

**ANALISIS SENI PENYAJIAN BENTO (MAKANAN BEKAL)  
DALAM BUDAYA JEPANG**

日本文化における弁当の盛り付けについての分析

**SKRIPSI**

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



**INDAH AFRIANITA**

**43131.52014.4076**

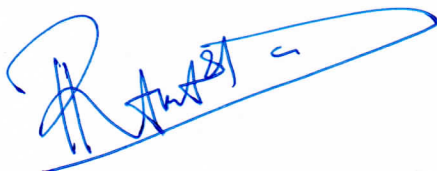
**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG  
SEKOLAH TINGGI BAHASA ASING JIA  
BEKASI  
2018**

## LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Indah Afrianita  
Nomor Induk Mahasiswa : 4313.52014.4076  
Jurusan : Bahasa dan Sastra Jepang  
Judul : ANALISIS SENI PENYAJIAN  
BENTO (MAKANAN BEKAL)  
DALAM BUDAYA JEPANG

Disahkan oleh:

Penguji I



**Dr. Rainhard oliver, S.S,M. Pd**  
NIDN. 0401028102

Penguji II



**Anggiarini Arianto, S.S, M.Hum**  
NIDN. 0415018401

Ketua STBA JIA

  
**Drs. H. Sudjianto, M.Hum**

NIP. 195906051985031004



## LEMBAR PERSETUJUAN

### ANALISIS SENI PENYAJIAN BENTO (MAKANAN BEKAL) DALAM BUDAYA JEPANG

Indah Afrianita

43131.52014.4076

Disetujui oleh


Pembimbing I

Pembimbing II



Drs. H. Sudjianto, M. Hum

NIP. 19590605198503100



Siti Nur Isnaini, SS.M.Pd

NIDN. 0431088305

Ketua STBA JIA



Drs. H. Sudjianto, M. Hum

NIP. 195906051985031004



## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Nama : Indah Afrianita  
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52014.4076  
Program Studi : Bahasa dan Sastra Jepang  
Judul Skripsi : Analisis Seni Penyajian Bento (Makanan Bekal)  
Dalam Budaya Jepang

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

Bekasi, Agustus 2018



Indah Afrianita

43131.52014.4076

## **SURAT KETERANGAN LAYAK UJIAN SIDANG**

Saya Pembimbing I Skripsi, dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Indah Afrianita  
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52014.4076  
Judul Skripsi : Analisis Seni Penyajian *Bento* (Makanan Bekal)  
Dalam Budaya Jepang

Sudah layak mengikuti sidang skripsi yang akan diselenggarakan pada tanggal 10 – 11 Agustus 2018, karena sudah menyelesaikan masa bimbingan sebanyak 9 kali tatap muka dan mengikuti konsultasi-konsultasi lainnya. Selanjutnya untuk kesempurnaan hasil skripsi yang telah dibuat, maka saya menyerahkan sepenuhnya kepada tim penguji sidang skripsi untuk menguji hasil skripsi mahasiswa tersebut.

Bekasi, 28 Juli 2018  
Pembimbing I



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


## **SURAT KETERANGAN LAYAK UJIAN SIDANG**

Saya Pembimbing I Skripsi, dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Indah Afrianita  
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.52014.4076  
Judul Skripsi : Analisis Seni Penyajian *Bento* (Makanan Bekal)  
Dalam Budaya Jepang

Sudah layak mengikuti sidang skripsi yang akan diselenggarakan pada tanggal 10 – 11 Agustus 2018, karena sudah menyelesaikan masa bimbingan sebanyak 11 kali tatap muka dan mengikuti konsultasi-konsultasi lainnya. Selanjutnya untuk kesempurnaan hasil skripsi yang telah dibuat, maka saya menyerahkan sepenuhnya kepada tim penguji sidang skripsi untuk menguji hasil skripsi mahasiswa tersebut.

Bekasi, 28 Juli 2018  
Pembimbing II



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

**ANALISIS SENI PENYAJIAN BENTO (MAKANAN BEKAL) DALAM  
BUDAYA JEPANG**

**INDAH AFRIANITA**

**4313.52014.4076**

**PENELITIAN SASTRA JEPANG**

**STBA JIA**

**2018**

**ABSTRAKSI**

Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui penyajian bento dalam budaya Jepang, Alasan masyarakat Jepang menggemari bento, hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyajian bento dalam masyarakat Jepang. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Penelitian ini menganalisis 10 jawaban responden berupa kuesioner yang diambil dari instagram dan referensi keluarga. Dari hasil ini diperoleh bahwa *bento* merupakan kebiasaan masyarakat Jepang, pola hidup positif, merupakan seni kuliner dan *bento* wujud keharmonisan keluarga di Jepang.

Kata Kunci : *Bento, Bunka, moritsuke*

日本文化における弁当の盛り付けについての分析

**INDAH AFRIANITA**

4313.52014.4076

日本文学の研究

**STBA JIA**

2018

要旨

この論文のタイトルは “日本文化における弁当の盛り付けについての分析”

研究の目的は、日本社会での弁当のプレゼンテーションで考慮しなければならないこと、日本社会が弁当を愛する理由、日本文化における弁当の提示を知ることである。この研究で使用された方法は定性的記述的である。この研究では、インスタグラムと家族のレファレンスしました。この弁当は日本社会の習慣であるという結果から、肯定的な生活パターンは、日本の家族調和の料理芸術と弁当形式である。

キーワード：弁当、文化、盛り付け



## 第 I 章

### はじめに

#### A. 背景

世界中のあらゆる国には、興味深く高価値な文化があります。日本は、米国、中国に次ぐ第 3 の経済成長率を持つ先進国です。日本はアジア大陸の東にあり、日本の首都は東京です。春夏秋冬の四つの季節を持つことで、多くの外国人観光客が日本に集まっていることは驚くことではありません。

日本への旅行は料理も楽しみの一つでもあります。多くの日本料理はすでに世界中にあり、日本以外の国でも簡単に見つかります。しかし、自分の国で日本料理を飲食するときには、独自の作り方に加えて、日本料理のすべてのメニューを提供し、料理を提供する芸術を優先し、各食品に存在するフレーバーの優先順位をつけます。

伝統的な日本の芸術は、これまでも日本社会そのものに保存され、日本祭りや踊りなどの伝統文化や踊り、弁当（食料品）などの文化を兼ね備えた非常に興味深いものです。弁当の起源は鎌倉時代（1185-1333）の終わりまで遡ることができます。日本では炊飯や糰といった。米の実用的な食物を知っていました。糰は食べる前に水やお湯に浸かる事により食べることできる。食べたり煮たりすることができます。日本は料理を提供する芸術としては非常に有名です。その中の一つは、食べ物である日本の言葉であり、米の形であり、菜食主義者の中に含まれるナシケパールが食べられる場所には、弁当はまたおにぎりと呼ばれる。

#### B. 問題の定式化

背景によると、問題は：

- a. 日本文化の中での弁当はいかがですか。
- b. 日本の社会が弁当箱を好む理由は何ですか。
- c. 日本社会での弁当のプレゼンテーションではどう考えるべきですか。

## 第Ⅱ章

### 理論的な基礎

#### A. 文化の意味

文化的知識はすべて、芸術的および哲学的規律（規律）を含む知識です。この専門知識は、ダンス、アート、音楽芸術などの他のスキルに細分することができます。日本では食べ物は弁当と呼ばれています、弁当はどこでも食べられ、非常に実用的です。弁当は食料品店で買うすることも、家で自炊することもできます。

#### B. 弁当の文化、弁当の歴史

1185-1333年の鎌倉時代に初めて弁当がありました。この弁当は毎日の生活の中で見つけることができ、旅行する人は通常、弁当を購入する。駅弁は、乾燥と塩漬けの過程で梅の果実であるイネナシケパルとウメボシの2つのおにぎりからなる弁当ステーションであると言われています。タクアンに竹の葉で包まれた大根の塊があります。各地域の駅は、他の地域とは違った感じの弁当をたくさん提供しています。弁当は色々な種類があり、例えば駅弁、キャラ弁、小角弁当です。

#### C. 弁当の種類

##### 1. キャラ弁

キャラ弁（キャラべん）とは、弁当の中身を漫画、アニメ、芸能人等のキャラクターあるいは自動車などのメカ、風景などに模したものをいう。

##### 2. 駅弁

「駅売り弁当」の略。鉄道の駅などで、乗客のために売る弁当。

##### 3. 松花堂弁当（しょうかどうべんとう）

松花堂弁当は、中に十字形の仕切りがあり、縁の高いかぶせ蓋のある弁当箱を用いた弁当。しかし源流は、幕の内弁当が武家の儀礼的な食事である本膳料理の流れを汲む江戸時代に遡るものであるのに対し、松花堂弁当は懐石料理（茶料理）の流れを汲み昭和になってから誕生した様式であり、歴史は大きく異なる。

#### D. 弁当の利益

##### 1. 時間の節約

##### 2. 栄養のバランス

##### 3. お金の節約

## 第III章

### 研究方法

#### A. 研究方法

研究方法はデスクリプタイプので分析してそのことをイメージして、説明  
(Sugiono,2015:21)

B. 研究の順番

C. データを収集

D. データの分析

E. データの研究

## 第IV章

### データの分析

#### A. データ

このデータはアンケートで10設問を取る。問題から日本の文化について特に弁当の事を説明する。

#### B. データの分析

第I章の問題からアンケートで筆者はこの問題を分析して、解決する。その問題は京都のサービス、好きな弁当なり湯、弁当の作り方である。

## 第V章

### 結論

#### A. 結論

研究の目的は、日本社会での弁当のプレゼンテーションで考慮しなければならないこと、日本社会が弁当を愛する理由、日本文化における弁当の提示を知ることである。この研究で使用された方法は定性的記述的である。この研究では、インスタグラムと家族のレファレンスしました。この弁当は日本社会の習慣であるという結果から、肯定的な生活パターンは、日本の家族調和の料理芸術と弁当形式である。

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobila'lamini puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas besarnya limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu yang kami beri judul "Analisis Seni Penyajian Bento (Makanan Bekal) Dalam Budaya Jepang".

Saya ucapkan rasa syukur dan terimakasih kepada seluruh keluarga tercinta (Alm bapak, serta ibu, adik saya) dan untuk suami tercinta yang telah memberikan dukungan mental dan materi sejak awal hingga selesainya studi ini. Penyusunan skripsi ini dibuat sebagai persyaratan untuk mendapatkan gelar sarjana sastra Jepang.

