

**PEMAHAMAN MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN
SASTRA INGGRIS (S1 DAN D3) UNIVERSITAS DARMA
PERSADA TERHADAP KULINER KHAS JEPANG**

SKRIPSI



EZRA MAHDAHLENA SUSANTO

2016110132

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN KEBUDAYAAN

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

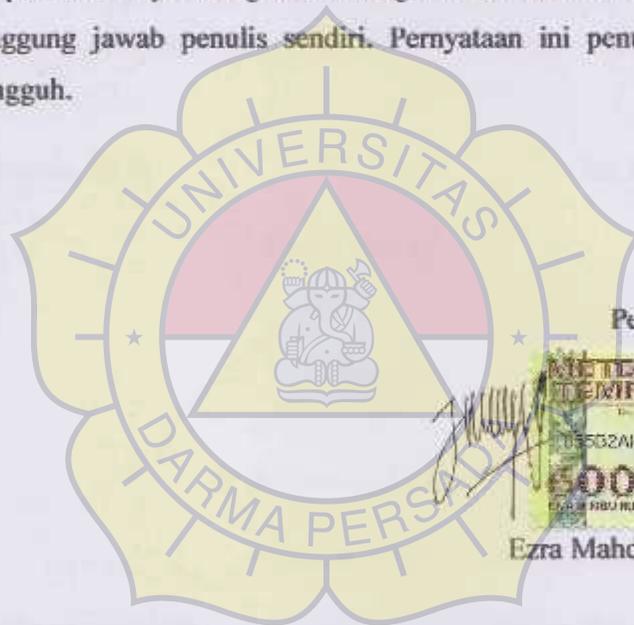
2020

HALAMAN PERNYATAAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

**PEMAHAMAN MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN SASTRA
INGGRIS (SI DAN D3) UNIVERSITAS DARMA PERSADA
TERHADAP KULINER KHAS JEPANG**

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan ibu Tia Martia, M. Si selaku Pembimbing I dan Dr. Robihim selaku pembimbing II, tidak merupakan jiplakan skripsi atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri. Pernyataan ini penulis buat dengan sungguh-sungguh.



Penulis



Ezra Mahdahlena Susanto

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**PEMAHAMAN MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN SASTRA
INGGRIS (SI DAN D3) UNIVERSITAS DARMA PERSADA TERHADAP
KULINER KHAS JEPANG**

Telah diuji dan diterima baik pada : Selasa, 28 Juli 2020

Di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Bahasa dan Kebudayaan

Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Pembimbing I



Tia Martia, M.Si

Pembimbing II



Dr. Robihim

Ketua Sidang



Ari Artadi, Ph.D

Disahkan Oleh :

**Ketua Program Studi
Bahasa dan Kebudayaan Jepang**



Ari Artadi, Ph.D

**Dekan Fakultas
Bahasa dan Kebudayaan**



FAKULTAS SASTRA

Dr. Ir. Eko Cahyono, M. Eng

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, serta kasih-Nya dan dukungan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang”.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Linguistik (S. Li) pada program studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Kebudayaan Universitas Darma Persada. Dalam menyelesaikan skripsi ini tentunya dengan melalui berbagai proses yang tidak mudah, dengan berbagai keterbatasan maupun kekurangan yang dimiliki oleh penulis. Harapan penulis skripsi ini dapat bermanfaat bagi penggiat budaya Jepang, khususnya bagi penulis itu sendiri.

Terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak, sehingga pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat penulis ingin menyampaikan terimakasih bagi semua pihak yang telah memberikan bantuan moril maupun materil, baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan skripsi ini hingga selesai. Adapun pihak-pihak yang telah membantu terselesaikannya skripsi ini :

1. Ibu Tia Martia, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Dr. Robihim selaku dosen pembaca yang telah senantiasa memberikan masukan dan arahan kepada penulis.
3. Bapak Ari Artadi, Ph.D selaku Ketua sidang dan sebagai Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
4. Ibu Bertha Nursari, S.S, M.Hum Selaku Penasehat Akademik yang telah membimbing penulis selama 4 Tahun secara Akademik.

