut berupa *e-book*, jurnal dan artikel yang membahas kajian *kaiseki ryouri* dan *ryokan*. Selain dari bacaan, peneliti juga melakukan observasi dengan cara melihat video di youtube untuk mengamati teknik pengolahan masakan Jepang khususnya hidangan *kaiseki ryouri*.



BAB IV

ANALISIS DATA

Kaiseki ryouri merupakan hidangan tradisional ala Jepang yang merupakan salah satu warisan kebudayaan masyarakat Jepang dan masih dipertahankan hingga saat ini. Salah satu hidangan satu set ini termasuk hidangan mewah dan elegan seperti hidangan ala Prancis yaitu *French Cuisine*. *Kaiseki ryouri* memiliki cara penyajian dan teknik pengolahan bahan makanannya yang unik, menu yang disajikan berjumlah 12 sampai 13 hidangan dengan porsi yang kecil namun tetap membuat kenyang. Teknik pengolahannya dengan cara merebus, mengukus, memanggang, mengetim dan mengasamkan. Meskipun ada beberapa tempat yang menyajikan hidangan dengan teknik menggoreng, namun jarang sekali. Selain itu, bahan yang digunakan berupa bahan segar dari alam dan menggunakan bahan musiman, seperti hasil tangkapan laut (beberapa jenis ikan, gurita), sayur-sayuran segar, bahan fermentasi (pasta miso), dan bumbu-bumbu khas Jepang yang membuat masakan lebih terasa lezat (*shoyu, mirin, dashi, cuka*). Penyajian *kaiseki ryouri* sangat memperhatikan nilai estetika, sehingga sangat indah dilihat. Meskipun demikian, hidangan ini sangat lezat dan bergizi.

Hidangan *kaiseki ryouri* dapat ditemukan pada saat upacara minum teh sebagai hidangan pembuka sebelum minum teh, selain itu sudah banyak restoran khas Jepang (*ryotei*) yang menjual hidangan satu set *kaiseki ryouri*, dan hidangan *kaiseki*

ryouri sudah menjadi menu standar sarapan dan makan malam untuk menjamu para tamu yang menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*).

A. Tata Cara Menginap di *Ryokan*

Secara umum cara menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) apabila tamu sudah memesan kamar, tamu yang menginap akan menjadi tanggung jawab seorang manajer wanita atau disebut dengan *okami*, biasanya *okami* adalah seorang istri pemilik *ryokan* tersebut. Tamu yang baru datang dan sudah melakukan pemesanan kamar, akan diantar ke kamar oleh seorang pelayan penginapan yang biasa disebut dengan *nakai*. Ketika memasuki kamar *ryokan*, sepatu atau sandal dilepas dan disimpan dirak sepatu yang telah disediakan, hal tersebut supaya tidak mengotori lantai *tatami*.

Nakai akan menyuguhkan *matcha* (抹茶) atau teh hijau kepada tamu yang menginap, kemudian *nakai* akan datang kembali ke kamar tamu untuk membawakan yukata sebagai ciri khas menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*).



Gambar 4.1. Nakai menjamu tamu dengan secangkir *matcha* (抹茶)

Sumber : (<http://www.kyototourism.org/en/charms-of-ryokan/about/index.html>)



Gambar 4.2. Nakai membawakan yukata untuk dipakai tamu selama menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*)

Sumber : (<http://www.kyototourism.org/en/charms-of-ryokan/hospitality/index.html>)

Setelah tamu berjalan-jalan di *ryokan* dan waktu untuk makan malam tiba *Okami* atau *nakai* bertanya dimana tempat makan yang diinginkan tamu. Penyajian hidangan *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional Jepang (*ryokan*) memiliki dua cara yaitu tamu yang menginap datang ke ruang makan yang telah disediakan, disini tamu dapat menikmati hidangan *kaiseki ryouri* bersama tamu lainnya, cara yang kedua yaitu *nakai* menyajikan hidangan *kaiseki ryouri* langsung di ruang tidur tamu yang menginap, *futon* untuk tidur akan dilipat dan meja makan disiapkan terlebih dahulu, lalu hidangan satu persatu disajikan.



Gambar 4.3. Tamu datang ke ruang makan yang telah disediakan

Sumber : (http://www.hiina.com/lg_en/contents/?id=meal_col)



Gambar 4.4 *Nakai* datang ke ruang tidur tamu untuk menyiapkan hidangan *kaiseki ryouri*

Sumber : (<https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g298113-d576959-i169134931-Ryokan>)

Tamu yang makan malam dikamar ryokan akan dibantu oleh nakai untuk merapikan kamarnya, di dalam penginapan tradisional Jepang atau *ryokan*, peran seorang *nakai* sangatlah penting. *Nakai* harus memberikan kenyamanan dan keamanan untuk tamu selama menginap. *Nakai* akan menggelar *futon* setelah tamu selesai makan malam untuk persiapan tidur malam, keesokan harinya *nakai* melipat dan merapikan *futon* untuk persiapan makan pagi. Dengan kata lain, tugas *nakai* mengatur ruangan tersebut menjadi dua fungsi yaitu tempat tidur dan tempat makan.