Dalam perjalanan ini begitu banyak rintangan yang penulis temukan selama proses penyusunan skripsi, serta telah melibatkan banyak pihak yang sangat membantu dalam hal ini. namun berkat dorongan dan bantuan dari berbagai pihak, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Drs. H. Sudjianto, M. Hum, selaku ketua Sekolah Tinggi Bahasa Asing

JIA

dan selaku dosen pembimbing I, Terima kasih untuk segala motivasi dan kepercayaan, saran, serta kesediaannya memberikan waktu untuk berkonsultasi dalam penyusunan skripsi ini

2. Siti Nur Isnaini, SS,M.Pd. selaku dosen pembimbing II. Terima kasih untuk segala kesabaran, pikiran, waktu dan tenaga yang telah dikerahkan dalam membantu serta memberikan semangat dalam penyusunan skripsi ini
3. DR. Rainhard Oliviiir Hoftmaan Wungkana, SS., M.Pd, selaku ketua program Studi Sastra Jepang Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA
4. Yusnida Eka Putri, SS, M.Si, selaku Wakil Ketua I (Bidang Kurikulum dan Akademik) Jurusan Bahasa Jepang Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA
5. Ahmad Kurnia, SPd,MM. Terima kasih untuk waktu dan kesediaanya memberikan waktu untuk berkonsultasi dalam penyusunan skripsi ini
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 banyak membantu penyediaan prasarana fasilitas pendukung penelitian ini
8. Teman-teman akademik seperjuangan yang selalu membantu dan memberi semangat serta memberi masukan bagi penulisan skripsi ini
9. Fardi Ramadhan, Chika Azziyati, Wisnu Pratama Putra, Fransisca Aprilia, Astika Dwi Apriyani, Lidya Sari, Niar Larosa, Nining Winarsih, reisa Zulvia yang selalu memberikan support.
10. Mas Sakhirin (Foto Copy) di sebelah Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA yang sudah banyak membantu menyelesaikan skripsi ini
11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan yang tidak bisa disebutkan satu-persatu

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin menyelesaikan skripsi ini,  
semoga bermanfaat bagi penulis sendiri maupun yang membacanya.

Bekasi, Agustus 2018

Indah Afrianita



## DAFTAR ISI

Lembar Judul	
Lembar Pengesahan .....	i
Lembar Persetujuan.....	ii
Lembar Keaslian Skripsi .....	iii
Motto dan Persembahan .....	iv
Surat Keterangan Layak Ujian Sidang (DOSPEM 1) .....	v
Surat Keterangan Layak Ujian Sidang (DOSPEM 2) .....	vi
Abstraksi .....	vii
Yoshi.....	viii
Gaiyou .....	ix
Kata Pengantar .....	xiv
Daftar Isi.....	xvii

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan dan Fokus Masalah.....	7
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
D. Definisi Operasional.....	8
E. Sistematika Penulisan .....	10

### **BAB II LANDASAN TEORETIS**

A. Budaya Jepang.....	11
B. Budaya Membawa Bento dan Sejarah Bento .....	14

1. Budaya Membawa Bento .....	14
2. Sejarah Bento .....	15
C. Jenis-jenis dan Manfaat Bento.....	17
D. Penelitian Relevan.....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	24
1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
2. Jenis Penelitian.....	29
B. Prosedur Penelitian.....	30
1. Perencanaan.....	30
2. Pelaksanaan .....	31
3. Penyelesaian .....	32
C. Teknik Pengumpulan Data.....	33
D. Teknik Analisis Data .....	35
E. Sumber Data .....	35
<b>BAB IV ANALISIS DATA</b>	
A. Paparan Data .....	37
B. Analisis Data.....	39
C. Interpretasi Data .....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	54
B. Saran.....	56

**Daftar Acuan**

**Lampiran**

**Daftar Riwayat Hidup**

# BAB1

## PENDAHULUAN

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

Setiap negara diseluruh dunia memiliki kebudayaan yang menarik dan bernilai tinggi, Jepang merupakan negara maju dengan tingkat pertumbuhan ekonomi terbesar ketiga setelah Cina.Jepang berada di sebelah timur Benua Asia, ibukota negara Jepang adalah Tokyo.Dengan memiliki empat musim setiap tahunnya, tidak heran apabila banyak wisatawan asing yang berbondong-bondong datang ke Jepang.

Negara Jepang memiliki sejarah, seni, budaya yang unik, sama seperti negara lainnya,untuk dipelajari. Keanekaragaman tersebut masih terus di lestarikan hingga sekarang.Selain itu negara Jepang memiliki bahasa resmi yang disebut *kokugo*, istilah *kokugo* sering dipakai oleh orang Jepang untuk menyatakan sebagai bahasanya sendiri sebagai bahasa ibu, namun sering digunakan sebagai artian yang sama dengan *nihongo* (Sudjianto, Dahidi, 2014:1-2).

Berwisata ke Jepang artinya berwisata kuliner juga, karena banyak makanan khas Jepang yang sudah mendunia dan malah mudah ditemukan di negara-negara lain. Namun, ada rasa yang berbeda saat mencicipi kuliner Jepang di negaranya, selain cara pembuatannya yang unik, disetiap menu masakan Jepang, mengutamakan seni penyajian makanan dan juga mengutamakan rasa yang ada di setiap makanan tersebut.

Setiap negara mempunyai makanan khas yang tentu saja berbeda antara negara satu dengan negara lainnya. Karakter masakan di suatu daerah atau negara biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya. Begitu juga dengan masakan Jepang. Masakan Jepang memiliki cita rasa yang khas dan juga sehat, karena dalam setiap masakan memakai sedikit minyak. Pada prinsipnya makanan sehari-hari masyarakat Jepang tidak berbeda jauh dari kebiasaan orang Asia lainnya. Tidak hanya itu juga, Jepang memiliki budaya, seni dan sejarah yang tentu saja unik dari negara-negara lainnya.

Seni tradisional Jepang merupakan suatu hal yang sangat menarik yang sampai saat ini masih terus dilestarikan oleh masyarakat Jepang itu sendiri dan dijadikan sebagai budaya turun-temurun misalnya Nihon Matsuri, Odori atau disebut juga tarian, *bento* (Makanan bekal) dan masih banyak yang lainnya.

Negara Jepang sangat terkenal dengan seni penyajian makanan, salah satunya adalah *Bento*. *Bento* (弁当 atau べんとう) adalah istilah di dalam bahasa Jepang yang merupakan makanan bekal, berupa nasi dan lauk-pauk yang dikemas dengan cara yang berbeda-beda yang bisa dimakan dimana saja (White, Tanpa tahun:70). Nasi kepal yang terdapat di dalam *Bento* di sebut juga dengan nama *onigiri*.

*“Onigiri ( rice ball ) are a handy, portable food equivalent to the Westren sandwich. They are designed to keep for a fairly long time, since both the rice and the fillings used are seasoned with salt, fillings used include umeboshi, shiojake and tarako and the onigiri are usually wrapped in a sheet of nori (dried seaweed)”.*

Onigiri adalah makanan praktis yang mudah dibawa setara dengan western sandwich, dibuat dan dirancang agar dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama, isian yang terdapat didalam onigiri berupa umeboshi sejenis acar, shiojake yaitu ikan salmon yang di asinkan dan tarako yaitu telur ikan mentah yang di asinkan, onigiri biasanya dibungkus dengan selembat *nori* yaitu rumput laut kering (Japan travel bereau,1987:80).

Pada zaman Azuchi Momoyama (1568 – 1600), rakyat yang sedang menonton pertunjukan *Noh* dan *Kabuki*, mereka membawa *bento* yang disebut juga dengan *Makunouchi*. *Makunouchi* adalah jenis *bento* yang terkenal, terdiri dari nasi, lauk-pauk dan sayuran. Masyarakat Jepang sangat menikmati setiap makanan yang mereka makan, oleh karena itu disetiap hidangan makanan, selalu dihias sesuai keinginan dan bisa dibawa kemana-mana yang dinamakan dengan *bento* (White, Tanpa tahun:71).

Jepang tidak melupakan nilai-nilai tradisi yang sudah ada, terbukti sampai saat ini masyarakat Jepang membawa makanan bekal yang disebut *bento*. Di setiap pembuatan *bento*, dibuat sesuai keinginan sendiri dan juga kemampuan mengkreasikan setiap bentuk makanan menjadi lebih menarik, Sehingga dapat membangkitkan selera makan, bagi setiap orang yang akan menikmati makanan tersebut.

Masyarakat Jepang sangat menggemari sayuran, "*Vegetarian dishes, like many other things, became popular in Japan after they became popular in the United States. In japan there even appeared vegetarian restaurants. But vegetarianism has peaked in japan*".

Hidangan vegetarian, seperti banyak hal lainnya menjadi populer di Jepang setelah populer di Amerika. Bahkan di Jepang sampai muncul restoran

vegetarian. Tapi vegetarianisme telah mencapai puncaknya di Jepang bukan di Amerika (Makoto,1994:7).

Masakan Jepang, begitu orang menamakan, didesain untuk dimakan dengan menggunakan mata para penikmat makanan itu sendiri yang artinya bentuk dan cara penyajiannya makanan dibuat menjadi unik, sehingga dapat menarik perhatian bagi siapa saja yang ingin menyantapnya. Sebagian besar masakan Jepang dibuat dengan rasa alami dari masing-masing bahan dan ini membuat para menikmatnya dimanjakan mata, dengan tampilan bahan tersebut, sehingga mereka memperhatikan makanan itu secara cermat (Tsuchiya,1986:35).

Negara Jepang kaya akan berbagai macam jenis makanan yang unik dan menarik untuk disantap. masakan Jepang dibuat dengan tidak banyak bumbu dan tidak makan banyak waktu, tetapi juga sangat menjaga kualitas dasar dari bahan-bahan yang segar didalam masakan tersebut, sehingga nilai gizi yang terkandung di dalamnya tidak berubah.

Masakan Jepang telah berkembang selama berabad-abad sebagai hasil dari banyak perubahan politik dan sosial. Masakan akhirnya berubah seiring dengan munculnya zaman abad pertengahan yang diantar dalam penumpahan *elitism* dengan usia pemerintahan shogun. Di era modern awal terjadi perubahan besar-besaran yang memperkenalkan budaya Non-Jepang, terutama budaya Barat ke Jepang. Istilah modern "*Japanese Cuisine*", (*Nihon ryouri*, 日本料理 atau *Washoku*, 和食) yang berarti makanan tradisional ala Jepang, dengan

memanfaatkan hasil alam yang ada, berupa sayuran dan lauk pauk (White, Tanpa tahun:1).

Makanan adalah sesuatu yang dikonsumsi setiap hari melalui mulut, untuk memenuhi kebutuhan asupan gizi yang diperlukan oleh tubuh, sebelum kita mengkonsumsi makanan, sebaiknya harus memperhatikan kandungan gizi yang terdapat di dalam makanan tersebut. Karena setiap orang memerlukan makanan dan zat gizi dalam jumlah yang berbeda-beda. Tergantung pada usia, berat badan, jenis kelamin, kondisi lingkungan, aktivitas fisik, ibu hamil dan menyusui. Porsi makanan sehat berimbang terdiri atas 60% karbohidrat, 25% lemak, dan 15% protein dari total kebutuhan atau energi yang dikeluarkan per hari (Irianto,2017 : 29).

Kebiasaan masyarakat Jepang pada waktu makan, biasanya mereka menggunakan piring dan mangkuk kecil, setiap makanan yang disajikan secara terpisah, tidak dalam satu piring besar. Gunanya untuk mengontrol asupan makanan dan hanya makan sesuai kebutuhan yang dibutuhkan yang masuk kedalam tubuh. Penggunaan sumpit juga membuat masyarakat Jepang makan lebih sedikit dan perlahan-lahan. Didalam penyajian makanan ala Jepang berupa Portion by Portion yaitu protein pertama dimulai dari nasi, protein kedua yaitu sayuran, acar dan miso sup atau miso shiru (Secret, 2013:13). Miso shiru adalah tauco ala Jepang yang terbuat dari fermentasi pasta kedelai yang tentunya kaya akan gizi (Secret,2013:101).

Dalam hal pengolahan makanannya pun sangat sederhana, tanpa menghilangkan rasa yang terdapat di dalam bahan makanan tersebut. Karena



Jepang mempunyai 4 musim, dengan luas wilayah 374.744km<sup>2</sup>, maka tidaklah heran di setiap musimnya terdapat makanan yang berbeda-beda (Fullman,2012:5).

