

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Negara Jepang merupakan negara yang memiliki beragam budaya yang unik dan dikenal sebagai negara yang sangat mencintai kebudayaannya. Hal ini bisa dilihat dari banyaknya kebudayaan tradisional Jepang yang masih dipertahankan hingga saat ini. Dimulai dari kesenian, olahraga, festival kebudayaan atau biasa disebut *Matsuri*, sampai dengan makanan.

Makanan khas Jepang atau yang biasa disebut *Washoku*, merupakan sebuah kebudayaan yang diwariskan turun temurun, sehingga pada bulan Desember tahun 2013 terdaftar sebagai warisan dunia UNESCO. *Washoku* juga terbuat dengan keseimbangan gizi yang baik, tidak banyak menggunakan lemak hewani sehingga bagus untuk kesehatan (Nihon Keizai Shimbun, 2013:19). Selain keseimbangan gizi, makanan Jepang juga menitikberatkan pada cita rasa alami dari sebuah makanan dan keindahan ketika menghidangkannya, sehingga ada ungkapan "*nihon ryouri wa me de taberu*" (makanan Jepang dimakan dengan mata) bisa diartikan kalau makanan Jepang selalu mengutamakan penampilan sehingga makanan terlihat enak dan menggoda selera bagi siapa saja yang melihatnya. Dengan demikian, budaya makan mencerminkan budaya Jepang secara keseluruhan. (Juyan Zhang, 2015:568-591).

Salah satu yang mempengaruhi pola makan atau perilaku makan seseorang adalah faktor budaya, faktor ini cukup menentukan jenis makanan yang sering dikonsumsi. Demikian pula letak geografis yang juga mempengaruhi makanan yang diinginkannya. Faktor selanjutnya yaitu agama atau kepercayaan, faktor status sosial ekonomi, faktor *personal preference*, rasa lapar, nafsu makan dan rasa kenyang, serta faktor kesehatan. Kebudayaan meliputi segala perbuatan manusia, seperti cara dia menghayati proses kematian dan membuat upacara-upacara untuk menyambut peristiwa itu; demikian juga mengenai kelahiran, seksualitas, cara-cara mengolah makanan, sopan santun waktu makan, pertanian, perburuan, kesenian, ilmu pengetahuan dan agama (Van Peursen, 1976:11).

Budaya dan makanan memiliki hubungan yang sangat erat. Makanan berfungsi untuk mempertahankan dan meningkatkan kondisi tubuh. Konsumsi dan penyajian makanan berkaitan dengan budaya individu, keluarga dan komunitas setempat (Suhardjo, 1989:91) misalnya dalam masyarakat Jepang, lingkungan sosial memberikan gambaran jelas tentang perbedaan pola makan. Masyarakat Jepang mengkonsumsi bahan makanan tertentu yang mempunyai nilai sosial sesuai dengan tingkat status sosial yang terdapat pada masyarakat Jepang tersebut.

Masyarakat Jepang terbiasa menjalani pola hidup sehat sejak kecil, termasuk pemilihan sajian yang tepat dengan porsi yang sesuai dan edukasi makanan sehat di sekolah. Jepang terkenal dengan harapan hidup tertinggi di dunia, masyarakat Jepang diperkirakan bisa hidup sampai usia 73 tahun tanpa sakit berat atau cacat. Harapan hidup mereka secara keseluruhan berada di usia 80-an dengan cara orang Jepang makan dan bergerak memberi keuntungan besar bagi umur panjang dan kesehatan dibandingkan negara maju lain. (“Makanan dan gizi anak” <https://food.detik.com>)

Menurut penuturan beberapa orang Jepang yang saat ini tinggal di Indonesia bahwa orang Jepang yang tinggal di negaranya rata-rata memakan kalori lebih sedikit setiap harinya dan dalam pola sehat lebih banyak ikan, sayuran dan lebih sedikit daging dan susu, *dessert* kecil dan ukuran porsi makan yang lebih masuk akal. Dalam pengolahan makanannya pun dilakukan dengan cara terbaik, cukup ringan dan lembut, serta dengan teknik sederhana, seperti direbus, dikukus dan mendidihkan makanan secara cepat dalam wajan. Hal ini bertujuan untuk kesehatan dan memperoleh gizi yang seimbang. Pada umumnya, masakan Jepang dari segi bumbu pun hanya berupa *dashi* (air kaldu) yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shiitake*, ditambah *miso* dan *shoyu*. Ciri khas hidangan Jepang terdiri dari semangkuk kecil nasi, sup *miso* dan tiga lauk pendamping yang ditempatkan dalam piring atau mangkuk kecil. Porsinya cukup untuk ikan yang kepadatan kalorinya lebih rendah, daging atau tahu sekaligus dua lauk berbasis sayuran.