Gambar 4.5. Nakai dan petugas ryokan sedang melipat futon

Sumber : (https://www.youtube.com/watch?v=MfuQuta_QMY)

Koki atau ahli masak yang ada di *ryokan* bertugas untuk mengolah semua jenis hidangan yang akan dijadikan hidangan satu set *kaiseki ryouri*. Hidangan yang

disiapkan memperhatikan urutan penyajiannya, dari mulai makanan pembuka, dilanjut dengan makanan pokok, dan diakhiri dengan makanan penutup.



Gambar 4.6. Koki di *ryokan* mengolah hidangan *kaiseki ryouri*

Sumber: (<https://boutiquejapan.com/tipping-in-japan/>)

Setelah makan malam selesai, *okami* atau manajer dari penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) akan mengunjungi tamu untuk berbincang-bincang dan memberikan ucapan terimakasih, serta menanyakan tentang kepuasan tamu selama menginap termasuk menanyakan bagaimana rasa hidangan *kaiseki ryouri* yang telah disajikan.



Gambar 4.7. Okami yang sedang mengunjungi ruangan tamu

Sumber : (<https://yamanami-online.jp/english/a-guide-to-japanese-inns-the-basics-of-japanese-ryokan-vol-2/>)

B. Cara penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*)

Hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan oleh *nakai* dimulai dari hidangan pembuka atau *appetizer* yang berupa *sakizuke* (先附) merupakan hidangan pembuka yang ringan, dapat disebut sebagai *tsukidashi* atau *otoshi* (hidangan penggugah selera). Hidangan ini setara dengan *amuse gueule* yaitu hidangan pembuka ringan yang menggugah selera di hidangan Prancis.



Gambar 4.8. Sakizuke

Sumber: (<https://www.justonecookbook.com>)

Hidangan selanjutnya berupa hidangan utama (*main course*) yang terdiri sebagai berikut :

1. *Hassun* (八寸)

Hidangan kedua yang disajikan dengan bahan-bahan lokal musiman yang terdiri dari *sushi* dan lima atau enam hidangan berbeda. Terkadang hidangan ini disajikan di tengah tahapan.



Gambar 4.9. *Hassun*

Sumber: (<https://www.openrice.com/en/hongkong/p-kashiwaya-p6279195>)

2. *Mukozuke* (向付)

Hidangan ketiga yaitu *sashimi* yang bahan nya dari ikan segar musiman.



Gambar 4.10. *Moku-zuke*

Sumber: (<https://food.detik.com/berita-boga/d-2740804/menikmati-sajian-kaiseki-khas-jepang-di-rumah-3-wise-monkeys->)

3. *Takiawase* (煮合)

Hidangan ini berupa kombinasi antara sayuran dengan ikan, daging, atau tofu yang dimasak nya secara terpisah.



Gambar 4.11. Takiawase

Sumber: (<https://www.daicho.ac.jp/language/14075/>)

4. Futamono (蓋物)

Hidangan ini biasanya berupa sup dengan rasa yang sederhana, tetapi tidak hanya sup, *Futamono* selalu dihidangkan dalam mangkuk yang tertutup.

**Gambar 4.12. Futamono**

Sumber: (<https://savorjapan.com/contents/more-to-savor/kaiseki-cuisine-japans-artful-culinary-tradition-explained/>)

5. Yakimono (焼物)

Hidangan ini biasanya berupa ikan musiman yang di panggang atau terkadang tahu, rebung, dan terong yang dipanggang juga dapat dijadikan bahan hidangan *yakimono*.



Gambar 4.13. Yakimono

Sumber: (<https://www.justonecookbook.com>)

6. *Su-zakana* (酢肴)

Hidangan ini disajikan untuk penyegar rasa didalam mulut, biasanya terdiri dari sayur-sayuran dengan tektstur renyah yang disiram dengan cuka asam.



Gambar 4.14. Su-zakana

Sumber: (<https://tensai-indonesia.com/kaiseki-ryori/>)

7. *Hiyashi-bachi* (冷し鉢)

Hidangan ini makanan dingin yang hanya disajikan dimusim panas, dibuat dari bahan sayuran.



Gambar 4.15. *Hiyashi Bachi*

Sumber : (<https://tensai-indonesia.com/kaiseki-ryori/>)

8. *Naka-choko* (中猪口)

Hidangan sebagai penyegar mulut lainnya.



Gambar 4.16. Naka-choko

Sumber: (<https://hungrybird.sg/2015/10/31/osaka-kashiwaya->)

9. Shiizakana (強肴)

Hidangan ini merupakan hidangan dengan berbagai macam masakan yang tekniknya pembuatannya dengan cara di stim, disiram dengan saus atau dengan disajikan menggunakan hot pot.