*Bento* adalah istilah untuk makanan bekal berupa lauk pauk yang dimasukkan ke dalam kemasan prakris yang bisa dibawa kemana-mana, biasanya *bento* dibawa untuk bekal makan siang, makan malam atau juga piknik. Asal mula *bento* dapat ditelusuri ke akhir periode zaman Kamakura (1185-1333), orang Jepang mengenal makanan praktis berupa nasi yang dimasak dan dikeringkan atau juga disebut makanan kering, cara makananya pun bisa dimakan begitu saja, atau direbus didalam air sebelum dimakan (White, Tanpa tahun: 71).

Penelitian ini akan penulis lakukan untuk meneliti mengapa masyarakat Jepang menggemari *bento*, serta masalah apa saja yang harus di perhatikan didalam seni penyajian *bento*, dalam bentuk skripsi yang berjudul Analisis Seni Penyajian Bento (Makanan Bekal) dalam Budaya Jepang.

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

### **1. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan di atas, maka dapat dirumusan masalah yang dibahas dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

- a. Bagaimana penyajian *bento* dalam budaya Jepang?
- b. Apa alasan masyarakat Jepang menggemari *bento*?
- c. Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyajian *bento* dalam masyarakat Jepang?

## 2. Fokus Masalah

Berdasarkan hal-hal yang sudah ditulis dalam latar belakang masalah, penelitian ini memfokuskan permasalahan yang menjadi dasar penulisan skripsi yaitu bagaimana penyajian *bento* dalam budaya Jepang, apa alasan masyarakat Jepang menggemari *bento* dan apa saja yang harus di perhatikan dalam penyajian *bento* dalam masyarakat Jepang.

## C. Tujuan dan manfaat penelitian

### 1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan latar belakang diatas terutama untuk, mengetahui:

1. Untuk mengetahui penyajian *bento* dalam budaya Jepang.
2. Untuk mengetahui alasan masyarakat Jepang menggemari *bento*.
3. Untuk mengetahui hal-hal yang harus di perhatikan dalam penyajian *bento* dalam masyarakat Jepang.

### 2. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan melalui penelitian ini yaitu menambah teoritas dan manfaat praktis tentang *bento*.

#### a. Manfaat teoritas

Secara teoritas dapat dimanfaatkan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dan menambah Khazanah penelitian dibidang budaya khususnya program studi sastra Jepang.

b. Secara praktis

Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan motivasi dan apresiasi mahasiswa terhadap budaya melalui analisis budaya.

#### **D. Definisi Operasional**

Untuk menghindari kesalah pahaman terhadap istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian, maka penelitian ini akan menjelaskan istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian sebagai berikut:

##### **1. Bento**

*Bento* (弁当 atau べんとう) adalah istilah didalam bahasa Jepang yang merupakan makanan bekal, berupa nasi dan lauk-pauk yang dikemas dengan cara yang berbeda-beda yang bisa dimakan dimana saja (white, Tanpa tahun:70).

##### **2. Seni penyajian**

Didalam dunia memasak, teknik penyajian makanan sangatlah penting, walaupun tentunya kelezatan dan rasa makanan adalah hal yang utama. Seni penyajian makanan adalah cara penataan dan penyajian makanan diatas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas tinggi.

##### **3. Budaya Makan**

Negara Jepang memiliki makanan pokok sama dengan negara Indonesia, yaitu nasi. Makanan utama masyarakat Jepang adalah gohang, gohan adalah nasi beserta lauk-pauknya. Nasi merupakan makanan pokok masyarakat

Jepang, jika rasa nasi kurang enak, maka seluruh makanan rasanya akan mengecewakan.

Negara Jepang selalu menjaga tinggi sopan santun dan sangat menjaga sekali etika, termasuk pada saat makan bersama. Masyarakat Jepang lebih menyukai makanan dengan menggunakan sumpit (*hashi*) yang terbuat dari kayu.

Pada saat makan mereka mengangkat mangkuk nasi atau mangkuk sup, kearah mulut dengan tangan kiri, supaya memakan nasi dapat dilalukan secara efisien (Morsbach, Mason, Lee, Kim: 1993:19).

Tradisi makanan Jepang sangatlah lengkap, terdiri dari semangkuk nasi putih, lauk-pauk dan sup dan ditata dengan rapi, agar terlihat indah pada saat ingin memakannya. Tidak hanya itu juga masyarakat Jepang sangat menjaga cita rasa dari makanan itu sendiri artinya tidak mengubah rasa yang terkandung didalam makanan tersebut.

Kebiasaan makan masyarakat Jepang sebelum makan mereka mengucapkan "*Itadakimasu*" adalah ungkapan sopan yang berarti "Saya terima makanan ini atau selamat makan", ini adalah ungkapan rasa terimakasih kepada siapapun yang membuat makanan, sampai ke meja yang ada didepan kita. Pada saat setelah makan mereka mengucapkan "*Gochisosamadeshita*" yang berarti "Terimakasih atas hidangannya yang enak".

## **E. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan bab ini adalah sebagai berikut:

Bab I, Pendahuluan. Bab ini memberikan gambaran secara umum tentang penelitian ini, bab ini terdiri dari lima sub bab yaitu latar belakang masalah , rumusan dan fokus masalah, tujuan dan manfaat Penelitian, definisi Oprasional, Sistematika Penulisan.

Bab II, Landasan theories. Bab ini menjelaskan teori yang digunakan dalam penelitian ini, serta menjelaskan tentang budaya Jepang budaya membawa *bento*, sejarah *Bento*, jenis-jenis dan manfaat membawa *bento*, serta penelitian relevan sebelumnya.

Bab III, Metodologi penelitian. Bab ini menjelaskan tentang metode penelitian, waktu dan tempat penelitian dan jenis penelitian, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data, teknik analisis data dan sumber data.

Bab IV, Analisis data. Bab ini menjelaskan tentang paparan data, analisis data dan interpretasi hasil penelitian.

Bab V, Kesimpulan dan saran. Bab ini menjelaskan kesimpulan dan saran dari seluruh penelitian yang sudah dilakukan.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORETIS**

#### **A. Budaya Jepang**

Untuk mendukung pembuatan skripsi ini, maka perlu diuraikan hal-hal atau teori-teori yang berkaitan dengan permasalahan dan ruang lingkup pembahasan sebagai landasan pembuatan skripsi ini.

##### **1. Definisi Budaya**

Berikut ini adalah beberapa pengertian definisi budaya yang saya paparkan dari berbagai sumber:

Menurut Prasetya (2013:2) Pengetahuan budaya adalah segala pengetahuan yang mencakup keahlian (disiplin) seni dan filsafat. Keahlian ini dapat dibagi lagi dalam keahlian-keahlian lain, seperti seni tari, seni rupa, seni musik dan lain-lain.

Begitupun negara Jepang yang terbentang dari selatan ke utara dan memiliki sejarah yang panjang, tentu saja banyak melahirkan keberagaman budaya berikut bentuk budaya tradisional di Jepang, diantaranya yaitu:

##### **a. Matsuri**

Matsuri adalah suatu perayaan atau festival untuk mendoakan keberhasilan yang sudah didapatkan. Di Jepang ada tiga matsuri terbesar, diantaranya adalah:

1. Gion Matsuri yaitu festival tahunan yang diadakan di Kyoto selama satu bulan penuh di bulan juli.

2. Tenji Matsuri yaitu festival tahunan yang diselenggarakan di Osaka, perayaan ini dilangsungkan di kuil Shinto yang menyandang sebutan kuil Tenjin.
3. Kanda Matsuri yaitu festival ini dimulai pada awal abad ke-17, merupakan festival Shinto terbesar di Tokyo yang diadakan pada bulan Mei hari Sabtu dan Minggu.

b. Tarian

Tarian adalah suatu gerakan tubuh secara berirama yang mewakili perasaan, emosi jiwa dan biasanya dalam pergerakannya dengan diiringi berbagai macam alat musik. Begitupun di negara Jepang yang memiliki berbagai macam jenis tarian yang masih dilestarikan dari zaman dahulu sampai saat ini, diantaranya adalah:

1. *Bon odori* adalah festival tarian tradisional Jepang yang biasanya diselenggarakan pada musim panas.
2. *Nihon buyou* adalah tarian tradisional Jepang dengan memakai kostum kimono, tarian ini bukan hanya indah, tetapi juga sarat akan makna yang mengkasikan tarian yang elegan.
3. *Kabuki* adalah salah satu tarian yang paling terkenal didalam hiburan tradisional di Jepang, tarian ini menggabungkan antara tarian, acting, nyanyi dan seni, yang diselenggarakan di teater khusus kabuki.

c. Upacara minum Teh

Upacara minum Teh yaitu ritual tradisional Jepang dalam menyajikan teh untuk tamu yang diadakan di luar ruangan disebut *nodate*. Pada zaman dulu disebut *Chatou*(茶の湯] *Cha no yu* , para tamu yang menghadiri upacara

minum teh tersebut harus mempelajari tata karma, kebiasaan, basa-basi, etiket meminum teh dan menikmati makanan yang dihidangkan. seni upacara minum teh memerlukan pendalaman selama bertahun-tahun dengan penyempurnaan yang berlangsung seumur hidup.

([https://id.wikipedia.org/wiki/Upacara\\_minum\\_teh\\_\(Jepang\)](https://id.wikipedia.org/wiki/Upacara_minum_teh_(Jepang)))

#### d. Kaligrafi Jepang

Kaligrafi Jepang yaitu suatu seni yang mengekspresikan tulisan kanji dan kana dengan menggunakan kuas dan tinta diatas kertas yang disebut dengan *Shodo*.

#### e. *Bento*

*Bento* yaitu istilah didalam bahasa Jepang yang merupakan makanan bekal, berupa nasi dan lauk-pauk yang dikemas dengan cara yang berbeda-beda yang bisa dimakan di mana saja dalam waktu yang lama.

## **B. Budaya Membawa *Bento* dan Sejarah *Bento***

### **1. Budaya Membawa *Bento***

Masyarakat Jepang mempunyai kebiasaan membawa *bento*, biasanya *bento* dibawa untuk makan siang, makan malam atau piknik. Meskipun *bento* hanya dalam kotak kecil, tetapi *bento* ditata dengan rapih supaya hasilnya tampak menarik dan dapat menambah selera makan. Jepang terkenal akan kreatifitas dan teknologi yang tinggi. Kreatifitas tersebut dituangkan kedalam *bento*.

Tidaklah heran *bento* sering kali tampil dengan bentuk menarik. Ciri khas *bento* adalah, dengan menata makanan, lauk-pauk dan warna, mengapa demikian



karena suatu makanan yang disusun secara apik, maka ini akan membuat para penikmat *bento* tersebut, merasakan ingin menikmati hidangan tersebut.

Berbicara tentang Jepang, tidak dapat melewatkan karakter *Manga* atau *Anime*. Masyarakat Jepang menuangkan karakter tersebut kedalam *bento*. Kebiasaan para ibu di Jepang, bangun pagi-pagi untuk membuatkan *bento*, untuk suami dan anak. Ini adalah bentuk rasa sayang dan tradisi secara turun-temurun. *Bento* karakter sangat digemari oleh Anak-anak, para ibu di Jepang sangat senang, apabila *bento* karakter yang dibuat, disukai oleh anaknya.

