

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.

