

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang masalah

Kuliner khas Jepang atau *Nihonryouri*, merupakan satu dari sekian banyak makanan khas yang selalu favorit dari masa ke masa. Ciri khas yang dimiliki kuliner Jepang menjadikan Jepang sebagai salah satu negara penghasil kuliner ternikmat didunia. Ciri khas dalam bentuk penyajian kuliner contohnya *Ramen* yaitu rebusan mie dituang ke dalam mangkuk berisi kuah kaldu, ditambah telur rebus, *Chasiu*, *Menma*, irisan daun bawang sebagai lauk atau penyedap dan untuk hiasan diberi *Nori* atau *Narutomaki*. Selanjutnya ciri khas dari keberagaman rasa, contohnya keberagaman rasa pada *Sushi* yang merupakan salah satu makanan olahan nasi yang dibentuk bersama *Neta* atau lauk berupa makanan laut, daging, sayuran mentah. Nasi pada *Sushi* memiliki rasa masam dengan tekstur yang lembut karena adanya campuran cuka beras, garam, dan gula. Selain dari ciri khas diatas, kuliner Jepang juga unggul dalam pengolahan masakannya karena menggunakan bahan yang bergizi seperti makanan laut, beras, daging dan sayur-sayuran (<https://zonamakan.com/makanan-khas-jepang/>).

Pada saat kita menyantap kuliner khas Jepang seperti *Sushi*, *Sashimi*, *Ramen*, *Tempura*, *Nasi Kare* dan lain-lain. Kita bisa mengetahui secara langsung bahan-bahan yang digunakan dalam kuliner Jepang lewat tampilan makanan yang disajikan yaitu, seperti daging, sayur mentah, nasi, dan makanan laut yang segar. kuliner khas Jepang juga tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian atau penyedap yang mengandung biji yang harus ditumbuk atau dihaluskan dan tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam seperti bawang putih. Penyedap biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut. Masakan Jepang umumnya rendah lemak tapi mengandung kadar garam yang tinggi. Dalam masakan Jepang, bahan makanan tidak diolah secara berlebihan dan sama sekali tidak dimasak dengan bumbu yang berbau tajam, hal ini bertujuan untuk menampilkan rasa asli dan tidak merusak penampilan bahan

serta kesegaran bahan makanan tersebut (<https://japanesestation.com/japan-travel/culinary/ragam-penyajian-masakan-jepang>).

Beberapa keunggulan dari kuliner khas Jepang tersebut tidak tercipta begitu saja, itu semua ada karena masyarakat Jepang yang begitu baik dalam mengolah makanan. Dengan memperhatikan baik tidaknya bahan dasar yang digunakan, oleh sebab itu selalu digunakan bahan dasar makanan yang benar-benar segar dan berkualitas baik. Setelah memperhatikan bahan dasar yang akan diolah, hal selanjutnya adalah memperhatikan ukuran makanan yang akan mereka sajikan. Orang Jepang terkenal makan dengan menggunakan sumpit oleh sebab itu ukuran makanan yang disajikan juga harus diperhatikan terlebih dahulu, seperti ukuran makanannya harus dipotong atau dibentuk terlebih dahulu sebelum disajikan karena sumpit tidak bisa digunakan untuk memotong layaknya pisau atau sendok.

Tidak dipungkiri, kuliner khas Jepang telah *go internasional*, dalam hal ini telah dikenal oleh masyarakat dunia dengan gambaran yang kuat. *Sushi, sukiyaki, tempura*, dan sebagainya sudah tidak asing lagi bagi masyarakat dunia, dan mereka apat dengan mudah menikmatinya di belahan dunia manapun. Kesungguhan masyarakat Jepang dalam mempertahankan makanan khas negaranya, ternyata memberikan sumbangan besar untuk negara Jepang dalam hal menjaga identitas diri dan pelestarian budaya. Tantangan era globalisasi tidak ditafsirkan sempit sebagai era untuk berlomba menyesuaikan diri dengan pihak luar agar dapat bertahan, tetapi diartikan luas sebagai masa untuk memperkuat karakter bangsa dan menjadikannya unggul dengan apa yang dimilikinya, salah satunya adalah melalui makanan (Rosliana, 2017:1).