Gambar 4.17. Shiizakana

Sumber: (<https://tensai-indonesia.com/kaiseki-ryori/>)

10. *Gohan* (御飯)

Hidangan ini berupa nasi yang telah dimasak dengan beberapa bahan lokal musiman, beras ketan yang distim atau menu donburi juga dapat disajikan.



Gambar 4.18. Gohan

Sumber: (<https://www3.nhk.or.jp/nhkworld/id/radio/cooking/20110916.html>)

11. *Ko no mono* (香の物)

Hidangan ini berupa acar sayuran dengan bahan lokal musiman, misalnya rapini yang sering dipilih saat musim semi, mentimun atau terung dipilih saat musim panas.



Gambar 4.19. Ko no mono

Sumber: (<https://tensai-indonesia.com/kaiseki-ryori/>)

12. Tome-wan (止椀)

Hidangan ini berupa sup sebagai pendamping nasi dan hidangan *ko no mono*, secara tradisional yaitu *miso* sup, namun saat ini sering kali sup sayuran kental disajikan sebagai jenis hidangan *tome-wan*.



Gambar 4.20. Tome-wan

Sumber: (<https://www.angintropis.com/2020/03/mishoshiru-sup-jepang-yang-enak-dan.html>)

Untuk hidangan penutup *nakai* akan menghadirkan *mizumono* (水物) yang merupakan hidangan penutup yang memiliki rasa manis, misalnya ice cream atau kue.



Gambar 4.21. Mizumono

Sumber: (<https://www.justonecookbook.com>)

C. Nilai-nilai budaya penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*)

Nilai-nilai kebudayaan memiliki aspek yang sangat luas, dalam hal penyajian *kaiseki ryouri* ada beberapa aspek yang dapat di analisis nilai-nilai budayanya, menurut Koentjaraningrat (2009) dalam buku (Tilaar,2002,20) diantaranya sebagai berikut :

1. Nilai material

Berdasarkan pengertiannya nilai material merupakan segala sesuatu yang berguna bagi unsur manusia. Hidangan *kaiseki ryouri* memiliki keunikan dalam penyajiannya. Dalam penyajian *kaiseki ryouri*, dilakukan oleh ahli profesional yang dipercaya untuk mengolah bahan-bahan makanan sampai menjadi hidangan *kaiseki ryouri*. Hidangan *kaiseki ryouri* mengutamakan bahan-bahan lokal musiman yang masih segar dan pada saat mengolah hidangan *kaiseki ryouri* hanya menggunakan teknik yang sangat sederhana seperti dengan cara merebus, mengukus, memanggang, menyetim dan mengasamkan, hal tersebut untuk mempertahankan hasil masakan tetap memiliki cita rasa alam. Bagi orang Jepang, memasak adalah mengolah makanan dengan teknik sederhana.

Meskipun masakan Jepang disajikan dengan sangat memperhatikan penampilan, namun bukan berarti nilai keseimbangan gizinya tidak diperhatikan. Masakan Jepang yang dikenal dengan *washoku* (和食) terdaftar sebagai warisan dunia UNESCO pada tahun 2013 sebagai kebiasaan sosial yang diwariskan turun temurun, salah satu alasannya adalah karena masakan Jepang memiliki keseimbangan nilai gizi yang baik. Begitupun juga dengan hidangan *kaiseki ryouri* yang merupakan salah satu jenis dari hidangan *washoku*. Hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan untuk para tamu yang menginap di penginapan tradisional ala

Jepang (*ryokan*) bukan hanya sebagai jamuan yang menghilangkan rasa lapar para tamu, tetapi juga tamu yang ingin menyantap makanan bergizi yang baik untuk kesehatan.

Jika hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan dipenginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dihubungkan dengan pengertian dari nilai material yang menjelaskan bahwa sesuatu yang berguna bagi unsur manusia, hidangan *kaiseki ryouri* memberikan kepuasan untuk para tamu karena merasakan secara langsung hidangan mewah dan elegan dengan cita rasa asli Jepang yang disajikan secara bertahap oleh *nakai*, selain itu para tamu mengonsumsi makanan dengan nilai gizi seimbang yang bagus untuk kesehatan.