DiJepang ada beberapa jenis bentuk penyajian *bento* yang disukai oleh anak-anak yaitu *bento* karakter atau yang disebut *kyaraben* “キャラ弁” yang artinya *bento* yang menyerupai tokoh anime, manga atau karakter game lainnya. Ada juga *Oekakibento* “お絵描き弁都” *bento* yang dibentuk menyerupai wajah manusia, binatang dan juga tumbuh-tumbuhan (White, Tanpa tahun:70).

## 2. Sejarah *Bento*

Sejarah perkembangan budaya *bento* telah berangsur sejak ratusan tahun lalu, yang kemudian terus mengalami perkembangan dari masa ke masa, bahkan hingga menyebarkan pengaruhnya dan diadaptasi oleh berbagai negara, termasuk negara Indonesia. Berikut penjelasannya dibawah ini:

### 1. Awal Mula Budaya dan Perkembangan *Bento*

Budaya membawa *bento* sudah ada di Jepang sejak akhir Zaman Kamakura (1185-1333), masyarakat Jepang mengenal makanan praktis berupa nasi yang dimasak, lalu dikeringkan atau juga disebut makanan kering, dalam bahasa

Jepang adalah *hoshii-ii* (糰 atau 干し飯) cara memakannya bisa seperti itu atau direbus didalam air sebelum dimakan. Wadah *bento* terbuat dari kayu yang dipernis terdapat di zaman Azuchi Momoyama (1568-1600), Dalam kesempatan *hanami* atau upacara minum teh, wadah seperti ini banyak digunakan untuk membawa makanan bekal.

Budaya membawa *bento* semakin meluas dikalangan masyarakat Jepang, Periode Zaman Edo (1603-1867), orang yang sedang berpergian atau juga wisatawan yang sedang berwisata, mereka membawa *bento*, pada Zaman itu membawa makanan praktis disebut *koshibento* (腰弁当) dengan kata lain *bento* pinggang. Didalam *bento* tersebut isinya terdiri dari beberapa nasi kepal dan dibungkus dengan daun bambu. Ada pula nasi yang dikemas dalam kotak yang beranyamkan bambu yang diikatkan dipinggang, jenis *bento* seperti ini disebut *makunouchi* (幕の内) . *Bento* seperti ini sangat populer, mereka sajikan di sela-sela istirahat saat pertunjukan teater *Noh* dan *Kabuki*.

Pada 16 juli 1885, periode Zaman Meiji (1868 - 1876) ada *bento* dengan gaya Eropa yang dikenal dengan sandwich, serta di Stasiun Utsunomiya terletak di Prefektur Ibaraki, menjual makanan *Bento*, yang disebut dengan ekiben (駅弁) . *Bento* ini dapat ditemukan dalam kehidupan sehari-hari, orang yang akan berpergian mereka biasanya membeli ekiben. Ekiben dikatakan sebagai *bento* stasiun berupa dua buah *Onigori* yaitu nasi kepal dan *Umeboshi* yaitu buah plum yang melalui proses pengeringan dan diasinkan, dan potongan asinan lobak yang dinamakan dengan *Takuan*, yang dibungkus dengan daun bambu. Stasiun

di setiap daerah banyak menawarkan *Bento* yang rasanya berbeda antara daerah lainnya.

Pada zaman ini setiap sekolah belum memiliki kantin dan dapur yang menyediakan makan siang, oleh karena itu murid dan para guru, pada jam pelajaran baru selesai yaitu pada siang hari, untuk mereka makan bersama. Pada Zaman Taisho (1912 – 1926), kotak *bento* yang terbuat dari bahan aluminium seperti ini merupakan barang mewah. Pada perang dunia ke 1 di wilayah Tohoku terjadilah kegagalan panen, itu disebabkan karena adanya Bom, yang merusak wilayah tersebut. Bahan aluminium menjadi barang mahal. setelah perang dunia ke II, *Bento* berangsur-angsur hilang, sejalan dengan semakin banyaknya sekolah yang menyediakan makan siang dengan standar gizi baik.

Pada tahun 1980, *bento* kembali populer setelah dikenal kemasan kotak yang terbuat dari plastik polistirena yang sekali pakai. Selain itu juga semakin meluasnya toko kelontongan buka 24 jam, sementara itu *bento* buatan ibu mulai digemari, maka tradisi membawa *bento* hidup kembali (White, Tanpa tahun:71).

## **2. *Bento* dimasa Sekarang**

Pada masa sekarang di Jepang, *Bento* bisa ditemukan di toko-toko, seperti Lawson, Family Mart dan 7-Eleven, selain handmade *bento*, harganya pun terjangkau yang dinamakan konbini *bento*.

## **C. Jenis-jenis dan Manfaat *Bento***

### **1. Jenis-jenis *Bento* sebagai berikut:**

#### **a. *Kyaraben***

Bekal makanan yang berisikan nasi beserta lauk-pauk, disusun agar terlihat indah dipandang dan tentunya juga menyehatkan. *Bento* secara umum berarti makanan yang disajikan praktis di dalam kotak, ketika dihias membentuk sebuah karakter manga atau anime. Untuk menambah nafsu makan anak, biasanya para ibu membuat *Bento* lebih menarik, banyak variasi makanan, juga memperkenalkan jenis-jenis dan tekstur makanan sedini mungkin kepada anak-anak. Untuk mengetahui lebih jelasnya, dapat dilihat gambar dibawah ini:



**Gambar 2.1** *kyaraben*

Sumber: ([https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503\\_charaben.html](https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503_charaben.html))



**Gambar 2.2** *kyaraben*

Sumber: (<https://en.wikipedia.org/wiki/Bento>)



**Gambar 2.3kyaraben**

Sumber:([https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503\\_charaben.htm](https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503_charaben.htm))

*Bento* seperti ini, biasanya dibawa untuk acara perlombaan, piknik dan makanan bekal ke sekolah. Proses Pembuatan *Bento* seperti gambar diatas tidak terlalu sulit tetapi memerlukan waktu yang tidak sedikit, karena harus bisa mengambarkan sesuai dengan keinginan pembuatnya. Untuk mendapatkan bentuk karakte didalam *Bento*, sebaiknya menggunakan cetakan, hal ini akan sangat membantu dalam proses pembuatan *kyaraben*. Dibawah ini adalah cetakan untuk gambar 2.3:



**Gambar 2.4 Cetakan Bento**

Sumber:([https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503\\_charaben.html](https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503_charaben.html))



**Gambar 2.5 Cetakan Bento**

Sumber: (<http://www.whysojapan.com/bento-and-kyaraben/>)

b. *Ekiben*

Disebut juga dengan *Eki Bento*, *Bentoseperti* ini dapat dibeli di stasiun, biasanya orang yang membeli *Bento* ini adalah para pekerja kantor yang tidak sempat makan di rumah, dan membeli *Bento* ini untuk dimakan di kereta jarak jauh. Untuk mengetahui lebih jelasnya, dapat dilihat gambar dibawah ini:



**Gambar 2.1 Ekiben**

Sumber: (<https://www.jrailpass.com/blog/best-ekiben-japan-stations>)



**Gambar 2.2 Ekiben**

Sumber: ([https://en.wikipedia.org/wiki/Ekiben#/media/File:Ekiben\\_\(16942832905\).jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Ekiben#/media/File:Ekiben_(16942832905).jpg))



**Gambar 2.3 Ekiben**

Sumber: (<https://www.japan-rail-pass.com/japan-by-rail/travel-tips/east-ekiben>)

### c. Shoukado *Bento*

*Shoukad Bento* atau 松花堂弁当 adalah *Bento* tradisional yang dihidangkan di dalam kotak kayu berwarna hitam, dengan tutup yang dapat menutup rapat kotak kayu tersebut, *shoukado bento* jauh lebih besar dan lebih mewah dari pada bentuk *bento* biasanya, di dalamnya terdapat pembatas untuk membagi wadah menjadi 4 bagian. 4 jenis hidangan yang berbeda ditempatkan dalam kotak dibagi menjadi 4 bagian. Bento ini di sajikan di restoran tradisional Jepang yang

di sajikan pada saat makan siang atau makan malam, serta wadah ini digunakan untuk menjaga makanan dingin tetap dingin dan makanan panas tetap panas. Biasanya berisi berbagai hidangan khas Jepang. Untuk mengetahui lebih jelasnya, dapat dilihat gambar dibawah ini:



**Gambar 2.1 Shoukado**

Sumber: (The Buddha and the Bento, Japanese Culture And Cuisine)



**Gambar 2.2 Shoukado**

Sumber: (<http://kokusai21-restaurant.jp>)



## **2. Manfaat Bento**

### **a. Makan Tepat Waktu**

Biasanya kantin dan tempat makan di kantor akan penuh pada saat jam makan siang, sehingga harus mengantri untuk waktu yang lama. Jika membawa makanan dari rumah, maka tidak perlu mengantri lama.

### **b. Bersih dan Bernutrisi**

Biasanya masalah makanan yang dibeli dari luar, kita tidak mengetahui masalah yang akan dihadapi setelah makan makanan tersebut, dari mulai proses pembuatan sampai dengan hasilnya. Jika membawa makanan dari rumah, pastinya sangat higienis, karna mengetahui cara proses pengolahannya.

### **c. Menghemat Biaya**

Jika membawa makanan dari rumah, pastinya bisa menghemat biaya makan, bandingkan jika sekali makan di luar, pasti ada biaya yang akan dikeluarkan.

## **D. Penelitian Relevan**

Mira fathia (2000) dengan judul “Seni Penyajian Masakan Jepang”. Dari latar belakang tinjauan budaya yang memaparkan permasalahan prinsip dan gaya penyajian masakan Jepang. Dilatar belakangi masakan Jepang dalam banyak hal berbeda dengan masakan-masakan dari negara-negara lainnya. Begitupun dengan masakan Jepang. Masakan Jepang dalam banyak hal berbeda dengan masakan-masakan dari negara-negara lainnya. Berbeda dalam cara penyiapannya, berbeda cara makannya, jenis-jenis masakannya, dan pemikiran tentang makanan. untuk mengetahui mengapa Orang Jepang memperhatikan penataan

masakan, permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah seni penyajian masakan Jepang.

Tujuannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui prinsip dan gaya penyajian masakan Jepang.
2. Untuk mengetahui tujuh ciri khas keindahan *wabi* menurut Hosamotsu dan Haga Kooshiroo.
3. Untuk mengetahui pendapat para ahli Jepang terhadap alam.

Metodologi Penelitian yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah metode kepustakaan dan metode observasi. Kesimpulan seni penyajian masakan Jepang sangat unik dalam cara penyajiannya, karena mematuhi aturan-aturan nilai-nilai asimetris, sederhana, cermat, alami, bebas terhadap ketertarikan. Keunikan lainnya adalah ketelitian yang ditekankan pada saat mengharmoniskan masakan dengan piring-piring penyajiannya.

Keindahan *wabi* masuk kedalam unsur asimetris, kesederhanaan, keindahan yang cermat, kealamian, kehalusan yang dalam kebebasan terhadap keterikatan dan ketenangan. Ciri utama yaitu keindahan yang sejati.

Perbedaan dengan penelitian yang sedang diteliti adalah:

1. Untuk mengetahui penyajian *bento* dalam budaya Jepang.
2. Untuk mengetahui alasan masyarakat Jepang menggemari *bento*.
3. Untuk mengetahui hal-hal yang harus di perhatikan dalam penyajian *bento* dalam masyarakat Jepang.

Dari paparan data diatas maka penelitiakan meneliti lebih dalam lagi untuk dikaji, sehingga akan melahirkan sebuah karya ilmiah yang dapat bermanfaat untuk penelitian berikutnya.

## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Metode Penelitian**

Menurut Ratna (2011:34) metode berasal dari kata *methodos*, bahasa Latin, sedangkan *methodos* itu sendiri berasal dari akar kata *meta* dan *hodos*. *Meta* berarti menuju, melalui, mengikuti, sesudah, sedangkan *hodos* berarti jalan, cara, arah. Dalam pengertian yang lebih luas metode dianggap sebagai cara-cara, strategi untuk memahami realitas, langkah-langkah sistematis untuk memecahkan rangkaian sebab akibat berikutnya.

Dalam melakukan suatu penelitian, diperlukan metode-metode yang tepat untuk dapat mencapai apa yang menjadi tujuan dalam penelitiannya. Penelitian dalam bahasa Inggris diistilahkan “Research” berasal dari kata *re* yang berarti kembali dan *search* yang berarti mencari, sehingga *research* atau penelitian dapat didefinisikan sebagai suatu usaha untuk mengembangkan atau mengkaji kembali kebenaran suatu pengetahuan, penelitian juga bisa didefinisikan sebagai suatu usaha mengumpulkan, mencatat, dan menganalisa suatu masalah, sebagai suatu penyelidikan secara sistematis, atau dengan giat berdasarkan ilmu pengetahuan mengenai sifat-sifat dari pada kejadian atau keadaan-keadaan dengan maksud untuk akan menetapkan faktor-faktor pokok atau akan menemukan paham-paham baru dalam pengembangan metode-metode baru, sebagai penyelidikan dari suatu bidang ilmu pengetahuan yang dijalankan untuk memperoleh fakta-fakta atau prinsip-prinsip dengan sabar, hati-hati serta

sistematis, sebagai usaha untuk menemukan, mengembangkan dan menguji kebenaran suatu pengetahuan usaha mana dilakukan dengan menggunakan metode-metode ilmiah, dan sebagai pemikiran yang sistematis mengenai berbagai jenis masalah yang pemecahannya memerlukan pengumpulan dan penafsiran fakta-fakta (Kurnia, 2014:1-2).

Dengan demikian, penelitian merupakan suatu metode untuk menemukan kebenaran, sehingga penelitian juga merupakan metode berfikir secara praktis. Sebagai alat, sama dengan teori, metode berfungsi untuk menyederhanakan masalah, sehingga lebih mudah untuk dipecahkan dan dipahami. Klasifikasi, deskripsi, komparasi, sampling, induksi, dan deduksi, eksplanasi, dan interpretasi kuantitatif dan kualitatif, dan sebagainya, adalah sejumlah metode yang sudah sangat umum penggunaannya, baik dalam ilmu kealaman maupun ilmu sosial, termasuk ilmu humaniora.

Menurut Suwartono (2014:6) Metode penelitian adalah cara memperoleh pengetahuan dengan data empiris yang memadai. Data empiris diperoleh melalui pengamatan terhadap suatu fenomena.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Sugyono (2005:21) menyatakan bahwa deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas.

Melalui sebuah metodologi penelitian diharapkan dalam penyusunan skripsi ini dapat dengan mudah mengelola dan memilah data yang sudah didapatkan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan.

Metode deskriptif adalah suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, suatu objek, suatu set kondisi, suatu sistem pemikiran, ataupun suatu kelas peristiwa pada masa sekarang Tujuan dari penelitian deskriptif ini adalah untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diamati.

Definisi kualitatif yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian (Moleong, 1989:6).

Metode kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk memahami masalah sosial dari sejumlah individu atau kelompok, serta sering kali di jelaskan berdasarkan bentuk-bentuknya yang menggunakan kata-kata.

Dari uraian diatas dapat diambil kesimpulan pengertian bahwa deskriptif kualitatif adalah menggambarkan atau menganalisis suatu data dari hasil penelitian yang sudah dilakukan, serta menguraikan data yang sebenarnya terjadi pada saat penelitian berlangsung.

Dalam melakukan suatu penelitian, diperlukan adanya observasi terlebih dahulu, bertujuan untuk mendeskripsikan aktivitas dan orang-orang yang terlibat didalam aktivitas tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian harus tepat, sehingga akan mendapatkan apa yang menjadi tujuan dalam penelitiannya. Salah satu yang terpenting dalam penelitian ilmiah yaitu

menetapkan ada tidaknya sebab-akibat antara fenomena-fenomena dan menarik hukum-hukum tentang hubungan sebab-akibat itu.

Teknik penelitian sebagai salah satu bagian penelitian yang merupakan unsur terpenting didalam memecahkan suatu masalah, untuk mendapatkan suatu data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Dalam metode kepustakaan penulis mencari informasi pada sumber tertulis yaitu buku, majalah yang berhubungan dengan judul tersebut, dan juga melakukan eksperimen membuat makanan bekal (*bento*). Sehingga peneliti bisa merasakan proses dari awal pembuatan makanan, sampai dengan penyajiannya. Memerlukan kesabaran dan ketelitian agar hasil yang didapat sesuai dengan apa yang diharapkan. Ada kalanya, perumusan masalah dan studi kepustakaan dapat dikerjakan secara bersamaan.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data yang berupa kuesioner atau angket. Kuesioner adalah pertanyaan tertulis yang diberikan kepada koresponden atau subjek penelitian untuk di jawab sesuai dengan keadaan koresponden yang sebenarnya, dengan asumsi bahwa responden yang paling mengetahui tentang pengalaman yang terjadi pada dirinya, apa yang di jawab oleh responden didalam kuesioner adalah benar.

Kuesioner dikirimkan oleh penulis melalui media sosial yaitu Instagram dan melalui koresponden teman. Kuisisioner disebar secara acak kepada masyarakat Jepang. Profil umum koresponden pria dan wanita masyarakat Jepang yang berusia diatas 26 tahun sampai dengan 70 tahun, pekerjaanya pun beranekaragam, ibu rumah tangga dan karyawan kantor.

## **1. Waktu dan Tempat Penelitian**

Dalam penelitian ini waktu yang digunakan peneliti dimulai pada bulan Maret sampai dengan bulan Juli 2018. Tempat yang digunakan untuk penelitian guna mencari sumber data yang berkaitan dengan judul yang sedang berlangsung merupakan suatu tempat atau wilayah dimana penelitian dilakukan. Diantaranya Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA berlokasi di Bekasi, Universitas Indonesia, Universitas Negeri Jakarta, Universitas Dharma Persada berlokasi di Jakarta, Perpustakaan Nasional berlokasi di Jakarta, dan Perpustakaan The Japan Foundation Jakarta.

## **2. Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan peneliti adalah penelitian kualitatif, dimana Penelitian yang dilakukan berawal dari permasalahan yang sedang berlangsung dan bisa diamati secara langsung pada saat berlangsungnya penelitian. Tahapan awal penelitian yang sedang penulis teliti adalah mengumpulkan data, menggunakan observasi partisipan, kuesioner wawancara mendalam dan dokumentasi.

Adapun informasi yang diperoleh berasal sumber informasi yang relevan yang mempunyai kaitan dan hubungan erat dengan pokok masalah yang sedang berlangsung, dan nanti pada saat akhir dari penelitian tersebut, mendapatkan hasil informasi yang berguna untuk memberikan informasi kepada pembaca dan juga memberikan informasi untuk penulis itu sendiri.

### **a. Jenis-jenis Penelitian Deskriptif:**



1. Metode survei
2. Metode deskriptif berkrsinambungan
3. Penelitian Studi Khusus
4. Penelitian analisis pekerjaan & aktivitas
5. Penelitian tindakan
6. Penelitian perpustakaan dan dokumenter

Dalam penelitian kualitatif analisis data merupakan salah satu tahapan yang bermanfaat untuk menelaah data yang telah diperoleh dari beberapa responden yang telah mengisi kuesioner, dengan cara memilih beberapa jawaban yang sudah disediakan penulis, serta informasi lain yang didapat melalui sumber-sumber terpercaya selama penelitian berlangsung.

Analisis data ini telah dilakukan sejak awal dan bersamaan dengan proses pengumpulan data lapangan. Selain itu juga untuk memastikan dan menjelaskan kebenaran yang terjadi selama masa penelitian.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif karena penulis menginginkan menggambarkan fakta-fakta atau permasalahan yang terdapat dalam Budaya Jepang.

## **B. Prosedur Penelitian**

Dalam pembuatan skripsi yang baik dan benar, memerlukan prosedur penelitian yang akan dilakukan. Prosedur atau langkah-langkah yang peneliti lakukan dalam penyelesaian skripsi ini adalah penulis membagi prosedur penelitian menjadi 3 tahap, sebagai berikut:

## **1. Tahap Perencanaan**

Dalam tahap ini, peneliti melakukan pemilihan tema, pemilihan judul penelitian, penyusunan latar belakang masalah, perumusan masalah, penentuan batasan masalah, penentuan tujuan penelitian, penentuan manfaat penelitian, menetapkan metode penelitian, dan menyusun sistematika penulisan.

Dalam tahap perencanaan ini diperlukan beberapa buku-buku referensi sebagai data-data yang diperlukan dan menentukan objek penelitian yang akan diteliti. Pada tahap ini, penulis melakukan konsultasi pada dosen pembimbing, selanjutnya mengajukan rancangan proposal untuk mendapatkan persetujuan dalam melaksanakan penelitian ini.

## **2. Tahap Pelaksanaan**

Pada tahap ini peneliti melakukan beberapa langkah-langkah penelitian, yaitu:

- a. Mencari dan mengumpulkan data penyajian bento melalui instagram, responden dan buku yang akan dijadikan sumber yang berhubungan dengan judul penelitian, data tentang penyajian bento.
- b. Hasil pengumpulan buku dilanjutkan dengan membaca, mengutip atau mengambil teori-teori yang dapat dijadikan sebagai sumber data relevansi yang akurat dan dibutuhkan dalam penelitian ini. Dilanjutkan dengan pembuatan simpulan bahasa menggunakan pemahaman bahasa yang dipahami oleh peneliti. Kemudian analisa peneliti akan dilanjutkan dengan konsultasi bimbingan untuk dapat mengetahui kesesuaian dan ketepatan dari pelaksanaan penelitian tersebut.

- c. Menyebar kuesioner yaitu menyebar pertanyaan pendek yang ditambahkan di akhir pertanyaan untuk menanyakan informasi atau permintaan persetujuan seputar masalah yang berhubungan dengan penelitian

Untuk dapat mengetahui seberapa besar informasi yang diberikan oleh responden melalui kuesioner, penulis menggunakan beberapa tahap:

1. Menyusun draf wawancara dan pertanyaan kuesioner berdasarkan dari unsur-unsur kredibilitas yang akan ditanyakan pada responden atau narasumber.
2. Melakukan wawancara sebelum membagikan kuesioner, gunanya untuk memastikan apakah bisa kuesioner tersebut dibagikan kepada responden.
3. Melakukan dokumentasi langsung dilapangan dimulai foto atau gambar, sebagai bukti fisik pelaksanaan penelitian.
4. Menganalisis data sementara, serta memindahkan data-data yang berbentuk pertanyaan ke dalam tabel, sehingga akan lebih mudah menganalisis data tersebut.
5. Menganalisis data yang telah melalui proses sebagaimana mestinya, sehingga penulis dapat menyimpulkan jawaban dari permasalahan yang ada.