Orang Jepang yang sudah menetap di Indonesia, dikarenakan memilih bekerja di Indonesia atau mempunyai isteri atau suami orang Indonesia, tidak mungkin secara terus menerus mengkonsumsi makanan Jepang tersebut setiap hari. Pada

dasarnya mereka lebih memilih untuk melakukan proses adaptasi dalam berbagai hal, salah satunya adalah kebiasaan makan orang Indonesia yang secara tidak langsung akan diikuti oleh orang Jepang walaupun dengan sedikit kemungkinan karena pada hakikatnya di dalam kehidupan masyarakat pasti mengalami perubahan-perubahan, perubahan itu ada yang samar, ada yang mencolok, ada yang lambat, ada yang cepat, ada yang sebagian atau terbatas dan ada yang menyeluruh (Syahrial dan Rusdiyanta, 2009:21).

Perbedaan budaya yang begitu mencolok, khususnya dari segi makanan Indonesia yang dikenal penuh dengan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian dan hampir selalu digoreng ternyata dapat diadaptasi oleh mereka tetapi rasa pedas serta penggunaan tangan secara langsung sebagai alat makan dan pencampuran semua makanan pada satu piring masih belum bisa dilakukan oleh banyak orang Jepang yang tinggal di Indonesia, begitu juga kebiasaan orang Jepang dengan minuman yang sampai saat ini masih jarang mencampurkan gula saat minum kopi atau teh.

Perubahan-perubahan yang terjadi di kehidupan masyarakat merupakan gejala yang normal serta dapat mempengaruhi nilai-nilai dan norma sosial di dalam masyarakat itu sendiri. Perubahan tradisi juga dapat mempengaruhi pola-pola perilaku organisasi, susunan lembaga kemasyarakatan, lapisan-lapisan dalam masyarakat, kekuasaan dan wewenang, interaksi sosial dan lain sebagainya. Pengaruhnya bisa menjalar dengan cepat ke bagian-bagian dunia lain berkat adanya komunikasi modern (Soerjono Soekanto, 2009:259).

Beberapa hal di atas menunjukkan kemungkinan terjadi perubahan tradisi makan dan minum pada orang Jepang saat mereka menetap di Indonesia dalam jangka waktu tertentu. Dengan berdasarkan hasil data kuesioner terhadap 30 orang Jepang tersebut, penulis tertarik membuat skripsi dengan meneliti Perubahan Tradisi Makan Pada Orang Jepang Saat Di Indonesia dalam perubahan lingkungan budaya yang berbeda dan dalam proses adaptasi di daerah tempat tinggalnya di Indonesia dengan bertemunya orang-orang yang baru, suasana dan perilaku yang baru bagi orang Jepang sehingga penulis dapat mengambil kesimpulan dari data-data yang sudah diisi oleh orang Jepang tersebut.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dari latar belakang yang telah ditulis di atas, identifikasi masalah yang akan dijadikan bahan penelitian sebagai berikut:

1. Terdapat perubahan tradisi makan pada orang Jepang, sebelum datang ke Indonesia, saat tinggal di Indonesia dan setelah tinggal di Indonesia
2. Di setiap individu orang Jepang akan beradaptasi dengan lingkungan yang berbeda dan budaya yang berbeda
3. Penerapan stabilisasi pola makan dan minum orang Jepang sebelum tinggal di Indonesia dan saat tinggal di Indonesia.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Karena keterbatasan waktu, biaya, peralatan, tenaga dan lainnya maka dalam penelitian ini penulis akan fokus pada pembahasan tentang Perubahan Tradisi Makan Pada Orang Jepang saat di Indonesia. Mencakup pola makan, *lifestyle*, tradisi makan saat di Jepang serta detail perubahan tradisi yang mempengaruhi orang Jepang saat menetap di Indonesia.

