

BAB II

PERKEMBANGAN KULINER KHAS JEPANG DI JEPANG

Pada bab ini penulis akan membahas bagaimana perkembangan kuliner khas Jepang yang ada di Jepang dari jaman ke jaman, selain itu akan membahas bahan dan cara penyajian kuliner khas Jepang di Jepang, lalu bagaimana perkembangan restoran Jepang di Jepang, serta jenis kuliner khas Jepang yang di sajikan di restoran Jepang.

2.1 Perkembangan Kuliner khas Jepang di Jepang

Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan kita, karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu membutuhkan cara pengolahan makanan yang enak, begitupun dengan kuliner khas Jepang yang tidak muncul dengan begitu saja. Banyak hal dan proses yang dilalui oleh masyarakat Jepang dari zaman ke zaman untuk dapat menciptakan makanan-makanan khas Jepang yang sekarang telah mendunia. Menurut sebuah artikel online *viva* yang ditulis oleh Astuti pada tahun 2019, membahas tentang gaya hidup dan kuliner di Jepang. Kuliner di Jepang telah berkembang sejak zaman dahulu yaitu mulai dari zaman prasejarah, berbagai makanan muncul di Jepang seiring perjalanan waktu. Bermula dari masakan yang berpusat pada nasi dan ikan hingga terjadinya *westernisasi* di zaman modern (<https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1172841-nippon-cuisine-sejarah-budaya-kuliner-jepang-dari-masa-ke-masa>).

Sejak zaman Jomon (10.000SM-200SM) orang Jepang mulai makan nasi dengan lauk dari bahan makanan yang dipanggang dan dikukus. Cara mengolah makanan dengan menggoreng dikenal di zaman Asuka (600M-710M). Kebudayaan Tiongkok yang kuat di zaman Nara (710M-794M) berpengaruh pada kuliner khas Jepang yang dimasak sebagai hidangan pada ritual dan perayaan yang berkaitan dengan musim. Di zaman Heian (794 M-118M), masakan Jepang makin berkembang dan mulai dikenal makanan seperti *karage* dan *kerani*. Masakan di zaman Kamakura (1192M-1333M) dikenal dengan kaiseki yaitu makanan dalam porsi kecil untuk biksu yang

menjalani latihan dan masakan ini berkembang menjadi makanan untuk resepsi atau jamuan.

Pada zaman Muromachi (1338M-1568M) masakan memiliki dua aliran yaitu honzen dan kaiseki, honzen adalah makanan dalam porsi cukup untuk satu orang diatas meja pendek sedangkan kaiseki adalah makanan yang dihidangkan dalam porsi kecil seperti makanan yang dihidangkan dalam upacara minum teh. Kebudayaan orang kota berkembang pesat di zaman Edo (1603M-1867M) suatu budaya urban berkembang serta menekan apresiasi terhadap alam dan seni budaya, makanan dinikmati secara santai sambil meminum sake. Masakan Jepang yang dikenal sekarang merupakan hasil penyempurnaan masakan di zaman Edo. Di awal zaman Meiji (1868M-1912M), pengaruh masakan Barat yaitu masakan Eropa menjadi mulai dikenal orang Jepang di kalangan rakyat tercipta makanan gaya Barat yang disebut *shoku* yang merupakan adaptasi masakan Eropa (<https://ikoran.tempco.co/read/tempo-gading/194353/honzen-vs-kaiseki?>).

Pada masa PD II, untuk kepentingan penguatan sipil dan militer, pemerintah Jepang saat itu mengarahkan pangan ke jenis makanan kaya protein, seperti daging dan telur. Pemerintah mulai menghimbau kepada masyarakat untuk mengkonsumsi pangan dengan jumlah kalori yang ideal dan memiliki keseimbangan gizi. Pasar dan supermarket diharuskan menyediakan sayur dan bahan makanan segar juga bebas pestisida. Di sisi lain, pengaruh makanan dari luar negeri semakin tinggi, jumlah restoran yang menyediakan makanan barat semakin diminati, dan istilah *gourmet boom* mulai muncul. *Gourmet boom* adalah fenomena dimana pandangan masyarakat Jepang terhadap makanan menjadi bergeser. Makan tidak dipandang lagi sebagai kebutuhan untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi sebagai pelengkap gaya hidup. Atmosfir seperti ini terus berlangsung seiring dengan pertumbuhan ekonomi Jepang yang semakin pesat. Komagawa kemudian menyebutkan bahwa mengamati sejarah perkembangan makanan Jepang dapat dilihat dari perubahan gaya hidup masyarakat, gambaran makanan yang disajikan di rumah, sistem penyajian makanan di sekolah, dan industri makanan (Rosliana, 2017: 2-3)