Karena kepopuleran kuliner khas Jepang dikalangan wisatawan sudah semakin berkembang pesat, bisa kita lihat di zaman modern ini banyak terdapat restoran yang menyajikan kuliner khas Jepang di berbagai negara. Saat ini hampir di setiap negara-negara besar yang ada di dunia banyak mendirikan restoran Jepang. menurut berita *online tribuna news*, sebuah survei yang dilakukan oleh Departemen Pertanian, Kehutanan dan perikanan Jepang pada bulan Juli 2015, ternyata jumlah restoran Jepang di luar negeri (luar Jepang) saat ini ada sekitar 89.000. Padahal pada tahun 2006 masih berjumlah 24.000 toko dan tahun 2013 berjumlah 55.000

toko. Kenaikan jumlah restoran yang luar biasa pesat, pertumbuhan di Eropa meningkat 90% sehingga kita memiliki 10.550 restoran Jepang di Eropa. Pertumbuhan di Asia 70% sehingga jumlahnya mencapai 45.300 restoran Jepang. Lalu pertumbuhan di Amerika dan Rusia 50%. Di Amerika menjadi 25.100 restoran Jepang dan di Rusia ada 1.850 restoran Jepang (<https://www.tribunnews.com/internasional/2015/12/01/jumlah-restoran-jepang-di-luar-negeri-ada-89000-tosko>).

Sebagai contoh, salah satu negara di bagian Asia Tenggara yang memiliki banyak penggemar kuliner khas Jepang yaitu negara Indonesia. Saat ini sudah banyak restoran Jepang yang berdiri di Indonesia sejak lama, dikutip dari sumber *detik.com* yang berjudul *9 Restoran Khas Jepang yang terkenal di Indonesia* yaitu *Ootoya, Sushi Tei, Takigawa, Kin No Taki, Ramen 38 Sanpachi, Hanamasa, Yoshinoya, Zenbu, Tairyo* (<https://m.detik.com/wolipop/resto-and-cafe/d-1962119/9-restoran-khas-jepang-yang-terkenal-diindonesia/2/#detailmulti>). Berdirinya restoran-restoran Jepang di Indonesia semakin membuat budaya Jepang terkenal melalui kuliner masakannya dan pastinya juga memberi dampak positif dan negatif bagi kita masyarakat Indonesia. Dampak positif tersebut adalah terbukanya lapangan kerja bagi masyarakat Indonesia, menambah pengetahuan masyarakat Indonesia dibidang kuliner, pengenalan cara baru dalam pengolahan bahan makanan. Lalu dampak negatifnya adalah persaingan ketat masakan-masakan daerah Indonesia dengan masakan Jepang (<https://brainly.co.id/tugas/9303858>)

Saat berkunjung ke restoran Jepang tidak heran jika kita menjadi sering mendengar bahasa Jepang. Salah satu ucapan bahasa Jepang yang sering kita dengar adalah *Itadakimasu* yang berarti “selamat makan” dan biasanya diucapkan sebelum makan. Ucapan ini serupa dengan ucapan orang Indonesia saat berdoa menurut kepercayaannya masing-masing sebelum menyantap makanan (<https://today.line.me/id/article/Sadar+Gak+Sih+7+Bahasa+Jepang+Ini+Sering+Banet+Kamu+Temui-kLOZRJ>). Untuk para penikmat kuliner khas Jepang yang sudah sering berkunjung ke restoran Jepang bersama teman-temannya, pastinya juga sering mengucapkan *idatakimasu* sebelum menyantap makanan. Ucapan ini

pun dipakai hanya untuk bersenang-senang atau supaya dianggap ke Jepang-jepangan saat sedang makan di restoran Jepang.