### **3. Tahap Penyelesaian**

Tahapan penyelesaian merupakan tahapan pencatatan hasil laporan analisa data yang telah peneliti simpulkan dari data-data sumber teori ahli yang relevan. Dalam tahap ini penulis melakukan beberapa hal seperti membahas hasil analisis dengan dosen pembimbing, menyusun hasil analisa, dan menarik kesimpulan dari hasil analisis data objek serta memberikan saran terhadap

pembaca mengenai penelitian yang diteliti oleh penulis. Peneliti yang dilakukan berangkat dari permasalahan yang sedang berlangsung dan bisa diamati secara langsung pada saat berlangsungnya penelitian.

Tahapan awal penelitian yang sedang penulis teliti adalah mengumpulkan data, sumber informasi yang relevan yang mempunyai kaitan dan hubungan erat dengan pokok masalah yang sedang berlangsung, dan nanti pada saat akhir dari penelitian tersebut, mendapatkan hasil informasi yang berguna untuk memberikan informasi kepada pembaca dan juga memberikan informasi untuk penulis itu sendiri.

### **C. Teknik pengumpulan Data**

Dalam pelaksanaan penyusunan penelitian dengan judul “Analisis Seni Penyajian *Bento* (Makanan Bekal) Dalam Budaya Jepang” peneliti melakukan pengumpulan data melalui instagram, responden dan studi kepustakaan merupakan kegiatan pencarian buku-buku literatur bacaan dari perpustakaan, serta melakukan pengkajian beberapa buku tersebut yang berhubungan dengan penelitian ini.

Salah satu proses yang terpenting dalam penelitian ini adalah proses peneliti dalam mengumpulkan data. Apabila proses pengumpulan data dilakukan kesalahan data, maka proses analisis untuk mendapatkan jawaban yang diinginkan peneliti menjadi sulit, serta hasil dan kesimpulan yang akan didapat menjadi tidak sesuai atau rancu.

Didalam penelitian ini tidak terikat pada satu tempat objek penelitian di mana penelitian melakukan pengumpulan data untuk mendapatkan data-data yang akurat dari beberapa sumber buku referensi yang relevan, sehingga penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat tidak hanya bagi peneliti, tetapi juga bagi orang lain yang membacanya.

Data merupakan sebuah bahan penting yang digunakan oleh penulis untuk menjawab pertanyaan dan mencapai tujuan penelitian. Oleh karena itu, data yang berkualitas merupakan hal terpenting karena menentukan kualitas hasil penelitian.

Menurut Kurnia (2014:135) terdapat dua hal yang mempengaruhi kualitas data hasil penelitian yaitu kualitas instrument penelitian, berhubungan dengan validitas dan releabilitas instrument dan kualitas pengumpulan data yaitu berkenaan dengan ketepatan cara-cara yang digunakan untuk mengumpulkan data.

Dari pengertian diatas dapat diketahui bahwa proses pengumpulan data adalah segala bentuk proses untuk mengumpulkan data atau sumber informasi yang akan digunakan sebagai bahan penelitian.

Dalam penelitian ini, penulis menyebar kuesioner yaitu daftar yang berisikan sepuluh pertanyaan penelitian, yang dimana kuesioner tersebut harus dijawab oleh responden. Adapun rincian kuesioner sebagai berikut: Apakah setiap hari membuat bento, untuk siapa bento dibuat, apakah isi bento untuk suami, pacar dan anak di buat dengan isi yang sama, apakah setiap hari selalu membawa bento, kebiasaan memakan bento dimana, makanan pokok

bento apa, lauk-pauk yang paling banyak untuk bento apa, apakah ada manfaat membawa bento yang dibuat sendiri, manfaatnya apa, pada saat membuat bento sendiri apakah anda menyusun bento tersebut dan kalau iya bagaimana cara menyusun *bento* itu.

Meski terkesan mudah Sesungguhnya membuat instrument dengan cara menggunakan kuesioner yang efektif, sangat rumit, serta dibutuhkan waktu dan proses yang tentunya tidak sebentar. Mulai dari tahapan pertama yaitu dengan cara prasurvei kelapangan, gunanya adalah untuk memperoleh gambaran umum mengenai data yang diperlukan dan dikumpulkan dalam penelitian. untuk menyebar kuesioner kepada responden. Tahapann kedua menyusun kuesioner dimana harus mempertimbangkan karakteristik calon responden yaitu: usia, tingkat pendidikan, jenis kelamin dan yang lainnya. Tahapan ketiga tujuan kuesioner yaitu informasi atau data apakah yang ingin dikumpulkan dari kuesioner tersebut meliputi bentuk pertanyaan, tipe pertanyaan yang akan diajukan kepada responden dan juga kembangkan pertanyaan kuesioner yang akan ditanyakan kepada responden.

Dari pengumpulan beberapa sumber buku-buku referensi dan jawaban pertanyaan yang telah didapatkan, peneliti memerlukan pengkajian untuk mendapatkan beberapa konsep teori dari beberapa ahli yang relevan dengan penelitian ini, dan dilanjutkan dengan penentuan ketepatan teori yang diperlukan untuk dapat menganalisis pemecahan rumusan permasalahan dan juga melakukan eksperimen dengan membuat makanan bekal (Bento) serta tujuan penelitian ini.

#### **D. Teknik Analisis Data**

Pada penelitian ini, penulis melakukan analisis data dengan menggunakan teknik analisis deskriptif yaitu suatu metode penelitian untuk menggambarkan fenomena yang ada. Penelitian deskriptif merupakan penelitian yang memberikan uraian mengenai gejala sosial yang terjadi di masyarakat dengan mendeskripsikan data-data yang dihasilkan dan telah dipaparkan kedalam bentuk laporan penelitian.

#### **E. Sumber Data**

Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua sumber data dimana data tersebut dapat menjawab semua permasalahan yang ada:

1. Sumber Data Primer, yaitu data yang langsung dibuat oleh penulis berupa 10 kuesioner dan dibagikan kepada responden. Adapun yang menjadi sumber data primer didalam penelitian ini adalah responden dari media sosial yaitu instagram dan teman, tentunya responden yang terpilih merupakan responden yang dapat menjawab kuesioner tersebut.
2. Sumber Data Skunder yaitu data yang langsung di kumpulkan oleh penulis sebagai penunjang dari sumber pertama. Dapat dikatakan data yang tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen dalam penelitian ini.

## BAB 1V

### ANALISIS DATA

#### A. Paparan Data

Untuk menganalisis data dalam bab ini, penulis akan menguraikan hasil kuesioner lapangan yang berisikan sepuluh pertanyaan tertutup dan terbuka. Dari hasil permasalahan yang telah dirumuskan pada bab I, yaitu bagaimana penyajian *bento* dalam budaya Jepang, Apa alasan masyarakat Jepang menggemari *bento*, Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyajian *bento* dalam masyarakat Jepang.

Hasil dari jawaban responden melalui kuesioner, sebagai berikut:

**Tabel 4.1. Kuesioner terhadap Orang Jepang tentang Bento**

No	Pertanyaan	Jawaban
		Pilihan Jawaban
1	Apakah selalu membuat <i>bento</i> ?	ya
		tidak
2	Untuk siapa <i>bento</i> dibuat?	Suami
		Pacar
		Anak
		Sendiri
		Lain-lain
3	Apakah isi penyajian <i>bento</i>	Iya



	<b>sama?</b>	Tidak
4	<b>Berapa kali frekuensi membawa <i>bento</i>?</b>	Setiap hari
		Seminggu 2-3 kali
		Beberapakali dalam 1 bulan
		Lain-lain
5	<b>Dimana biasanya memakan <i>bento</i>?</b>	Tempat kerja
		Sekolah
		Tempat wisata
		Lain-lain
6	<b>Apa makanan pokok yang terdapat didalam <i>bento</i>?</b>	Nasi
		Roti
		Lain-lain
7	<b>Apakah isi makanan yang paling banyak didalam <i>bento</i>?</b>	Sayur
		Ikan
		Daging
8	<b>Apakah ada manfaat dengan membawa <i>bento</i>?</b>	Iya
		Tidak
		Lain-lain
9	<b>Maanfaat apa dengan membawa <i>bento</i>?</b>	Keseimbangan gizi
		Menghemat waktu

		Menghemat uang
		Lain-lain
10	Apakah anda mengetahui bagaimana cara menyusun makanan ketika membuat <i>bento</i> ? Bagaimana cara mengaturnya, jelaskan?	responden menjawab harus mempertimbangkan warna
		responden menjawab harus keseimbangan gizi
		Responden lain tidak menjawab

## B. Analisis Data

Untuk menganalisis data dalam penelitian ini, penulis akan menganalisis perumusan masalah yang terdapat didalam bab I. setelah melihat paparan data diatas.

**Tabel 4.2. Kuesioner jawaban orang Jepang mengenai *Bento***

No	Pertanyaan	Jawaban		
		Pilihan Jawaban	frekuensi	presentase
1	Apakah selalu membuat <i>bento</i> ?	Ya	7	70%
		Tidak	3	30%
2	Untuk siapa <i>bento</i> dibuat?	Suami	5	50%
		Pacar	1	10%
		Anak	3	30%
		Sendiri	1	10%

		Lain-lain	0	0%
3	Apakah isi penyajian <i>bento</i> sama?	Iya	4	40%
		Tidak	6	60%
4	Berapa kali frekuensi membawa <i>bento</i> ?	Setiap hari	3	30%
		Seminggu 2-3 kali	5	50%
		Beberapa kali dalam 1 bulan	1	10%
		Lain-lain	1	10%
5	Dimana biasanya memakan <i>bento</i> ?	Tempat kerja	8	80%
		Sekolah	2	20%
		Tempat wisata	0	0%
		Lain-lain	0	0%
6	Apa makanan pokok yang terdapat didalam <i>bento</i> ?	Nasi	10	100%
		Roti	0	0%
		Lain-lain	0	0%
7	Apakah isi makanan yang paling banyak didalam <i>bento</i> ?	Sayur	4	40%
		Ikan	0	0%
		Daging	6	60%
8	Apakah ada manfaat dengan membawa <i>bento</i> ?	Iya	10	100%
		Tidak	0	0%
		Lain-lain	0	0%
9		Keseimbangan gizi	7	70%

	<b>Maanfaat apa dengan membawa bento?</b>	Menghemat waktu	3	30%
		Menghemat uang	0	0%
		Lain-lain	0	0%
10	<b>Apakah anda mengetahui bagaimana cara menyusun makanan ketika membuat bento? Bagaimana cara mengaturnya, jelaskan?</b>	responden menjawab harus mempertimbangkan warna	2	20%
		responden menjawab harus keseimbangan gizi	2	20%
		Responden lain tidak menjawab	6	60%

### 1. Penyajian *Bento* dalam Budaya Jepang

Berikut disajikan analisis data pertanyaan yang sudah dikelompokan pada rumusan masalah.