Kuliner khas Jepang punya dua konsep yang amat berbeda, bisa sederhana namun disaat yang bersamaan cukup rumit dalam membuatnya. Kuliner khas

Jepang bisa amat mudah secara bahan namun bisa memberikan gambaran betapa semangatnya orang Jepang dalam mempelajari suatu hal. Kuliner khas Jepang bisa dibuat oleh siapapun, namun disaat bersamaan ada makanan yang rumit luar biasa dan membutuhkan ketelatenan untuk membuatnya. Konsep makanan ini disebut dengan istilah *Shizuo Tsuji*, adalah *a simple art* yaitu seni tapi sederhana. (<https://www.google.co.id/amp/s/amp.tirto.id/makanan-jepang-menyербу-indonesia-cmlt>).

2.2 Bahan Dan Cara Penyajian Kuliner khas Jepang di Jepang

Memasak adalah kegiatan yang dilakukan manusia setiap hari untuk menghasilkan sebuah makanan, makanan yang lezat dan sehat tidak tercipta begitu saja. Ada tata cara tertentu agar masakan yang dihasilkan sesuai harapan seperti perlu menguasai pengetahuan dasar memilih makanan, lalu cara pengolahan bahan dan pemilihan bahan yang baik dan benar seperti memilih bahan-bahan makanan yang segar dan berkualitas baik (<https://www.sahabatnestle.co.id/content/gaya-hidup-sehat/memilih-bahan-berkualitas-baik.html>). Selain memikirkan cara memasak dan pemilihan bahan makanan, penyajian makanan juga tidak kalah penting dalam dunia kuliner, cara penyajian makanan adalah bagaimana cara membuat makanan yang dihidangkan tampil seragam dan terlihat menarik. Seperti mengatur komposisi dari bentuk makanan, tekstur, dan warnanya selain itu wadah yang digunakan juga harus sesuai dengan jenis makanan contohnya wadah yang sesuai untuk makanan panas demikian juga untuk makanan dingin, terakhir sebelum disajikan, makanan harus diperiksa kembali kebersihan dan peralatannya (<https://www.njajan.com/2018/02/penyajian-makanan.html?m=1>).

Kuliner khas Jepang memiliki banyak ciri khas, termasuk dalam tata cara pengolahan serta penyajian makanannya. Kuliner khas Jepang adalah makanan yang dimasak dengan cara yang unik, dan menggunakan bahan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya. Jepang kaya akan hasil bahan makanan yang berasal dari pegunungan, sungai, dan lautnya, hal ini menjadikan Jepang kaya akan berbagai macam makanan yang unik dan menarik untuk disantap. Dimulai dari berbagai resep yang menonjolkan kesegaran dari bahan makanan yang digunakan,

cara pengolahan yang berusaha menggunakan alam sebagai metode pengawetan, termasuk antusiasme masyarakat Jepang dalam menyerap berbagai resep asing yang masuk ke Jepang. Peralatan makan yang beragam ukuran dan motif juga menjadi pendukung dalam penyajian makanan di Jepang, termasuk penyajian makanan itu sendiri ditata dengan sudut pandang keindahan (Ishige Naomichi, 2006:4).