Restoran Jepang yang ada di Indonesia pun banyak menarik minat dari berbagai kalangan di masyarakat salah satunya adalah mahasiswa. Banyak mahasiswa yang tertarik untuk berkunjung ke restoran Jepang dan menikmatinya berbagai kuliner khas Jepang. Walaupun harga yang di bandrol bervariasi mulai dari yang murah sampai yang mahal untuk ukuran kantong mahasiswa, mereka tetap tertarik untuk menikmati kuliner tersebut. Mahasiswa biasanya mulai tertarik untuk mengetahui dan menikmati kuliner khas Jepang itu dari bahasa Jepang yang mereka pelajari di Universitas Mereka, dari bahasa Jepang yang mereka pelajari pasti akan muncul beberapa kebudayaan Jepang, salah satunya adalah budaya kuliner khas Jepang.

Perkembangan restoran Jepang yang pesat ini, membuat kuliner khas Jepang semakin populer diberbagai kalangan masyarakat Indonesia, salah satunya yang sudah kita bahas diatas adalah kalangan mahasiswa. Ternyata bukan hanya dari pelajaran bahasa Jepang saja mereka dapat mengetahui kuliner khas Jepang mereka juga dapat mengetahuinya lewat sosial media, di zaman modern ini sosial media sangat informatif, kita dapat menerima informasi dari manapun dengan cepat tanpa harus menunggu lama. Begitupun dengan informasi kuliner khas Jepang yang sudah banyak tersebar di sosial media baik *facebook*, *Instagram*, dan *Twitter*. banyak restoran Jepang yang sudah memiliki akun sendiri di sosial media dan dengan mudah dapat mempromosikan kuliner khas Jepang dengan cara mengunggah foto dan keterangan tentang kuliner khas Jepang. Hal ini menambah nilai plus untuk menarik minat mahasiswa, salah satunya adalah mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada. Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan diatas, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut mengenai “Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang”.

1.2 Identifikasi masalah

Berdasarkan permasalahan pada latar belakang di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Kuliner khas Jepang memiliki rasa yang unik
2. Kuliner khas Jepang populer dikalangan masyarakat Indonesia
3. Masyarakat Jepang sangat memperhatikan bahan masakan yang digunakan untuk kuliner khas Jepang
4. Kuliner khas Jepang memiliki ciri khas yang unik sehingga dapat menarik perhatian kalangan muda khususnya mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada

1.3 Pembatasan masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka penulis membatasi masalah penulisan pada Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang.

1.4 Rumusan masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang masalah, muncul permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) mengetahui menu kuliner khas Jepang yang ada di Indonesia?
2. Mengapa mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) menyukai menu kuliner khas Jepang tersebut?
3. Restoran Jepang mana yang paling populer dikalangan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3)?
4. Bagaimana pemahaman mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) terhadap restoran Jepang di Jakarta setelah mengenal kuliner khas Jepang?

1.5 Tujuan penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Mengetahui penyebab kuliner khas Jepang mendunia
2. Mengetahui apa alasan kuliner khas Jepang digemari oleh banyak orang di Indonesia
3. Mengetahui bahan dan proses pengolahan kuliner khas Jepang
4. Mengetahui penyebab kuliner khas Jepang populer dikalangan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada

1.6 Landasan teori

- Kuliner

Kuliner adalah hal yang tidak bisa dipisahkan dalam tatanan kehidupan manusia, semua manusia membutuhkan makanan dan minum. Penggunaan kata/istilah kuliner pun bisa bermacam macam, sebut saja kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari (Ryanto Andam : 2015).

Kata kuliner merupakan unsur serapan bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan masak-memasak atau aktivitas memasak. Sedangkan orang yang bekerja di bidang kuliner disebut koki (<https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>).

Berdasarkan uraian di atas penulis menyimpulkan bahwa kuliner adalah sebutan khas untuk beragam masakan yang kita temui di kehidupan sehari-hari, masakan dari berbagai daerah maupun berbagai negara.