2. Nilai vital

Berdasarkan pengertiannya nilai vital merupakan segala sesuatu yang berguna bagi manusia untuk dapat mengadakan kegiatan atau aktivitas. Hidangan *kaiseki ryouri* diperkenalkan oleh *Sen no Rikyu* sebagai pendamping minum teh saat melakukan upacara minum teh (*chanoyu*). Namun seiring perkembangannya, kini hidangan *kaiseki ryouri* dapat ditemukan di beberapa restoran ala Jepang (*ryotei*) yang menyajikan hidangan *kaiseki ryouri* dan dapat ditemukan juga di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) karena hidangan *kaiseki* telah menjadi standar hidangan untuk menjamu para tamu yang menginap. Penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) merupakan jenis penginapan yang

menghadirkan konsep budaya tradisional Jepang, dari mulai pelayannya yang menggunakan pakaian tradisional ala Jepang, ruangnya yang menggunakan memiliki nuansa Jepang pada zaman dahulu, terdapat pemandian air panas (*onsen*), serta untuk menambah nuansa Jepang pada penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), hidangan yang disajikan berupa satu set makanan tradisional Jepang yang telah ada sejak zaman dahulu yaitu hidangan *kaiseki ryouri*. Cara penyajiannya yang unik yaitu memperhatikan nilai keindahan disetiap sajiannya, namun tetap memiliki cita rasa asli Jepang yang lezat dan bergizi, hal tersebut membuat tamu yang menginap merasa puas dengan hidangan di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*). Tamu yang menginap biasanya para wisatawan asing yang ingin mengenal budaya tradisional ala Jepang, maka selain merasakan bagaimana menginap dengan nuansa tradisional Jepang juga para tamu dapat menikmati secara langsung hidangan *kaiseki ryouri*.

Jika hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dihubungkan dengan pengertian dari nilai vital yang menjelaskan bahwa segala sesuatu yang berguna bagi manusia untuk dapat mengadakan kegiatan atau aktivitas, hidangan *kaiseki ryouri* digunakan sebagai hidangan standar untuk para tamu yang menginap di sebagian besar penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), tamu yang menginap dilayani sebaik mungkin, termasuk makanan yang disajikan menggunakan jenis hidangan yang elegan, lezat dan bergizi.

3. Nilai keindahan

Berdasarkan pengertian nilai keindahan yaitu suatu nilai yang bersumber perasaan. Pengertian tersebut mengacu dalam arti estetika yang berasal dari sebuah kata dalam bahasa Inggris yaitu *aesthesis* yang berarti perasaan. Nilai keindahan dapat dibentuk dan juga dapat dirasakan, nilai keindahan selalu menjadi syarat penting dalam seni. Dalam penyajian *kaiseki ryori* baik dalam upacara minum teh (*chanoyu*) maupun *kaiseki ryouri* yang disajikan di restoran ala Jepang (*ryotei*) dan penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) selalu memperhatikan nilai keindahan dalam penyajiannya, selain karena hal tersebut merupakan ciri khas hidangan *kaiseki ryouri* orang Jepang selalu menata hidangannya karena mereka menganut istilah 目で食べる (*me de taberu*) atau makan menggunakan mata, yang artinya mereka menghidangkan makanan dengan memperhatikan keindahan dan kesegaran makanan tersebut. Hidangan *kaiseki ryouri* tidak hanya menata beberapa bahan makanan menjadi indah, namun piring yang menggunakan bahan porselen dengan motif dan corak yang indah menyesuaikan dengan kondisi alam pada musim tertentu di Jepang. Tidak hanya sekedar menata makanan supaya

terlihat indah dan mewah, penataan hidangan *kaiseki ryouri* terdapat filosofi yang mengutamakan suasana alam di Jepang.

4. Nilai moral

Berdasarkan pengertian nilai moral menjelaskan bahwa suatu nilai yang bersumber dari unsur kehendak atau kemauan (etika dan karsa). Sebelum menyantap hidangan para tamu mengucapkan “*itadakimasu*” yang memiliki makna memberikan rasa terimakasih kepada makhluk hidup yang merelakan kehidupannya menjadi santapan manusia, hal ini merupakan ajaran dari agama Buddha yang selalu menghargai makhluk hidup baik hewan maupun tumbuhan yang dijadikan makanan untuk manusia. Setelah selesai makan para tamu mengucapkan “*gochisousamadeshita*” yang memiliki makna memberikan rasa terimakasih kepada pemilik *ryokan* atau pemilik rumah yang memberikan jamuan. Selain itu, penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) terdapat seorang *Okami* yang biasanya seorang istri dari pemilik *ryokan* dan *nakai* yang merupakan pelayan yang akan melayani tamu seperti mengantarkan ke kamar yang telah dipesan dan menyiapkan kasur tradisional ala Jepang (*futon*), jika waktunya makan pagi dan makan malam *nakai* melipat kembali kasur tradisional ala Jepang (*futon*) lalu menyiapkan meja makan dan menyajikan hidangan *kaiseki ryori* secara bertahap. Penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) ada yang memiliki

fasilitas ruang makan diluar kamar dan tamu dapat menikmati makan pagi ataupun makan malam bersama tamu lainnya, sebelum menyajikan hidangan *kaiseki ryouri*, *nakai* hendak menawarkan kepada tamu tempat makan yang diinginkan seperti didalam ruang tidur atau diruang makan yang terletak diluar kamar tidur. Saat makan malam *okami* akan menghampiri tamu untuk berbincang-bincang sembari mengucapkan terimakasih dan menanyakan kepada tamu apakah pelayanan yang diberikan memberikan kepuasan atau ada ketidakpuasan tertentu.