Kuliner khas Jepang disajikan agar mampu sedekat mungkin sesuai dengan keadaan alaminya, dan keserasian warna, aroma maupun rasa. Bumbu-bumbu yang digunakan juga menjadi perhatian khusus dalam menyajikan sebuah kuliner khas Jepang, termasuk kapan waktu atau musim yang tepat untuk menyajikan hidangan tersebut. Penyajian suatu hidangan juga tidak lepas dari permainan bentuk dan warna yang digunakan serta pemilihan bahan yang tepat sesuai dengan musim dan menu sampingan lainnya (Christianawati, 2018:140). Seperti menu *Sushi*, *tempura*, *shabu-shabu*, dan *sukiyaki* merupakan contoh kuliner khas Jepang yang populer di Jepang maupun diluar Jepang, termasuk di Indonesia. Makanan orang Jepang berbeda-beda menurut zaman, tingkat sosial, dan daerah tempat tinggal, begitu pula dengan cara memasaknya. Masyarakat Jepang banyak meminjam cara memasak dari negara-negara di Asia Timur dan negara-negara Barat. Namun khusus untuk bumbu, masyarakat Jepang memiliki bumbu khas seperti *dashi* (kaldu) yang dibuat dari *konbu*, ikan, dan jamur *shitake*, ditambah *miso* dan *shoyu*. Masakan Jepang mengenal lima bumbu utama yang harus dimasukkan secara berurutan sesuai urutan *sa-shi-su-se-so* yang merupakan singkatan dari gula pasir (*sato*), garam (*shio*), cuka (*su*), *shoyu* (*seuyu* : ejaan zaman dulu untuk shoyu), *so* (*miso*) (<https://japanesestation.com/japan-travel/culinary/ragam-penyajian-masakan-jepang>).

Berikut kita akan membahas bahan-bahan kuliner khas Jepang. Kuliner khas Jepang mendapat pengaruh yang kuat dari negeri Cina, bangsa Cina memperkenalkan pemakaian sumpit, kecap, dan vegetarisme kepada bangsa Jepang. Semula, bangsa Jepang mengkonsumsi unggas dan daging, tetapi seiring perkembangan zaman, kini budaya kuliner khas Jepang didominasi dengan bahan makanan lautnya, seperti ikan laut, kerang, udang, cumi, gurita, dan sebagainya.

Selain itu, kacang kedelai juga mendominasi kuliner Jepang, seperti kecap Jepang (*shoyu*), taucu Jepang (*miso*), dan tahu Jepang (*tofu*). Bahan-bahan dasar kuliner khas Jepang yang kaya akan protein dan vitamin inilah yang membuat bangsa Jepang diakui sebagai bangsa yang berumur panjang (<https://digiku.com/makanan-khas-jepang-terpopuler/>) . Berikut kita akan membahas beberapa bahan kuliner khas Jepang yang populer seperti :

1. Onigiri

Onigiri merupakan kuliner khas Jepang yang berbahan utama nasi putih. Nasi putih ini dipadatkan dengan tangan atau dengan pencetak khusus onigiri. Umumnya, Onigiri dibungkus dengan lembaran rumput laut dan diisi dengan udang, mayonnaise, daun bawang, *ume* (asaman buah plum), dan *tarako & mentaiko* (telur ikan terbang).



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>

2. Tempura

Tempura terbuat dari makanan laut dan sayuran yang dimasak dengan cara digoreng dan dibalut dengan tepung renyah.



<https://digiku.com/makanan-khas-jepang-terpopuler/>

3. Sushi

Sushi merupakan kuliner khas Jepang yang sangat populer bukan hanya di negara asalnya tapi juga di luar negara Jepang, termasuk Indonesia. Sushi dibuat dari nasi dengan tambahan makanan laut, telur, dan sayuran segar. Sushi memiliki banyak kelebihan, selain penampilannya yang cantik dan menggugah selera, sushi juga memiliki rasa yang enak dan termasuk makanan yang sehat. Sushi biasanya disantap sebagai menu sarapan pagi, tetapi sushi juga disediakan pada saat ada acara-acara tertentu. Sushi dinikmati dengan wasabi dan kecap asin.



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>.

4. Sashimi

Sashimi merupakan kuliner khas Jepang yang hampir sama dengan sushi. Sashimi lebih dulu ada sebelum sushi. Perbedaan sashimi dengan sushi terletak pada nasi. Sashimi merupakan makanan mentah murni khas Jepang. Sashimi terbuat dari makanan laut yang disantap bersama kecap asin dan wasabi.



