

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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

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

Sehingga makanan dapat membantu manusia dalam mendapatkan energi, membantu pertumbuhan badan dan otak. Di setiap masakan mempunyai kandungan gizi berbeda, dan jenis gizi mempunyai fungsi yang berbeda. Misalnya, protein, karbohidrat, dan lemak merupakan salah satu contoh gizi yang akan didapatkan dari suatu makanan berasal dari jagung, singkong, maupun sagu. Makanan pokok tersebut sebelum disajikan harus diolah terlebih dahulu, dan proses menjadi suatu masakannya pun membutuhkan waktu yang lama. Dengan adanya globalisasi, kebanyakan orang mulai cenderung beralih dengan mengonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji yang dimaksud adalah jenis makanan yang dikemas, dan mudah disajikan dengan sangat praktis tanpa menyita waktu yang lama untuk dihidangkan. Makanan cepat saji seperti menjadi menu utama dalam pilihan menu sehari-hari. Kesibukan yang menyita waktu, sering kali menjadi suatu pemicu utama untuk makan secara instan, dan hidangan masakan yang tersaji dengan cepat. Saat ini sering menjumpai beberapa produk masakan yang berasal dari luar negeri. Berbagai produk hidangan makanan cepat saji tersebut seakan menggantikan masakan asli buatan Indonesia. Biasanya berbagai produk hidangan masakan yang berasal dari luar negeri tersebut diperjual belikan di restaurant-restaurant. Masakan yang berasal dari luar negeri yang beredar di Indonesia umumnya berasal dari Jepang, Italia, Korea, Taiwan, dan Cina. Namun banyak masyarakat yang menyukai masakan Jepang.

Suatu cita rasa dari masakan Jepang yang unik dan enak, digemari oleh banyak orang di berbagai negara, salah satunya adalah Indonesia. Pada umumnya, masakan Jepang berbeda dengan masakan negara-negara lain, bahan-bahan yang

digunakan dalam proses pembuatan masakan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah atau penyedap yang mengandung biji atau seperti cabai yang harus dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bawang putih sebagai salah satu bumbu masakan yang berbau tajam. Akan tetapi masakan Jepang lebih menggunakan kacang kedelai sebagai bahan olahan menu masakan. Perbedaan yang berbeda jauh dari masakan Indonesia ini pun, membuat masyarakat penasaran akan cita rasa dari masakan Jepang. Namun, saat mendengar suatu masakan Jepang terkadang dalam pikiran kita yang terbayang adalah identik dengan masakan yang disajikan mentah. Hal ini tentu saja tidak sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia yang tidak terbiasa memakan masakan yang masih mentah sekalipun.

Dengan perkembangan zaman yang modern, banyaknya inovasi dari suatu restaurant yang menyesuaikan selera makan masyarakat Indonesia terhadap masakan Jepang. Salah satu restaurant yang menyajikan sesuai selera masyarakat Indonesia adalah Restaurant Hokben. Restaurant Hokben ini menyajikan berbagai masakan Jepang cepat saji dan tidak hanya itu saja, restaurant ini sudah memiliki sertifikat kehalalan suatu produk dari LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obat dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia). Dengan adanya restaurant Hokben yang telah menyesuaikan selera masyarakat terhadap masakan Jepang, tentu membuat masyarakat ingin mencoba, merasakan, dan menikmati cita rasa dari masakan Jepang. Rasa penasaran dan keingintahuan terhadap masakan Jepang inilah yang menjadi bentuk awal yang sering kali dirasakan oleh masyarakat Indonesia. Tidak hanya itu saja, produk masakan halal pun sangat

membantu orang Muslim dalam memakan masakan Jepang, yang mana awalnya sangat diragukan.