## 1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah diajukan untuk mempermudah penganalisaan mengenai permasalahan yang didasarkan pada identifikasi masalah dan pembatasan masalah. Maka, penulis mencoba merumuskan permasalahan yang akan diteliti di atas sebagai berikut:

1. Apa sajakah bentuk-bentuk dan perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia?
2. Apa sajakah faktor-faktor penyebab perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia?
3. Apakah dampak-dampak yang ditimbulkan dari perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bentuk-bentuk dan perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor penyebab perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia.
3. Untuk mengetahui dampak-dampak yang ditimbulkan dari perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia.

## 1.6 Landasan Teori

Landasan teori dalam penelitian ini meliputi:

### 1.6.1 Pengertian Tradisi

Kata tradisi berasal dari Bahasa Latin adalah *traditio* yang mempunyai arti diteruskan atau kebiasaan, dalam pengertian yang paling sederhana adalah sesuatu yang telah dilakukan sejak lama dan menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat, biasanya dari suatu negara, kebudayaan, waktu atau agama yang sama. Hal yang paling mendasar dari tradisi adalah adanya informasi yang diteruskan dari generasi ke generasi baik tertulis maupun lisan karena tanpa adanya ini, suatu tradisi dapat punah. Kata ‘tradisi’ dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia mempunyai arti adat kebiasaan turun-temurun dari nenek moyang) yang masih dijalankan dalam masyarakat; penilaian atau anggapan bahwa cara-cara yang telah ada merupakan cara yang paling baik dan benar. (“Tradisi” <http://kbbi.web.id/10Agustus2016/1069>).

Tradisi adalah kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat serta lain-lain yang berkaitan dengan kemampuan dan kebiasaan manusia sebagai anggota masyarakat (Purwanto, 2007:22). Tradisi merupakan perbuatan yang dilakukan berulang-ulang di dalam bentuk yang sama (Soerjono Soekanto, 1990:181). Tradisi juga dapat diartikan kebiasaan yang turun temurun dalam suatu masyarakat dan merupakan kebiasaan kolektif dan kesadaran kolektif sebuah masyarakat (Johanes Mardimin, 1994:12). Suatu kebiasaan yang teraplikasikan secara terus menerus dengan berbagai simbol dan aturan yang berlaku pada sebuah komunitas dengan segala sesuatu yang menyangkut kehidupan dalam

masyarakat. Di dalam tradisi terdapat warisan atau norma adat istiadat, kaidah-kaidah, harta-harta tetapi tradisi bukan suatu yang tidak bisa dirubah. Tradisi justru perpaduan dengan beragam perbuatan manusia dan di angkat dalam keseluruhannya (Van Reusen, 1992:115). Jika tradisi dihilangkan maka ada harapan suatu kebudayaan akan berakhir saat itu juga.

Setiap sesuatu menjadi tradisi seringkali sudah teruji tingkat efektivitasnya dan tingkat efisiensinya. Efektivitas dan efisiensinya selalu mengikuti perjalanan perkembangan unsur kebudayaan. Berbagai bentuk sikap dan tindakan dalam mengatasi persoalan jika tingkat efektivitas dan efisiennya rendah akan segera ditinggalkan oleh pelakunya dan tidak akan menjadi sebuah tradisi. Tentu saja suatu tradisi akan pas dan cocok sesuai situasi dan kondisi masyarakat yang mewarisinya (Suwaji Bastomi, 1984:14). Pada kehidupan manusia, tradisi merupakan keseluruhan benda material dan gagasan yang berasal dari masa lalu namun benar-benar masih ada kini, belum dihancurkan, dirusak atau dilupakan di sini tradisi hanya berarti warisan, apa yang sebenarnya tersisa dari masa lalu (Piotr Sztompka, 2011:69-70). Tradisi adalah suatu gambaran sikap dan perilaku manusia yang sudah berproses dalam waktu lama dan dilakukan secara turun temurun dimulai dari nenek moyang. Tradisi yang sudah membudaya akan menjadi sumber dalam berakhlak dan berbudi pekerti seseorang (Coomans M., 1987:73).