Jika dihubungkan dengan nilai moral yang merupakan suatu nilai yang bersumber dari etika, adanya bentuk saling menghargai kepada makanan yang telah diberikan dan rasa terimakasih kepada pemilik *ryokan* yang memberikan jamuan dan juga terdapat bentuk sopan santun dan keramahan dari *nakai* dan *okami* dalam menyajikan hidangan *kaiseki ryouri* membuktikan bahwa terdapat nilai moral pada penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang.

5. Nilai Religius

Berdasarkan pengertiannya nilai religious menjelaskan bahwa suatu nilai yang bersumber dari keyakinan dan kepercayaan manusia kepada sang pencipta. Dalam sejarah negara Jepang, agama Buddha dibawa dan diperkenalkan oleh biksu dari Cina ke negara Jepang. Seiring berjalannya waktu, masyarakat Jepang menganut ajaran agama Buddha dalam kehidupan sehari-hari dan banyak penyembahan terhadap dewa-dewa. Hal

itu tentunya membawa beberapa budaya baru yang memang telah menjadi adat istiadat agama Buddha dan ada juga budaya baru yang dihasilkan oleh agama Buddha tersebut. Salah satunya hidangan *kaiseki ryouri* yang berasal dari masakan vegetarian yang dikonsumsi oleh para pendeta yang menganut ajaran Zen dalam agama Buddha di kuil, meskipun pada awalnya dalam agama Buddha memiliki larangan memakan daging ataupun ikan, seiring berjalannya waktu larangan tersebut tidak begitu digunakan dan hingga saat ini menu didalam *kaiseki ryouri* terdapat beberapa jenis ikan dan beberapa penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) pun telah banyak yang menyajikan daging.

Meskipun hidangan *kaiseki ryouri* merupakan jenis hidangan mewah ala Jepang yang sangat elegan dalam penyajiannya dan bahkan terkenal sebagai *Haute Cuisine* negara Jepang, namun sejarah hidangan *kaiseki ryouri* tidak terlepas sebagai kebiasaan pendeta agama Buddha yang menjadikan hidangan *kaiseki ryouri* sebagai hidangan sehari-hari di kuil, dalam proses penyajiannya pun memiliki aturan yang telah menjadi kebiasaan agama Buddha.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan oleh peneliti di bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) memiliki tata cara menginap sampai beberapa tahapan penyajian hidangan *kaiseki ryouri* dan juga terdapat nilai-nilai budaya yang melekat dalam penyajian hidangan tersebut. Adapun hasil analisis yang telah peneliti temukan adalah sebagai berikut :

1. Tata cara menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*)
 1. *Nakai* akan menyuguhkan *matcha* (抹茶) atau teh hijau kepada tamu yang menginap, kemudian *nakai* akan datang kembali ke kamar tamu untuk membawakan *yukata* sebagai ciri khas menginap di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*).
 2. Tamu yang menginap di *ryokan* biasanya menikmati hidangan didalam ruang tidur, namun beberapa *ryokan* di Jepang ada yang memiliki fasilitas ruang makan umum seperti restoran. Maka jika demikian, *nakai* akan menawarkan kepada tamu dimana tempat makan yang diinginkan.
 3. Pada umumnya tamu akan menikmati hidangan makan pagi dan makan malam didalam ruang tidur, maka jika waktu makan tiba *nakai*

akan datang ke ruangan tamu untuk melipat *futon* dan menyiapkan meja makan.

4. Koki atau ahli masak yang ada di *ryokan* bertugas untuk mengolah semua jenis hidangan yang akan dijadikan hidangan satu set *kaiseki ryouri*. Hidangan yang disiapkan memperhatikan urutan penyajiannya, dari mulai makanan pembuka, dilanjut dengan makanan pokok, dan diakhiri dengan makanan penutup.
5. Setelah menikmati hidangan makan malam, *okami* akan berbincang dengan tamu yang menginap untuk memberikan ucapan terimakasih dan menanyakan kepuasan tamu selama menginap termasuk bagaimana rasa hidangan *kaiseki ryouri* yang disajikan.

2. Cara penyajian hidangan *kaiseki ryouri*

Hidangan yang pertama disajikan berupa makanan pembuka atau *appetizer* yaitu *Sakizuke* (先附) berupa hidangan pembuka yang ringan, dapat disebut sebagai *tsukidashi* atau *otoshi* (hidangan penggugah selera). Hidangan ini setara dengan *amuse gueule* yaitu hidangan pembuka ringan yang menggugah selera di hidangan Prancis.

