

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kaiseki Ryouri (懷石料理) adalah hidangan *gourmet* yang terdiri dari set multi menu makanan tradisional Jepang dengan porsi kecil dan disajikan dengan indah. Asal-usul Kaiseki Ryouri (懷石料理) dimulai berabad-abad yang lalu dari makanan sederhana yang disajikan pada saat upacara minum teh, tetapi kemudian berkembang menjadi gaya makan yang lebih rumit (*elaborate dining style*) dan populer di kalangan bangsawan Jepang. Kaiseki Ryouri (懷石料理) memiliki urutan yang ditentukan dalam menghidangkan dan menyantap menu. Terdiri dari serangkaian hidangan berporsi kecil, dan semua menunya berbeda dalam hal bahan, masakan, dan penyajian. Menu-menu yang dihidangkan juga bervariasi, tidak hanya dalam hal rasa, tetapi juga bentuk, tekstur, dan warna.

Kata Kaiseki sendiri sebenarnya tidak ada hubungannya dengan memasak maupun meminum teh, dapat diartikan dari kata Kai yang berarti "dada" dan Seki yang berarti "batu", istilah ini berasal dari kebiasaan para biksu yang pada saat berlatih mereka membawa batu panas di dalam *kimono* mereka dan diletakan pada dada untuk memberikan kehangatan yang dimaksudkan untuk mencegah rasa lapar. Selama bertahun-tahun kata itu berartikan makanan ringan untuk mengusir rasa sakit saat perut kosong, lalu Kaiseki Ryouri dihubungkan dengan masakan upacara teh oleh Sen no Rikyu (1522-1591), master upacara minum teh yang paling terkenal. Dalam kandungan kafein yang tinggi dari teh hijau bubuk terlalu kuat untuk diminum saat

perut kosong, sehingga praktisi upacara minum teh mulai menyajikannya dengan makanan ringan agar para tamu dapat menikmati teh mereka dengan lebih baik.

Jepang sedari dulu sudah dikenal sebagai Negara yang kental dengan budaya, “Shoku Bunka = (食 shoku: makanan; 文化 bunka: budaya)”. Kaiseki Ryouri salah satunya yang memiliki hubungan budaya yang kental bagi masyarakat Jepang khususnya bagi para bangsawan dan biksu pada masanya. Kaiseki Ryouri memiliki filosofi dan diakui dalam setiap perjamuan hingga berbagai masakan yang disajikan. Sampai saat inipun Kaiseki Ryouri masih disajikan dengan tampilan yang modern dan tradisional yang masih melestarikan Budaya Zen untuk penyajian serta cara memasaknya. Baik di Jepang maupun Indonesia masakan yang dianggap sebagai ikonik bagi para bangsawan Jepang pada masanya itu masih banyak dinikmati serta dihidangkan layaknya pada masa itu.

Dalam setiap hidangan Kaiseki Ryouri selalu disiapkan oleh koki profesional yang sudah menguasai berbagai teknik masakan tradisional Jepang, khususnya Kaiseki Ryouri. Semua bahan yang digunakan harus selalu segar, dan tidak boleh diulang, begitu pula dengan teknik memasak atau penyajiannya. Berikut dengan piring serta alat makan yang berbeda dengan masakan lainnya, penyajiannya akan dibuat seindah dan semenarik mungkin agar terkesan bagi penikmat dalam setiap hidangan yang diberikan. Dengan cara penyajian yang unik dapat menambahkan kesan filosofinya bagi setiap penikmat Kaiseki Ryouri.

Masakan Jepang satu ini awalnya memang tidak dapat dipungkiri oleh masyarakat Indonesia dianggap awam, karena dengan porsi makanan masyarakat Indonesia yang notabeneanya banyak menjadikan Kaiseki Ryouri ini dianggap hanya sebagai masakan yang tentu saja tidak mengenyangkan, tetapi seiring waktu tidak

sedikit masyarakat Indonesia pun menyukai Kaiseki Ryoury yang dijuluki sebagai masakan yang unik dan lezat.

Salah satu Restoran yang menyajikan Kaiseki Ryoury di Indonesia adalah restoran Sakura. Di restoran Sakura sendiri ada beberapa keunikan yang sudah dimodifikasi dalam bentuk modern baik dalam penyajian maupun pemilihan dalam setiap bahan yang dipakai untuk Kaiseki Ryoury namun tetap melestarikan ke tradisional Jepang. Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan di atas, peneliti tertarik untuk menulis Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini. dengan judul “**Filosofi Kaiseki Ryoury di Restoran Sakura**”.

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

### **1. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang penulis buat di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana penyajian Kaiseki Ryoury (懷石料理) di Restoran Sakura?
- b. Bagaimana filosofi hidangan Kaiseki Ryoury (懷石料理) di Restoran Sakura?