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>.

5. Sukiyaki

Sukiyaki merupakan kuliner khas Jepang yang disajikan di dalam sebuah panci dengan maksud sambil dimasak. Sukiyaki berisi irisan daging sapi yang tipis, sayuran, jamur, dan tahu. Cara memasak sukiyaki adalah dengan direbus. Irisan daging sukiyaki disantap dengan cara dicelupkan ke dalam kocokan telur ayam yang disajikan di mangkuk kecil yang terpisah.



<https://digiku.com/makanan-khas-jepang-terpopuler/>

6. Udon

Udon merupakan mie ala Jepang yang terbuat dari tepung terigu. Biasanya, Udon memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan ukuran mie pada umumnya. Selain ukuran tersebut, udon memiliki ukuran yang tipis dan kecil-kecil. Udon juga memiliki berbagai macam jenis berdasarkan cara memasaknya dan isinya.



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>

7. Ramen

Ramen adalah hidangan mie dan sup yang dilengkapi dengan irisan ikan, kue ikan gulung, babi panggang, sayuran rumput laut, daun bawang, atau telur rebus.



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>

8. Takoyaki

Takoyaki sendiri memiliki arti ‘gurita panggang’. Takoyaki merupakan kuliner khas Jepang yang termasuk ke dalam kategori cemilan. Adonan takoyaki berbahan dasar tepung terigu. Takoyaki diisi dengan gurita, keju, dan daun bawang. Setelah matang, takoyaki diberi tambahan saus mayonnaise, rumput laut, dan serutan ikan cakalang yang menambah nikmat pada saat disantap.



<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/birgitta-angie/10-makanan-jepang-yang-sangat-populer-di-indonesia-1/10>

Dalam hal menyantap hidangan, mungkin kita sering melihat orang Jepang yang makan dengan cara memegang mangkuk nasi di tangan kiri dan sumpit di tangan kanan. Tanpa kita sadari, cara makan seperti itu sebenarnya sangatlah langka di negara lain. Sementara itu, lauk diletakkan terpisah pada mangkuk lauk di atas meja. Sumpit yang digunakan memudah mengambil lauk yang diletakkan di atas

meja, jika menggunakan sendok, tentu saja ada kekhawatiran mengambilnya dan membawanya hingga ke mulut. Selain itu, mengangkat mangkuk nasi akan memudahkan menyuap makanan ke mulut. Pemikiran tersebut membentuk budaya yang dijaga oleh orang Jepang hingga kini. Peralatan makan yang dipakai oleh orang Jepang terdiri dari bermacam-macam ukuran. Bahkan mangkuk nasi, gelas teh dan sumpit biasanya dibedakan ukurannya antara milik laki-laki dengan perempuan. Mangkuk laki-laki biasanya berdiameter 12cm, sementara mangkuk untuk perempuan berdiameter 11cm (Rosliana, 2017:6-7)

Makanan utama dalam kuliner khas Jepang terdiri dari nasi (kadang-kadang dicampur palawija), sup dan lauk. Kuliner khas Jepang tidak mengenal tahapan (*course*) dalam penyajiannya, jadi kuliner khas Jepang dihidangkan semuanya secara sekaligus. Dalam penyajian kuliner khas Jepang tidak ada perbedaan antara tata cara penyajian di rumah dengan tata cara penyajian di restoran. Jamuan makan dan *kaiseki* merupakan pengecualian karena makanan disajikan secara bertahap. Dalam hal menikmati rasa kuliner khas Jepang saat dicampur di dalam mulut, asinan sayur-sayuran mungkin terasa terlalu asin kalau dimakan begitu saja, namun asinan terasa lebih enak ketika dimakan dengan nasi putih. Dalam kuliner khas Jepang, bahan makanan tidak diolah secara berlebihan, juru masakan Jepang dituntut serba bisa dalam berbagai bidang, mereka dituntut memiliki keahlian dalam pengolahan bahan makanan, pengetahuan tentang alat-alat makan, serta pemilihan suasana yang tepat untuk menikmati makanan. Peralatan makan untuk kuliner khas Jepang umumnya dibuat dari keramik, porselen, atau kayu yang dipernis dengan urushi, sebelum teknik pembuatan keramik dikenal di Jepang, sebagian besar alat makan dibuat dari kayu yang dipernis. Alat makan dari porselen umumnya diberi hiasan gambar-gambar yang berfungsi sebagai penghias hidangan (<https://id.scribd.com/doc/227330971/masakan-Jepang>).