Dengan adanya masakan Jepang yang sesuai dengan selera masyarakat Indonesia dan mempunyai sertifikat halal, membuat masyarakat menyukai masakan Jepang secara perlahan lahan. Dan Restoran Hokben sering dijadikan sebagai makan keluarga untuk kebersamaan. Berdasarkan latar belakang ini, maka penulis ingin mengadakan penelitian dalam bentuk Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Animo Masyarakat Terhadap Masakan Jepang di Restoran Hokben Blu Plaza Bekasi”

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang sudah dijelaskan diatas, maka dapat dibuat perumusan masalah sebagai berikut :

1. Adakah kekhasan dari masakan Jepang yang di jual di Hokben?
2. Bagaimana animo masyarakat terhadap masakan Jepang di Hokben ?
3. Apa saja kendala-kendala observasi dan pemecahan masalah ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penulisan dari Karya Tulis Ilmiah adalah :

1. Untuk mengetahui kekhasan dari masakan Jepang di Hokben.
2. Dapat mengetahui animo masyarakat terhadap masakan Jepang di Hokben.

3. Untuk mengetahui kendala-kendala observasi dan juga mengetahui pemecahan masalah.

D. Manfaat Penelitian

Kegiatan observasi ini mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai tambahan informasi, pengenalan, dan pengamatan tentang animo masyarakat terhadap masakan Jepang di Restoran Hokben Blu Plaza di Bekasi.

2. Manfaat Praktis

Bagi STBA JIA, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan informasi bagi mahasiswa yang akan meneliti permasalahan serupa. Dan juga dapat memberikan gambaran seperti apa kekhasan masakan Jepang di Hokben Blu Plaza di Bekasi dan juga animo masyarakat terhadap masakan Jepang di Hokben Blu Plaza di Bekasi.

E. Definisi Operasional

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

1. Pengertian Animo : suatu keinginan yang cenderung menetap pada diri seseorang untuk mengarahkan pada suatu pilihan tertentu sebagai kebutuhannya, kemudian dilanjutkan untuk diwujudkan dalam tindakan

yang nyata dengan adanya perhatian pada obyek yang diinginkannya itu untuk mencari informasi sebagai wawasan bagi dirinya.

2. Masakan Jepang : masakan dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan masakan Jepang berupa hasil pertanian berupa sayuran dan kacang-kacangan, namun juga berasal dari hasil laut.
3. Hokben : suatu restoran makanan cepat saji yang menyajikan masakan bergaya Jepang.

F. Metode Penelitian

1. Metode Penelitian

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

2. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah, maka penulis melakukan pengumpulan data dengan cara Observasi. Observasi di Restoran Hokben Blu Plaza Bekasi. Selain itu peneliti akan memaparkan hasil dari penelitian yang

dilakukan di restoran Hokben Blu Plaza Bekasi. Adapun waktu penelitian yang dilakukan adalah pada tanggal 27 April sampai 30 April 2019. Penelitian ini berlangsung selama 4 hari. Setiap hari peneliti menghabiskan waktu selama 8 jam, maka peneliti melakukan penelitiannya selama 32 jam. Peneliti menjelaskan dua hal dalam pengamatannya yaitu:

- a. Untuk mengetahui kekhasan dari masakan Jepang di Hokben Blu Plaza Bekasi.
- b. Untuk mengetahui tentang animo masyarakat terhadap masakan Jepang di Hokben Blu Plaza Bekasi.

G. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini dapat mempermudah dalam penyusunan karya tulis ilmiah. Dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini, terbagi menjadi lima bab dengan pokok bahasa sebagai berikut :

Bab I menyajikan Pendahuluan yang berisi tentang Latar Belakang Masalah Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penelitian, Definisi Operasional, Metode Penelitian, dan Sistematika Penelitian.

Bab II berisi Landasan Teori mengenai Masakan Jepang, Budaya Penyajian Masakan Jepang, Budaya dalam Cara Memakan Masakan Jepang, dan Penelitian Relevan.

- Bab III berisi tentang Sejarah Singkat Perusahaan, Struktur Organisasi, Prosedur dan Model Kerja.
- Bab IV berisi tentang hasil Observasi dengan menguraikan tentang Metode Penelitian yang digunakan penulis untuk mendapatkan data yang berisi tentang Ciri Khas Masakan Jepang di Restoran Hokben, Animo Masyarakat terhadap Masakan Jepang di Restoran Hokben, Kendala-Kendala Observasi, dan Pemecahan Masalah.
- Bab V : berisi tentang Kesimpulan dan Saran dari Karya Tulis Ilmiah.