### **2. Fokus Masalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang pengambilan judul fokus utama dalam pembahasan penelitian dan penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) ini hanya akan membahas dan menjelaskan bagaimana Filosofi Kaiseki Ryoury (懷石料理) di restoran Sakura, sehingga dapat mempermudah pembaca.

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1. Tujuan Masalah**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjawab permasalahan yang ada didalam rumusan masalah. Adapun tujuana yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bagaimana penyajian Kaiseki Ryouri (懷石料理) di Restoran Sakura.
- b. Untuk mengetahui bagaimana filosofi hidangan Kaiseki Ryouri (懷石料理) di Restoran Sakura.

### **2. Manfaat Penelitian**

Dalam penilitian ini, penulis berharap agar penelitian ini memberikan manfaat berupa :

- a. Manfaat Praktis, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi pembaca yang ingin mengetahui penyajian dan filosofi hidangan Kaiseki Ryouri yang ada di restoran Sakura. Dan menjadikan penelitian ini sebagai bahan bacaan dan referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai Kaiseki Ryouri.
- b. Manfaat Teoritis, penelitian ini bermanfaat bagi peneliti untuk menambah pengetahuan mengenai penyajian dan filosofi hidangan Kaiseki Ryouri yang ada di restoran Sakura.

## **D. Definisi Operasional**

### **1. Kaiseki Ryouri (懷石料理)**

Kaiseki Ryouri (懷石料理) adalah sebuah makan malam Jepang beragam hidangan tradisional. Istilah tersebut juga merujuk kepada sejumlah keterampilan dan teknik yang dilakukan dalam menyajikan hidangan mirip dengan seni adiboga di dunia Barat. Hidangan (懷石料理) tergolong dari bahan pokok yang berupa ikan segar, nasi, buah-buahan, sayur-sayuran, dan ada beberapa bahan hasil dari fermentasi. Hidangan yang disajikan berukuran kecil dengan penataan yang indah dengan jumlah 12 sampai 14 hidangan.

### **2. Filosofi**

Filosofi adalah ‘ilmu istimewa’ yang mencoba menjawab masalah-masalah yang tidak dapat dijawab oleh ilmu pengetahuan biasa karena bermaksud di luar jangkauan ilmu pengetahuan biasa. Hasil daya upaya manusia dengan akal budinya untuk memahami secara radikal dan integral serta sistematis hakikat segala yang ada (Tuhan, alam semesta dan manusia). ([Filosofi Adalah Pokok Segala Pengetahuan. Berikut Ulasannya - Lifestyle Katadata.co.id](#))

### **3. Restoran Sakura**

Restoran Sakura merupakan tempat makan yang berada di Cikarang. Restoran ini berada didalam hotel yaitu Sakura Park Hotel & Residence yang merupakan perusahaan yang telah berdiri sejak 12 Februari 2015 dan telah mendapatkan sertifikasi hotel bintang 4. Masakan Jepang yang terkenal dan sering mendapatkan rekomendasi terenak dalam kawasan Cikarang Deltamas.

## **E. Metode Penelitian**

Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Metode deskriptif analisis adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Sugiyono (2014:21).

Adapun teknik yang digunakan untuk memperoleh data antara lain :

### **1. Teknik Observasi**

Menurut Patton (dalam Poerwandari, 2017), Observasi adalah sebuah metode yang akurat dan spesifik dalam melakukan pengumpulan data serta memiliki tujuan mencari informasi mengenai segala kegiatan yang sedang berlangsung untuk dijadikan objek kajian dalam sebuah penelitian. Dengan metode penelitian ini penulis melakukan pengamatan aktivitas-aktivitas yang dilakukan oleh Chef maupun pelayan restoran Sakura dalam menyajikan Kaiseki Ryouri.

### **2. Teknik Wawancara**

Penelitian dilakukan dengan proses tanya jawab kepada Chef di restoran Sakura mengenai bagaimana proses, persiapan, dan segala hal yang ingin diketahui lebih mendalam oleh peneliti mengenai Kaiseki Ryouri di restoran Sakura.

## **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan bab dalam penelitian ini yaitu terdiri dari BAB I yang berisikan latar belakang, rumusan masalah dan fokus masalah, tujuan dan manfaat

penelitian, metode penelitian, definisi operasional, dan sistematika penelitian. BAB II berisikan landasan teoretis yang membahas tentang budaya makan masyarakat jepang, kaiseki ryouri, dan penelitian relevan. BAB III menjabarkan profil perusahaan dimulai dari sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, prosedur kerja, dan model kerja. BAB IV, berisi tentang hasil observasi yang sudah dilakukan oleh penulis. BAB V, pada bab ini merangkum kesimpulan pembahasan yang sudah di uraikan pada bab sebelumnya serta sarannya.