Dari beberapa pemaparan para ahli di atas, penulis menarik kesimpulan tentang pengertian tradisi. Tradisi sangat berhubungan dengan kebiasaan yang dilakukan oleh masyarakat zaman dahulu dan masih terus dilakukan oleh masyarakat sekarang secara turun temurun. Tradisi atau disebut juga dengan kebiasaan merupakan sesuatu yang sudah dilaksanakan sejak lama dan terus menjadi bagian dari kehidupan suatu kelompok masyarakat, seringkali dilakukan oleh suatu negara, kebudayaan, waktu atau agama yang sama. Pengertian lain dari tradisi adalah segala sesuatu yang diwariskan dari masa lalu ke masa saat ini, warisan-warisan sosial khusus yang memenuhi syarat saja yakni yang tetap bertahan hidup di masa kini, yang masih tetap kuat ikatannya dengan kehidupan masa kini yang berkaitan tentang norma adat istiadat, kaidah-kaidah dan harta.

### 1.6.2 Pengertian Pola Makan

Menurut ahli antropologi Margaret Mead tentang pola pangan adalah cara seseorang atau sekelompok orang memanfaatkan pangan yang tersedia sebagai reaksi terhadap tekanan ekonomi dan sosio-budaya yang di alaminya. Pola pangan ada kaitannya dengan kebiasaan makan (*food habit*). Aspek sosial budaya pangan adalah fungsi pangan dalam masyarakat yang berkembang sesuai dengan keadaan lingkungan, agama, adat, kebiasaan dan pendidikan masyarakat tersebut (Almatsier, 2004:279)

Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai macam dan jumlah makanan yang dikonsumsi setiap hari oleh satu orang dan tingkah laku manusia atau sekelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan makan yang meliputi sikap, kepercayaan dan pilihan makanan (Soegeng Santosa dan Anne Lies Ranti, 2004:89). Di samping itu, pola makan dapat diartikan sebagai perilaku yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang dalam memilih, menggunakan bahan makanan dalam konsumsi pangan setiap hari yang meliputi frekuensi makan, porsi makan dan jenis makan yang berdasarkan faktor-faktor sosial, budaya di mana mereka hidup (Hudha, 2006:28). Adapun pengertian dari sumber yang lainnya yaitu, pola makan adalah informasi tentang macam-macam dan jumlah zat-zat gizi dalam bahan makanan yang dikonsumsi setiap hari oleh seseorang (Suhardjo, 1986:251).

Pendapat dari berbagai sumber di atas dapat diartikan secara umum bahwa pola makan merupakan perilaku yang ditempuh seseorang atau sekelompok orang untuk memilih dan menggunakan bahan makanan dalam mengkonsumsi pangan setiap hari. Gambaran mengenai pola makan meliputi jenis makanan, jumlah makanan dan komposisi bahan makanan yang dikonsumsi setiap hari oleh satu orang yang merupakan ciri khas dari suatu kelompok masyarakat tertentu, pola makan ada kaitannya dengan kebiasaan makan (Hartono, 2000:36) yang berdasarkan pada faktor-faktor sosial, budaya dimana mereka hidup. Suatu kebiasaan menetap dalam hubungan dengan konsumsi makan yaitu berdasarkan jenis bahan makanan: makanan pokok, sumber protein, sayur, buah dan berdasarkan frekuensi: harian, mingguan, pernah dan tidak pernah sama-sekali.

Dalam kaitannya dengan pola makan, penulis mempublikasikan pengertian lain tentang pola makan sehat. Pola makan sehat adalah pengaturan makanan dengan mempertimbangkan asupan kandungan zat gizi di dalamnya. Ada dua hal yang harus ada dari pola makan sehat yaitu, makanan yang sehat dan pola makan. Makanan yang sehat yaitu makanan yang di dalamnya tergantung zat-zat gizi. Zat-zat gizi tersebut adalah karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Jadi pola makan sehat adalah suatu cara mengatur jumlah dan jenis makanan dengan tujuan untuk mempertahankan kesehatan, status gizi dan mencegah timbulnya penyakit.