#### a. Isi *Bento*

**Tabel. 4.3. Pertanyaan No. 3**

No 3	Apakah isi <i>Bento</i> disamakan	Frekuensi	Presentasi
	Iya	4	40%
	Tidak	6	60%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas bahwa untuk mengetahui pertanyaan apakah isi *bento* disamakan, sebesar 60% responden yang menjawab isi didalam penyajian *bento* tidak sama dan sebesar 40% responden menjawab isi penyajian didalam *bento* sama, hal ini dikarenakan setiap kondisi keluarga memiliki cara penyajian *bento* berbeda sesuai dengan kebiasaan dalam keluarga responden. Berdasarkan pengamatan dari data yang diperoleh, bahwa untuk menambah nafsu makan anak, biasanya para ibu membuat *bento* lebih menarik, banyak variasi makanan. Para ibu juga memperkenalkan jenis-jenis dan tekstur makanan sedini mungkin kepada anak dan biasanya anak-anak tidak menyukai makanan yang pedas, oleh karena itu isi makanan didalam *bento* tidak disamakan.

b. Makanan pokok yang terdapat pada *Bento*

**Tabel. 4.4. Pertanyaan No. 6**

<b>No 6</b>	<b>Apa makanan pokok yang terdapat didalam <i>bento</i>?</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Presentasi</b>
	Nasi	10	100%
	Roti	0	0%
	Lain-lain	0	0%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas untuk mengetahui makan pokok yang terdapat didalam *bento*, sebesar 100% responden menjawab makanan pokok yang terdapat didalam *bento* adalah nasi. Responden yang menjawab makanan pokok didalam *bentonya* berisi roti dan lain-lain sebanyak 0%. Alasan mengapa frekuensi responden yang makanan pokok di dalam *bento* adalah nasi lebih banyak

dibandingkan frekuensi responden yang makanan pokok yang terdapat dalam *bentonya* adalah roti dan lain-lain. Kebiasaan masyarakat Jepang adalah makan nasi, karena dengan memakan nasi waktu merasa untuk lapar pun lebih panjang.

Sesuai dengan teori dari Secret (2013:101) dalam penyajian makanan ala Jepang berupa porsi makanan. protein pertama dimulai dari nasi, protein kedua yaitu sayuran, acar dan *miso sup* atau *miso shiru* (Secret, 2013:13).

c. Isi makanan yang paling banyak didalam *Bento*

**Tabel.4.5. Pertanyaan No. 7**

No 7	Apakah isi makanan yang paling banyak didalam bento?	Frekuensi	Presentasi
	Sayur	4	40%
	Ikan	0	0%
	Daging	6	60%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas untuk mengetahui makana apa yang paling banyak didalam *bento* sebesar 60% untuk responden yang paling banyak memakan daging, sebesar 40% untuk responden yang paling banyak memakan sayur dan responden yang menjawab memakan ikan ada 0%.

Biasanya pada saat membawa *bento* yang berisikan ikan, pada saat makan, karena didalam ikan ada banyak durinya, dikhawatirkan akan mengganggu pada saat mengunyah makanan.

## **2. Alasan Masyarakat Jepang Menggemari *Bento***

a. Kebiasaan membuat *Bento***Tabel. 4.6. Pertanyaan No. 1**

No 1	Apakaah anda selalu membuat bento?	Frekuensi	Presentasi
	Iya	7	70%
	Tidak	3	30%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dari tabel diatas menunjukkan 70% responden terbiasa membuat *bento*, sedangkan 30% yang tidak membuat *bento*. Menurut pengamatan penulis, kendala yang tidak membuat *bento* diakibatkan karena tidak ada waktu untuk membuat bento, malas untuk membuat *bento* sendiri dan tidak ada yang membuktakan *bento*.

## b. Untuk siapa Bento dibuat

**Tabel. 4.7 Pertanyaan No. 2**

No 2	Untuk siapa bento dibuat?	Frekuensi	Presentasi
	Suami	5	50%
	Pacar	1	10%
	Anak	3	30%
	Sendiri	1	10%
	Lain-lain	0	0%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas, untuk siapa bento dibuat didapat jawaban bahwa 50% responden menjawab untuk suami atau pasangan. 10% responden menjawab untuk pacar 10%, untuk anak 30%, untuk sendiri 10%. Dari hasil pengamatan dalam interview, alasan mengapa *bento* lebih banyak dibuat untuk suami karena kebiasaan masyarakat Jepang, hal ini dianggap lebih menghemat biaya

makan, untuk efisiensi waktu keluar kantor dan terjamin nutrisi serta kebersihannya, hal ini menjadi kebiasaan masyarakat Jepang.

c. Frekuensi membawa *Bento*

**Tabel. 4.8. Pertanyaan No. 4**

No 4	Berapa kali frekuensi membawa bento?	Frekuensi	Presentasi
	Setiap hari	3	30%
	Seminggu 2-3 kali	5	50%
	Beberapakali dalam 1 bulan	1	10%
	Lain-lain	1	10%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas untuk mengetahui berapa kali frekuensi membawa bento, ternyata sebesar 50% responden yang membawa bento dalam satu minggu dua sampai tiga kali, 30% responden menjawab setiap hari membawa *bento*, untuk responden yang membawa *bento* beberapa kali dalam satu bulan sebesar 10%, serta responden yang menjawab kuesioner dengan jawaban lain-lain sebesar 10%.

d. Kebiasaan memakan *Bento*

**Tabel. 4.8. Pertanyaan No. 5**

No 5	Dimana biasanya memakan bento?	Frekuensi	Persentasi
	Tempat kerja	8	80%
	Sekolah	2	20%
	Tempat wisata	0	0%
	Lain-lain	0	0%
<b>Jumlah</b>		10	100%



Dalam tabel diatas untuk mengetahui dimana biasanya tempat untuk makan *bento* adalah sebesar 80% responden yang menjawab mereka makan *bento* di tempat kerja, 20% responden yang membawa *bento* untuk makan di sekolah. Selanjutnya untuk responden yang membawa *bento* untuk dimakan di tempat wisata sebesar 0%, dan responden yang membawa *bento* untuk dimakan dengan jawaban lain-lain sebesar 0%.

Kebiasaan orang Jepang membawa *bento* ke tempat kerja karena biasanya kantin dan tempat makan di kantor atau tempat kerja akan penuh pada saat jam makan siang, sehingga harus mengantri untuk waktu yang lama. Jika membawa makanan dari rumah, maka tidak perlu mengantri, dan pastinya bisa menghemat biaya makan, bandingkan jika sekali makan di luar, pasti ada biaya yang akan dikeluarkan serta bersih dan bernutrisi

e. Manfaat *Bento*

**Tabel. 4.9. Pertanyaan No. 8**

No 8	Apakah ada manfaatnya dengan membawa <i>bento</i> ?	Frekuensi	Presentasi
	Iya	10	100%
	Tidak	0	0%
	Lain-lain	0	0%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas untuk mengetahui apakah ada manfaat dengan membawa *bento*, sebesar 100% responden menjawab iya. Responden dengan jawaban tidak sebesar 0%.

Dengan membawa *bento* bisa makan tepat waktu, biasanya kantin dan tempat makan di kantor akan penuh pada saat jam makan siang, sehingga harus mengantri untuk waktu yang lama. Jika membawa makanan dari rumah, maka tidak perlu mengantri lama. Serta bersih dan bernutrisi, biasanya masalah makanan yang dibeli dari luar, kita tidak mengetahui masalah yang akan dihadapi setelah makan makanan tersebut, dari mulai proses pembuatan sampai dengan hasilnya. Jika membawa makanan dari rumah, pastinya sangat higienis, karna mengetahui cara proses pengolahannya dan juga dapat menghemat biaya pengeluaran. Jika membawa makanan dari rumah, pastinya bisa menghemat biaya makan, dibandingkan jika sekali makan di luar, pasti ada biaya yang akan dikeluarkan.

f. Manfaat membawa *Bento*

**Tabel. 4. 10. Pertanyaan No. 9**

No 9	Manfaat apa yang didapat dengan membawa bento?	Frekuensi	Presentasi
	Keseimbangan gizi	7	70%
	Menghemat waktu	3	30%
	Menghemat uang	0	0%
	Lain-lain	0	0%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Dalam tabel diatas untuk mengetahui apa manfaat membawa *bento* diperoleh jawaban sebanyak 70% responden menjawab karena faktor memperhatikan keseimbangan gizi. 30% responden menjawab untuk

menghemat waktu, 0% responden yang menjawab manfaat *bento* untuk menghemat uang, serta 0% responden menjawab dengan jawaban lain-lain.

Alasannya karena dengan membawa *bento* dapat mengetahui proses awal sampai proses akhir pengolahan bahan makanan hingga menjadi makan yang siap dikonsumsi, serta nutrisi dan zat gizi yang disesuaikan dengan kebutuhan tubuh, dengan tetap memperhatikan berbagai prinsip seperti keberagaman jenis makanan, aktifitas tubuh, berat badan ideal serta faktor usia.

### 3. Menyusun makanan didalam *Bento*

- a. Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyajian *bento* di Jepang?

**Tabel. 4. 11. Pertanyaan No.10**

No 10	Bagaimana cara menyusun makanan ketika membuat <i>bento</i> ?	Frekuensi	Prese ntasi
	Mempertimbangkan gizi	1	10%
	Mempertimbangkan warna	3	30%
	Responden lain tidak menjawab	6	60%
<b>Jumlah</b>		10	100%

Penyajian *bento* dalam budaya Jepang biasanya mempertimbangkan gizi dan warna. 30% responden dengan jawaban mempertimbangkan warna, serta 10% responden dengan jawaban mempertimbangkan gizi, 60% responden tidak menjawab.

Menurut Gakken (2014 : 6) sebaiknya membuat kombinasi bahan makanan dan komposisinya secara seimbang, untuk bagian nasi dan masakan perbandingannya adalah 1:1 atau 1:2, yaitu yang terdiri dari karbohidrat, sayur, buah, daging ataupun ikan dan harus terlihat berwarna-warni. Serta yang

terpenting adalah menyesuaikan porsi *bento* antara orang dewasa dengan anak-anak dan juga memperhatikan kebersihan pada saat menyiapkan *bento*.

Senada dengan Gakken, Tsuchiya (1986:35) berpendapat bahwa masakan Jepang, dibuat dengan desain untuk dimakan dengan menggunakan mata para penikmat makanan itu sendiri. Ungkapan tersebut dapat diartikan bahwa bentuk dan cara penyajiannya makanan dibuat menjadi unik, sehingga dapat menarik perhatian bagi siapa saja yang ingin menyantapnya. Sebagian besar masakan Jepang dibuat dengan rasa alami dari masing-masing bahan dan ini membuat para menikmatnya dimanjakan mata, dengan tampilan bahan tersebut, sehingga mereka memperhatikan makanan itu secara cermat.

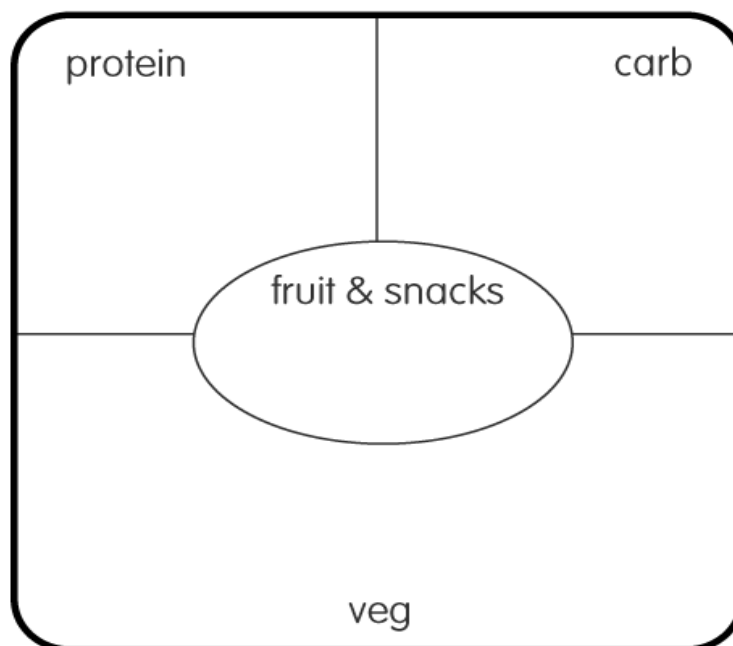
### **C. Interpretasi Hasil Penelitian**

Penyajian *bento* didalam masyarakat Jepang harus memperhatikan keindahan warna dan terdiri dari karbohidrat, sayur, buah daging dan ikan teori ini di kaitkan dengan Gakken (2014:6) Senada dengan Gakken, Tsuchiya (1986:35) berpendapat bahwa masakan Jepang didesain untuk dimakan dengan menggunakan mata para penikmat makanan itu sendiri yang artinya bentuk dan cara penyajian makanan dibuat menjadi unuk, sehingga dapat menarik perhatian bagi siapa saja yang ingin menyantapnya.