Hidangan selanjutnya berupa hidangan utama atau main course yang terdiri dari beberapa menu sebagai berikut:

1. *Hassun* (八寸) merupakan hidangan kedua yang disajikan dengan bahan-bahan lokal musiman yang terdiri dari *sushi* dan lima atau enam hidangan berbeda. Terkadang hidangan ini disajikan di tengah tahapan.
2. *Mukozuke* (向付) merupakan hidangan ketiga yaitu *sashimi* yang bahan nya dari ikan segar musiman.
3. *Takiawase* (煮合) merupakan hidangan kombinasi antara sayuran dengan ikan, daging, atau tofu yang dimasak nya secara terpisah.
4. *Futamono* (蓋物) merupakan hidangan ini biasanya berupa sup dengan rasa yang sederhana, tetapi tidak hanya sup, *Futamono* selalu dihidangkan dalam mangkuk yang tertutup.
5. *Yakimono* (焼物) merupakan hidangan ikan musiman yang di panggang atau terkadang tahu, rebung, dan terong yang dipanggang juga dapat dijadikan bahan hidangan *yakimono*.
6. *Su-zakana* (酢肴) merupakan hidangan yang disajikan untuk penyegar rasa didalam mulut, biasanya terdiri dari sayur-sayuran dengan tektstur renyah yang disiram dengan cuka asam.
7. *Hiyashi-bachi* (冷し鉢) merupakan hidangan makanan dingin yang hanya disajikan dimusim panas, dibuat dari bahan sayuran.

8. *Naka-choko* (中猪口) merupakan hidangan penyegar mulut lainnya.
9. *Shiizakana* (強肴) merupakan hidangan dengan berbagai macam masakan yang tekniknya pembuatannya dengan cara di stim, disiram dengan saus atau dengan disajikan menggunakan hot pot.
10. *Gohan* (御飯) merupakan hidangan nasi yang telah dimasak dengan beberapa bahan lokal musiman, beras ketan yang distim atau menu donburi juga dapat disajikan.
11. *Ko no mono* (香の物) merupakan hidangan acar sayuran dengan bahan lokal musiman, misalnya rapini yang sering dipilih saat musim semi, mentimun atau terung dipilih saat musim panas.
12. *Tome-wan* (止椀) merupakan hidangan sup sebagai pendamping nasi dan hidangan *ko no mono*, secara tradisional yaitu miso sup, namun saat ini sering kali sup sayuran kental disajikan sebagai jenis hidangan *tome-wan*.

Hidangan terakhir dalam satu set menu *kaiseki ryouri* yaitu hidangan penutup atau *dessert* yaitu *Mizumono* (水物) merupakan hidangan hidangan penutup yang memiliki rasa manis, misalnya ice cream atau kue. Semua hidangan yang disajikan berupa porsi kecil dengan tampilan yang elegan dan mewah.

1. Dalam penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) terdapat beberapa nilai-nilai budaya sebagai berikut :

1. Nilai Material

Dikatakan memiliki nilai material karena tamu yang menginap disajikan hidangan yang elegan sehingga sangat cocok dengan istilah 目で食べる (*me de taberu*) yang artinya orang Jepang makan dengan mata, maksudnya hidangan yang disajikan harus segar dan indah ketika dipandang. Selain itu dengan menggunakan bahan musiman dari alam yang masih segar, baik sayuran, buah dan juga hasil tangkapan laut, sehingga hidangan ini sangat sehat untuk dikonsumsi.

2. Nilai Vital

Dikatakan memiliki nilai vital karena selain hidangan *kaiseki ryouri* digunakan sebagai hidangan pendamping sebelum upacara minum teh (*chanoyu*), hidangan *kaiseki ryouri* telah dijadikan menu standar di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) untuk para tamu yang menginap. Maka hidangan *kaiseki ryouri* bermanfaat untuk digunakan dalam beberapa kegiatan dan aktivitas.

3. Nilai Keindahan

Dikatakan memiliki nilai keindahan karena hidangan *kaiseki ryouri* di sajikan dengan ditata menjadi hidangan yang sangat mewah dan elegan. *Kaiseki ryouri* disajikan dengan porsi kecil dan

menggunakan bahan alam yang masih segar, tidak hanya bahan utamanya, hiasan yang dipakai untuk menghias hidangan tersebut menggunakan bahan alam musiman yang masih segar. Bentuk *sugimori* (pohon cedar), *wanmori* (model mangkok), *tawaramori* (model bal beras), *kasanemori* (model bertumpuk), *mazemori* (model campur aduk), *yasemori* (model mendekapkan), *chirashimori* (model menyebar).