Pola menu seimbang yang dikembangkan sejak tahun 1950 dan telah mengakar di kalangan masyarakat luas adalah Pedoman Menu 4 Sehat 5 Sempurna. Pedoman ini pada tahun 1995 telah dikembangkan menjadi Pedoman Umum Gizi Seimbang yang memuat 13% dasar gizi seimbang (Almatsier, 2004:285) yaitu sumber zat energi yang terdiri dari padi-padian, tepung-tepungan, umbi-umbian, sagu dan pisang. Sumber zat pembangun yang terdiri dari ikan, ayam, telur, daging, susu, kacang-kacangan dan hasil olahan kedelai. Sumber zat pengatur yang terdiri dari sayuran dan buah-buahan (Almatsier, 2004:290-292).

### 1.6.3 Pengertian Etika Makan

Secara etimologis kata etika dan etiket berasal dari kata Yunani "*ethos*" yang berarti norma-norma, nilai-nilai, kaidah-kaidah dan ukuran-ukuran bagi tingkah laku manusia yang baik. Dalam perkembangan selanjutnya dari Bahasa Perancis Kuno kata etika atau *ethic* berasal dari kata *ethique* yang berarti sejumlah prinsip moral ("Pengertian Etika Secara Etimologi" <http://eprints.walisongo.ac.id>). Jadi etika merupakan ilmu yang menyelidiki tentang yang baik dan buruk tingkah laku serta memperlihatkan perbuatan manusia sejauh yang dapat diketahui oleh akal pikiran manusia.

Etika adalah refleksi dari apa yang disebut dengan "*self control*", karena segala sesuatunya dibuat dan diterapkan dari dan untuk kepentingan kelompok sosial (profesi) itu sendiri. Etika mencakup analisis dan penerapan konsep seperti benar, salah, baik, buruk dan tanggung jawab. Adapun pengertian tentang etika makan secara sederhana adalah aturan yang harus dilakukan saat bersantap bersama

di meja makan. Aturan-aturan atau kebiasaan dan tingkah laku yang baik, sesuai pada waktu makan baik dalam pergaulan dengan masyarakat maupun dengan keluarga jika mampu menunjukkan sopan santun di meja makan, sebenarnya secara tidak langsung menunjukkan kualitas pergaulan, intelektualitas dan etika pergaulan seseorang (“Table Manner Etika Makan” <https://fit.labs.telkomuniversity.ac.id>).

### 1.7 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif yang bersifat deskriptif analisis melalui kuesioner tentang perubahan tradisi makan dengan 30 responden Jepang yang tinggal di Indonesia maupun yang pernah tinggal di Indonesia.

### 1.8 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian adalah sebagai berikut:

a. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan tentang budaya tradisi makan pada orang Jepang dan perubahannya saat tinggal di Indonesia sehingga penulis dapat menginformasikannya kepada masyarakat, serta dapat menambah pengetahuan dan pengalaman dalam melakukan penelitian.

b. Bagi Pembaca

Menambah pengetahuan dan wawasan yang berbeda tentang perubahan tradisi makan pada orang Jepang saat tinggal di Indonesia.

c. Bagi Bidang Ilmu

Sebagai kontribusi dalam memberikan referensi *health and culture* yang dapat bermanfaat bagi penelitian-penelitian di bidang yang sesuai di waktu selanjutnya.

### 1.9 Sistematika Penulisan

Penulisan skripsi ini terdiri dari empat bab, yaitu:

Bab I, menjelaskan tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

Bab II, berisi tentang sejarah tradisi makan pada orang Jepang, pola makan sehat dan etika makan dan minum pada orang Jepang.

Bab III, berisi tentang pembahasan materi penelitian dari judul yang sudah penulis teliti yang akan berfokus pada media kuesioner yang sudah penulis bagikan kepada 30 orang Jepang yang tinggal di Indonesia ataupun yang pernah tinggal di Indonesia dengan latar belakang kebudayaan dan lingkungan yang berbeda.

Bab IV, merupakan kesimpulan dari semua yang telah dicapai pada masing-masing bab sebelumnya.

