

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.