5. Dosen-dosen Jurusan Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada yang telah mendidik dan membantu penulis hingga saat ini.
6. Dekan Fakultas Bahasa dan Kebudayaan Dr. Eko Cahyono, M. Eng.
7. Kedua orang tua penulis yang selalu memberi dukungan secara moral dan moril kepada penulis hingga saat ini.
8. Ahsan Takiyya yang selalu memberi penulis motivasi dan semangat.
9. Vici, Vika, Moza, Gita, dan Budi yang selalu menemani keseharian penulis di kampus.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan para pembaca.



Penulis

Ezra Mahdahlena Susanto

ABSTRAK

Nama : Ezra Mahdahlena Susanto

Judul : Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemahaman mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada terhadap kuliner khas Jepang. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode survey melalui angket dengan menggunakan *google form* dan menghasilkan sampel sebanyak 150 Responden, diambil dari mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3). Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa sebagian besar mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada menyukai kuliner khas Jepang yang ada di Indonesia.

Kata kunci : *Kuliner, Jepang, pemahaman, mahasiswa*



概要

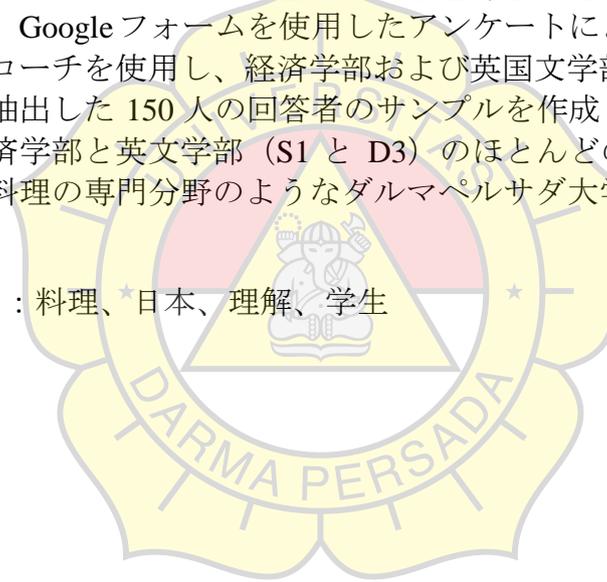
論文

学生氏名 : エズラ。マードレーナ。スサント

題名 : ダルマペルサダ大学経済学部および英文学科学生 (S1 および D3)
日本の料理についての理解

この論文では、ダルマ。ペルサダ大学の経済学部および英国文学部 (S1 および D3) の学生の日本の料理に対する理解を決定することでした。この調査では、Google フォームを使用したアンケートによる調査方法による定性的アプローチを使用し、経済学部および英国文学部 (S1 および D3) の学生から抽出した 150 人の回答者のサンプルを作成します。この研究の結果は、経済学部と英文学部 (S1 と D3) のほとんどの学生がインドネシアの日本の料理の専門分野のようなダルマペルサダ大学であると結論づけました。

キーワード : 料理、日本、理解、学生



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PERNYATAAN.....i

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

KATA PENGANTAR.....iii

ABSTRAK.....v

概要.....vi

DAFTAR ISI.....vii

I. PENDAHULUAN.....1

1.1 Latar Belakang Masalah.....1

1.2 Identifikasi Masalah.....5

1.3 Pembatasan Masalah.....5

1.4 Rumusan Masalah.....5

1.5 Tujuan Penelitian.....6

1.6 Landasan Teori.....6

1.7 Manfaat Penelitian.....8

1.8 Metode Penelitian.....8

1.9 Sistematika Penulisan.....9

II. PERKEMBANGAN KULINER KHAS JEPANG DI JEPANG.....10

2.1 Perkembangan Kuliner Khas Jepang di Jepang10

2.2 Bahan Dan Cara Penyajian Kuliner khas Jepang di Jepang.....13

2.3 Perkembangan Restoran Jepang di Jepang.....19

2.4 Jenis Kuliner Khas Jepang Yang di Sajikan di Restoran Jepang.....24

III. PEMAHAMAN MAHASISWA FAKULTAS EKONOMI DAN SASTRA INGGRIS (S1 DAN D3) UNIVERSITAS DARMA PERSADA TERHADAP KULINER KHAS JEPANG.....	36
3.1 Perkembang kuliner khas Jepang di Indonesia.....	36
3.2 Restoran Jepang di Indonesia.....	38
3.3 Universitas Darma Persada.....	42
3.4 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	43
3.5 Tabel Kesimpulan dari Kuesioner.....	60
IV. KESIMPULAN.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64