4. Nilai Moral

Dikatakan memiliki nilai moral karena selain tamu mengucapkan “*itadakimasu*” dan “*gochisousamadeshita*”, *nakai* dan *okami* serta staff *ryoukan* lainnya sangat mengutamakan sikap ramah tamah. Usai makan malam, *okami* atau manajer akan berkunjung ke ruangan tamu untuk berbincang-bincang dan mengucapkan terimakasih serta bertanya tentang kepuasan tamu selama menginap di *ryokan* termasuk bagaimana rasa hidangan *kaiseki ryouri* yang telah disajikan.

5. Nilai Religius

Dikatakan memiliki nilai religius karena hidangan *kaiseki ryouri* jika dilihat dari sejarahnya yang ditemukan oleh pendeta agama Buddha yang menganut ajaran Zen. Para pendeta terbiasa menyantap hidangan *kaiseki ryouri* di kuil. Beberapa etika tata cara makan bagi orang Jepang, termasuk menyantap hidangan *kaiseki ryouri* tidak terlepas dari pengaruh ajaran agama Buddha.

2. Saran

Berdasarkan kesimpulan dari hasil penelitian mengenai analisis nilai-nilai budaya penyajian *kaiseki ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) maka peneliti dapat mengemukakan beberapa saran yang dapat dijadikan masukan sebagai berikut :

1. Kepada para pembaca perlu diketahui bahwa Jepang memiliki kebudayaan kuliner yaitu hidangan *kaiseki ryouri* yang sejak dahulu hingga saat ini masih dilestarikan, salah satunya di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*). Hidangan *kaiseki ryouri* memiliki beberapa aturan khusus dari cara mengolah bahan makanannya hingga proses penyajian untuk para tamu. Hidangan yang disajikan sangat elegan dan bentuknya merupakan suatu adaptasi dari alam. Selain itu, terdapat nilai-nilai budaya yang memberikan manfaat bagi sesama makhluk hidup.
2. Seiring waktu pengaruh budaya makan dari luar Jepang telah banyak diadaptasi oleh masyarakat Jepang, meskipun demikian sebaiknya masyarakat Jepang tetap melestarikan hidangan *kaiseki ryouri*, karena hidangan tersebut bukan hanya sekedar menghilangkan rasa lapar, tetapi ada beberapa makna yang terdapat didalamnya seperti bentuk menghargai terhadap alam yang dituangkan dalam satu set hidangan.

DAFTAR ACUAN

- Afrianita, Indah. 2018. *Analisis Penyajian Bento (Makanan Bekal) Dalam Budaya Jepang*. Bekasi: Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA
- Ariani, Ni Ketut. 2010. *Keistimewaan Ryokan Dalam Sebuah Pelayanan Ala Jepang Beserta Onsen Sebagai Ciri Khasnya*. Bali: Universitas Udayana
- Azwar, Saifuddin. 1998. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Belajar
- Koentjaraningrat, 2004. *Kebudayaan Mentalitas dan Pembangunan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Kumakura, Isao. Tanpa Tahun. *Washoku Traditional Dietary Cultures of the Japanese*. Tokyo: MAFF (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries)
- Kurnia, Ahmad. 2014. *Metodologi Penelitian*. Bekasi: Reonia Script Self Publishing
- Maryati, Kun,. Dan Juju Suryawati. 2001. *Sosiologi*. Jakarta: Penerbit Erlangga
- Mulya, Ayu Tri, Ivo Amanda, dan Salma Rema Khair. 2019. *Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Murata, Yoshihiro. 2006. *Kaiseki The Exquisite Cuisine of Kyoto's Kikunoi Restaurant*. Tokyo: Kondansha International
- Roslina, Lina. 2017. *Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. Yogyakarta: Universitas Diponegoro

Seki, Akihiko,. dan Elizabeth Heilman Brooke. 2012. *Ryokan: Japan's Finest Spas and Inns*. Clarendon: Tuttle Publishing

Seki, Akihiko,. dan Rob Goss. 2017. *Japanese Inns and Hot Spring*. Clarendon: Tuttle Publishing

Semiawan, Conny R. 2010. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Grasindo

Soneda, Kenzo,. Bruce Perkins. 2006. *Introducing Japan in Simple English*. Halle Publishing

Subiyanto, Ibnu. 1993. *Metodologi Penelitian*. Depok: Penerbit Gunadarma

Tsuji, Shizuo,. dan Koichiro Hata. 1986. *Practical Japanese Cooking*. Tokyo: Kodansha International

Z, Nurfat Aini Intan. 2018. *Masakan Tradisional Kaiseki Ryori pada Masyarakat Jepang*. Medan: Universitas Sumatera Utara

Website

www.tourism-japan.tokyo diakses pada 23 Juni 2020

<https://id.scribd.com/doc/178090736/2007-3-00279-JP-Bab-1> diakses pada 17 April 2020

<https://www.seputarpengetahuan.co.id/2020/03/pengertian-budaya.html> diakses pada