2.3 Perkembangan Restoran di Jepang

Restoran Jepang yang diusahakan di tempat umum memiliki ciri-ciri tersendiri, karena setiap restoran tujuannya untuk menarik pengunjung. Disebutkan pula pengertian dari restoran Jepang adalah tempat untuk memperdagangkan jenis

kuliner khas Jepang yang didukung dengan cara pelayanan, sajian suasana, yang diwarnai dengan kebudayaan Jepang. Sebelum membahas restoran Jepang, baiknya apabila diulas terlebih dahulu mengenai seluk beluk arsitektural Jepang. Berdasarkan literatur yang ditulis dalam artikel “Sejarah Arsitektur”, disebutkan bahwa gaya arsitektural bangunan Jepang dimulai pergerakannya sejak tahun 1600 M (Rachmawati, 2016: 82)

Fasad rumah tradisional dengan bangku duduk yang didominasi bahan kayu serta pintu geser arah horizontal dan vertikal dari kayu. Zaman Edo berlangsung sekitar tahun 1600–1868 ketika Jepang di bawah pemerintahan Shogun menutup pengaruh dan hubungannya dengan dunia Barat. Rumah tradisional Jepang berbahan kayu dan atap ditindih batu dengan aksesoris fasade khas Jepang. Kebanyakan bangunan utama di kawasan ini terbuat dari papan yang bila kita lihat lebih jauh menunjukkan kedekatan kehidupan Tsumago dengan pertanian, perdagangan, dan bisnis jasa yang menjadi mata pencarian utama penduduk pada masa Shogun. Atap yang ditindih batu untuk menahan agar tidak terbang tertiuip angin dengan talang air pada sisi atap dan menyalurkan air ke tanah yang terbuat dari bambu juga menunjukkan kecerdikan dan pemikiran unsur teknis tukang bangunan masa Edo. Ruangan dengan lantai tanah, tatami, dan fondasi batu alam yang ditindih bangunan bahan kayu menjadi salah satu ciri khusus (Rachmawati, 2016 :83)

Restoran Jepang terdiri atas beberapa ruang yang biasanya ada juga di restoran Jepang di Indonesia (Wibowo, 2016: 330), diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Ruang Makan Umum mempunyai sistem pelayanan dimana tamu yang datang memesan makanan dan minuman sesuai menu yang telah ada disediakan. Dan makanan yang telah dipesan dapat diolah sesuai keinginan tamu itu sendiri. Ruang makan umum adalah ruang yang pertama kali dijumpai saat masuk ke restoran Jepang. Pada ruang makan umum masing-masing mejanya biasanya dilengkapi dengan kompor untuk menu seperti *shabu-shabu* dan makanan dapat diolah sendiri oleh tamu yang datang.



<https://properti.kompas.com/read/2018/11/06/080132321/restoran-jepang-dirancang-arsitek-spanyol-begini-jadinya?page=all>

- Ruang Bar terdapat dua jenis bar, yaitu Sushi Bar dan counter aburiyaki yang berupa daging panggang dan sayur-sayuran . Pada Sushi bar chef biasanya berada pada bagian depan counter sushi, penyajian sushi biasanya dilengkapi dengan wine atau yang biasanya disebut dengan sake di Jepang.



The Japanese @ Sari Pacific Jakarta

- Ruang Tatami mempunyai konsep duduk berada dibawah (tanpa menggunakan kursi) namun menggunakan tatami sebagai alas duduk dibawah. Pada ruang tatami pengunjung diharuskan melepas sepatu atau alas kaki.