Sedangkan irianto berpendapat (2017:169) Penataan makanan yang baik merupakan bagian dari prilaku hidup sehat untuk memperoleh derajat sehat dan bugar.

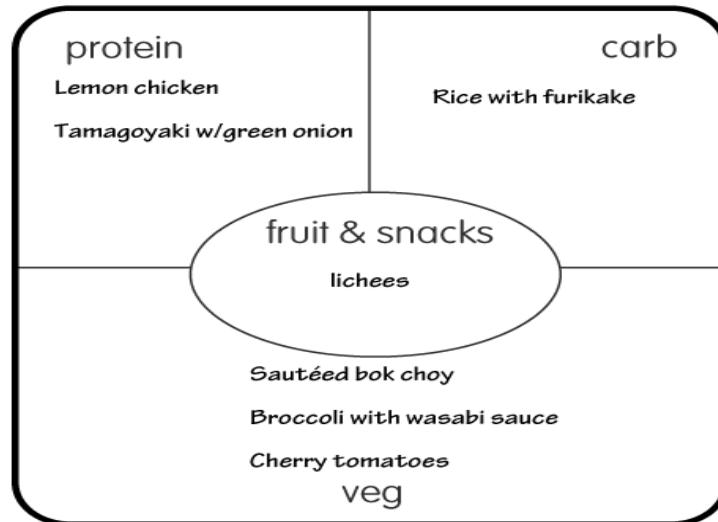
Kebanyak masyarakat menggunakan nasi dalam isi bento, sesuai dengan pendapat dari Secret (2013:13). Masyarakat Jepang sangat memperhatikan asupan gizi yang diperlukan oleh tubuh, mereka memperhatikan keseimbangan porsi makanan sehat yang terdiri dari karbohidrat, lemak dan protein. Biasanya 60% berupa karbohidrat, 25% lemak, 15% protein dari kebutuhan atau energy yang dikeluarkan perhari (Irianto, 2017:29). Porsi makanan yang terdapat didalam *bento* harus seimbang, tidak terlalu banyak atau sedikit. Dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

**Tabel. 4.12. Susunan *bento* dalam satu wadah**



Sumber: (<http://justbento.com/weekly-meal-planner-with-bento-lunch>)

**Tabel. 4.13 Susunan *bento* dalam satu wadah**



Sumber: (<http://justbento.com/weekly-meal-planner-with-bento-lunch>)

Menu merupakan kumpulan beberapa macam makanan atau hidangan yang disajikan bagi seseorang atau kelompok yang setiap hari makan. Selain itu untuk keseimbangan gizi dibuatlah variasi dalam membuat bento setiap hari. Dengan membuat perencanaan menu merupakan kegiatan yang sangat penting. Dibawah ini adalah contoh variasi bento dari hari Senin sampai Jumat. Ini adalah contoh variasi bento harian yang dibuat oleh peneliti selama penelitian membuat bento.

**Tabel 4.14. Daftar Menu *Bento* Harian**

<p style="text-align: center;"><b>Senin</b> 6 Agustus 2018</p>	<p style="text-align: center;">Nasi Putih Brokoli Edamame Telur Gulung Ayam Goreng Tepung Tomat</p>
<p style="text-align: center;"><b>Selasa</b> 7 Agustus 2018</p>	<p style="text-align: center;">Nasi berbumbu Salad Jagung Tumis Toge Udang goreng tepung Pudding</p>
<p style="text-align: center;"><b>Rabu</b> 8 Agustus 2018</p>	<p style="text-align: center;">Nasi kepal Salad Kentang Salmon Teriyaki Ubi Goreng Apel</p>
<p style="text-align: center;"><b>Kamis</b> 9 Agustus 2018</p>	<p style="text-align: center;">Nasi Putih Salad Ubi Telur Mata Sapi Teri Medan Anggur</p>
<p style="text-align: center;"><b>Jumat</b> 10 Agustus 2018</p>	<p style="text-align: center;">Nasi Putih Salad Wortel Edamame Telur Puyuh Sapi Lada Hitam Apel</p>



**Gambar 4.15. Contoh Bento**

Sumber: (<http://justbento.com/weekly-meal-planner-with-bento-lunch>)



**Gambar 4.16. Contoh Bento**

Sumber (<http://justbento.com/weekly-meal-planner-with-bento-lunch>)



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini, penulis memberikan kesimpulan dan saran sehubungan dengan hasil dari penelitian ini. Kesimpulan diperoleh dari hasil analisis dan penafsiran data yang telah dijelaskan pada bab sebelumnya, sedangkan saran-saran diberikan sebagai bahan pertimbangan agar dapat membantu mengenal budaya Jepang lebih baik. Berikut ini uraian mengenai kesimpulan dan saran.

#### **A. Kesimpulan**

Pada mulanya *Bento* adalah makanan praktis berupa nasi yang dimasak, lalu dikeringkan atau juga disebut dengan nasi kering, dalam bahasa Jepang adalah *hoshii-ii*, cara memakannya bisa seperti itu atau direbus sebelum dimakan.

##### 1. Alasan penyajian *Bento* dalam budaya Jepang

Masyarakat Jepang sangat menggemari *bento*, dalam isi penyajian *bento* tidak sama. Biasanya para ibu membuat *bento* lebih menarik dan memperkenalkan jenis-jenis dan tekstur makan sedini mungkin kepada anaknya, kebiasaan masyarakat Jepang adalah nasi, oleh karena itu makanan pokok yang terdapat didalam *bento* adalah nasi. Mereka juga jarang memakan ikan pada saat membawa *bento*, dikhawatirkan akan mengganggu waktu makan, oleh kerena itu mereka banyak yang membawa daging dan sayur.

##### 2. Alasan masyarakat Jepang menggemari *Bento*

Masyarakat Jepang sangat menggemari *bento*, *bento* dibuat untuk suami, anak, pacar dan diri sendiri, karena dianggap lebih menghemat biaya makan, untuk efisiensi waktu keluar kantor dan terjamin nutrisinya. Frekuensi membawa *bento* dilakukan dalam seminggu 2-3 kali, mereka membawa *bento* untuk makan di tempat kerja dan disekolah. Dengan membawa *bento* ketempat kerja dapat menghemat waktu makan siang, karena pada waktu makan siang biasanya kantin atau tempat makan akan penuh orang, jika membawa *bento*, tidak perlu mengantri lama. Selain itu dengan membawa *bento* keseimbangan gizinya akan terpenuhi dan dapat menghemat waktu.

3. Apa saja yang harus diperhatikan dalam penyajian *Bento* didalam masyarakat Jepang

Dalam penyajian *bento* yang harus di perhatikan adalah keseimbangan warna dan gizi. Mereka menyukai keindahan seperti warna. Dalam *bento* terdapat beberapa unsur warna dalam satu wadah *bento*. Beberapa warna itu antara lain hijau, kuning, merah, ungu, orange, biasanya hijau dan merah lebih banyak di jumpai dalam *bento*.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dan penjelasan di atas, menyarankan:

1. Bagi pembelajaran bahasa Jepang, penelitian ini dapat dijadikan sebagai tambahan pengetahuan mengenai *bento* dalam budaya Jepang.
2. Bagi peneliti dengan dilakukanya penelitian mengenai analisis Seni Penyajian *Bento* (Makanan Bekal) Dalam Budaya Jepang, diharapkan memahami dan

dapat menerapkan hidup yang sehat dalam kehidupan sehari-hari, serta dapat melakukan penelitian lebih baik dan bervariasi.

3. Untuk STBA JIA, agar menambah koleksi buku referensi tentang budaya Jepang terutama mengenai *bento*. Karena referensi mengenai budaya Jepang sangat diperlukan untuk mahasiswa Bahasa dan Sastra Jepang.

## DAFTAR ACUAN

- Irianto, Djoko Pekik. (2017). *Pedoman Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta : Andi.
- JTB. (1987). *Eating In Japan*. Japan : Travel Bureau.
- Konishi, Kiyoko. (1983). *Japanese Cooking or Health and Fitness*. Japan.
- Kurnia, A. (2014). *Metodologi Riset*. Cikarang : Reconiascript Self Publising.
- Moleong, Lexy J. (2011). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Morsbach, Helmut, et al. (1993). *Etiket Sederhana di Jepang Cina dan Korea*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Okada, Keiko, et al.(2015). *Kihon no Obento*. Tokyo: Gakken
- Prasetya, Joko Tri. (2013). *Ilmu Budaya Dasar*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Ratna, Nyoman Kutha. (2015). *Teori, Metode dan Teknik Penelitian Sastra*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Secret, Healt. (2013). *Awet Muda Ala Jepang*. Jakarta : Gramedia.
- Sudjianto, Ahmad Dahidi. (2004). *Pengantar Linguistik Bahasa Jepang*. Jakarta: Kesaint Blanc
- Sugawara, Makoto. (1994). *The Buddha and the Bento Japanese Culture and Cuisine*. Japan : Keizaikai.
- Suwartono (2004).*Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta : Andi.
- Tsuchiya, Yoshio. *Feast For The eyes Japanese Art of Food Arrangement*. Tokyo : Kodansha.

White, Elle. Pop Culture in Japan . (*The Buddha and the Bento, Japanese Culture And Cuisine*) diakses pada tanggal 16 april jam 10:05

10. <http://justbento.com/weekly-meal-planner-with-bento-lunch>)

Fullman, Joe. (2007). *Perjalanan Wisata Jepang*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

<http://kokusai21-restaurant.jp> diakses pada tanggal 19 april jam 8:15

<https://en.wikipedia.org/wiki/Bento> 19april jam 9:00

[https://en.wikipedia.org/wiki/Ekiben#/media/File:Ekiben\\_\(16942832905\).jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Ekiben#/media/File:Ekiben_(16942832905).jpg) 26 april 11:23

<https://id.wikipedia.org/wiki/Budaya> 1 mei jam 7:35

[https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503\\_charaben.html](https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503_charaben.html) 4 mei jam 13:00

[https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503\\_charaben.html](https://japan-magazine.jnto.go.jp/en/1503_charaben.html) 18 mei jam 9:25

<https://www.japan-rail-pass.com/japan-by-rail/travel-tips/east-ekiben>) 4 juni 10:30

<https://www.jrailpass.com/blog/best-ekiben-japan-stations> 3 juli 11:15



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Indah Afrianita  
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta 17 April 1982  
Alamat : Komplek Deperla Jl. Pulau  
seribu No 40, Bekasi Timur



### Riwayat Pendidikan Formal

SDN 07 Pagi Kayu Putih ..... 1998-1994  
SMPN 170 Jakarta Utara..... 1994-1997  
SMEA PASUNDAN 1 ..... 1997-2000  
ATKI ..... 2005-2008  
S1 Sastra Jepang STBA JIA Bekasi..... 2014-2018