25 Juni 2020

<http://sc.syekhnrjati.ac.id/esscamp/risetmhs/BAB21414143105.pdf> diakses pada 3

Juli 2020

<https://www.google.com/amp/s/serupa.id/budaya-pengertian-unsur-wujud/amp/>

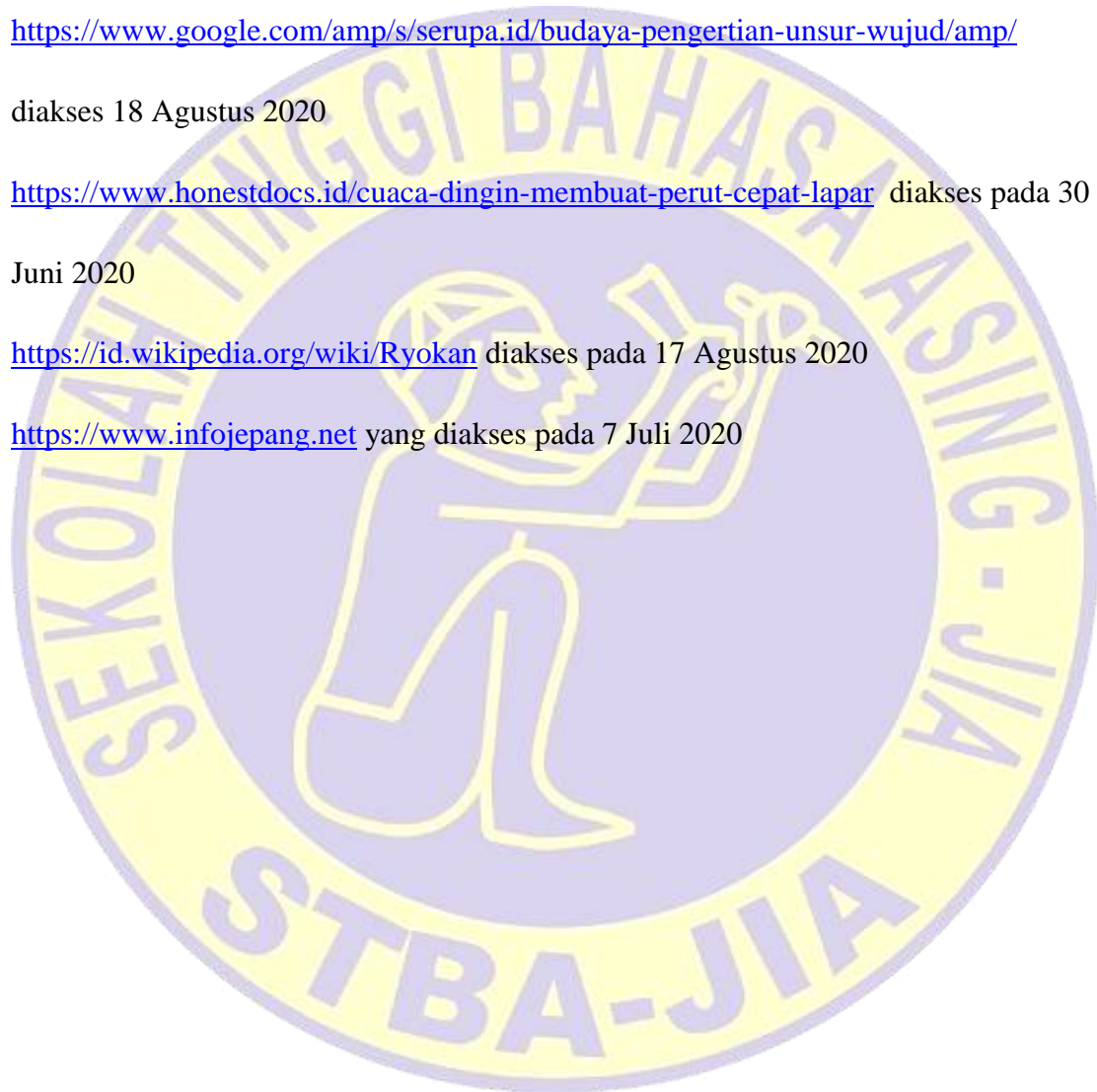
diakses 18 Agustus 2020

<https://www.honestdocs.id/cuaca-dingin-membuat-perut-cepat-lapar> diakses pada 30

Juni 2020

<https://id.wikipedia.org/wiki/Ryokan> diakses pada 17 Agustus 2020

<https://www.infojepang.net> yang diakses pada 7 Juli 2020



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Dewi Susanti

Tempat, Tanggal Lahir : Indramayu, 08 Oktober 1997

Alamat : Jl. Melati 10 No. 23, Perumahan
Lembah Hijau, Lippo Cikarang,
Bekasi 17550



Riwayat Pendidikan Formal

SDN Kroya II	2003-2009
SMPN 1 Kroya.....	2009-2012
SMAN 1 Kandanghaur	2012-2015
S1 Sastra Jepang STBA JIA Bekasi.....	2016-2020