- Kebudayaan

Kebudayaan menurut Ki Hajar Dewantara berarti buah budi manusia adalah hasil perjuangan manusia terhadap dua pengaruh kuat, yakni alam dan zaman (kodrat dan masyarakat) yang merupakan bukti kejayaan hidup manusia untuk

mengatasi berbagai rintangan dan kesukaran didalam hidup (<https://www.zonareferensi.com/pengertian-kebudayaan>).

Menurut ilmu antropologi, “kebudayaan” adalah keseluruhan sistem gagasan tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan belajar (Koentjaraningrat, 1958).

Berdasarkan uraian di atas penulis menyimpulkan bahwa kebudayaan adalah suatu cara hidup yang berkembang di kalangan masyarakat dan diwariskan dari generasi ke generasi untuk dijaga kelestariannya.

- **Pemahaman**

Pemahaman merupakan kemampuan untuk menghubungkan atau mengasosiasikan informasi-informasi yang dipelajari menjadi “satu gambar” yang utuh di otak kita. Bisa juga dikatakan bahwa pemahaman merupakan kemampuan untuk menghubungkan atau mengasosiasikan informasi-informasi lain yang sudah tersimpan dalam data base di otak kita sebelumnya (Widiasworo 2017: 81).

Menurut Ngalim Purwanto pemahaman adalah tingkatan kemampuan yang mengharapakan seseorang mampu memahami arti atau konsep, situasi serta fakta yang diketahuinya. Dalam hal ini ia tidak hanya hafal secara verbalitas tetapi memahami konsep dari masalah atau fakta yang ditanyakan, mak operasionalnya dapat membedakan, mengubah, mempersiapkan, menyajikan, mengatur, menginterpretasikan, menjelaskan, mendemonstrasikan, memberi contoh, memperkirakan, menentukan, dan mengambil keputusan (<http://www.jejakpendidikan.com/2017/12/pengertian-pemahaman.html>).

Berdasarkan uraian di atas penulis menyimpulkan bahwa Pemahaman adalah kemampuan memahami sesuatu hal dengan cara mengerti hal tersebut.

- **Restoran**

Restoran atau rumah makan adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian disuatu tempat tetap yang tidak

berpindah pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan/laba (Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif no. 11 tahun 2014).

Menurut Marsum, W , Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua konsumennya baik berupa makanan maupun minuman. Tujuan dari desain interior restoran adalah selain digunakan sebagai bisnis, desain interior restoran bertujuan untuk memberikan nilai lebih pada kepuasan tamu (Marsum, W. 2005).

Berdasarkan uraian di atas penulis menyimpulkan bahwa restoran adalah rumah makan yang menyediakan makanan tergantung pada spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya.

1.7 Manfaat penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

- Memperluas pengetahuan penulis tentang kuliner khas Jepang
- Menjadi referensi peneliti berikutnya terkait restoran dan kuliner khas Jepang
- Menjadi referensi bagi pembaca untuk ragam kuliner dan restoran Jepang di Indonesia

1.8 Metode penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat postpositivisme, digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generaliasi (Sugiyono, 2012:12).

Penelitian menggunakan metode deskriptif analisis melalui studi kepustakaan dan kuesioner. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang

dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya, dimana peneliti tidak langsung bertanya jawab dengan responden (Sugiyono, 2012:192)

Populasi dari kuesioner penelitian ini adalah responden yang berasal dari mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada dengan sampel yang diambil sebanyak 150 responden melalui *google form*. Instrumen dari penelitian ini adalah penulis sendiri.

1.9 Sistematika penulisan

Bab I Pendahuluan, bab ini penulis akan memaparkan latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, landasan teori, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian serta sistematika penulisan.

Bab II Pada bab ini penulis akan memaparkan perkembangan kuliner khas Jepang di Jepang, bahan dan cara penyajian kuliner khas Jepang di Jepang, perkembangan restoran Jepang di Jepang, dan jenis kuliner khas Jepang yang disajikan di restoran Jepang.

Bab III Pada bab ini penulis akan memaparkan kuisisioner Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang

Bab IV Simpulan Pada Bab ini penulis memaparkan kesimpulan dari hasil penelitian.