<http://www.objekwisata.com/etika-makan-di-jepang/>

Pelayanan Restoran di Jepang memiliki ciri khas tersendiri dalam tata cara pelayanannya. Pola pelayanan sangat mencerminkan karakter dari tradisi masyarakat Jepang ketika sedang melayani tamu-tamunya. Berdasarkan keterangan sumber (Rachmawati, 2016 : 85-86), pola pelayanan restoran Jepang dibedakan menjadi 3 jenis pelayanan, yaitu :

- Pelayanan Swalayan

Merupakan salah satu cara pelayanan restoran dengan sistem melayani diri sendiri. Cara ini dimulai dengan pengunjung memesan terlebih dahulu menu tertentu yang dikehendaki kepada pelayan restoran. Selanjutnya pelayan restoran akan menghidangkan alat masak serta bahan makanan dalam keadaan mentah ke meja pengunjung. Setelah itu, pengunjung secara langsung dapat memasak sendiri di atas meja makan yang telah dilengkapi dengan peralatan masak yang sudah disediakan. Salah satu contoh makanan yang disajikan dengan cara ini yaitu shabu-shabu atau sukiyaki dan lain-lain.



<https://food.detik.com/berita-boga/d-4751435/cara-makan-shabu-shabu-ala-jepang-yang-benar-menurut-chef-jepang>

- Pelayanan Antrian

Dengan cara ini pengunjung mengambil nampan lalu antri menuju counter. Di area counter tersebut pengunjung bebas memilih makanan yang dihidangkan ke dalam piring makan atau ke tempat makanan lain yang diletakkan di atas nampan. Setelah memilih makanan, maka pengunjung akan menuju tempat pembayaran atau kasir, pelayan kasir akan menghitung pembayaran berdasarkan jumlah makanan yang diambil. Setelah selesai melakukan pembayaran, pengunjung dapat langsung memilih tempat duduk untuk menyantap makanannya yang sudah siap saji.



https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g1493703-d8179774-i199663946-AEON_Mall_BSD_City-Tangerang_Banten_Province_Java.html

- Pelayanan Sajian

Cara ini biasa disebut cara yang istimewa dalam hal pelayanan, karena pengunjung dilayani dari memesan menu masakan hingga tahap dimasak di tempat sampai disajikan oleh pelayan restoran tersebut. Prosesi pelayanan ini juga dilakukan di ruangan tertentu, salah satu contoh ruangan yang digunakan untuk jenis pelayanan ini adalah ruang tatami atau ruang tepanyaki.



<http://www.infoglobalkita.com/2018/09/3-jenis-pelayanan-restoran-dilakukan-di.html>

Makanan dengan segala jenis dan dari setiap negara, merupakan salah satu kenikmatan hidup yang luar biasa di Jepang. Jepang tidak hanya telah mengembangkan hidangan luar biasa dunia yang menggelitik lidah, yang bervariasi dari kenikmatan kelas *sashimi* hingga mie nya yang sederhana. Tokyo, sesuai dengan statusnya sebagai salah satu pusat keuangan dan bisnis global, merupakan tuan rumah bagi begitu banyak cita rasa dan tekstur makanan. Tokyo adalah rumah bagi 302 bintang *Michelin* besar pada 2017, ada 12 restoran di Tokyo yang dianugrahi tiga bintang *Michelin* dan 53 restoran lainnya mendapatkan dua bintang

Michelin. Bintang *Michelin* sendiri adalah penghargaan di bidang kuliner tingkat dunia. Rating dari *Michelin* dianggap sebagai rating yang paling bergengsi di dunia kuliner. Sebagai perbandingan, Paris berada di posisi ketiga dengan 141 bintang dan New York berada di peringkat kelima dengan 88 bintang. Yang lebih mengejutkan, dua kota Jepang lainnya masuk dalam lima besar daftar ini. Kyoto memiliki 135 bintang dan Osaka memiliki 116 bintang *Michelin* (<https://bobo.grid.id/read/081919610/masuk-daftar-warisan-unesco-ini-dia-5-fakta-menarik-makanan-jepang?page=all>)

Jika anda sedang berlibur ke Jepang dan ingin mengetahui ragam kuliner khas Jepang yang luas, anda bisa mengunjungi tempat kuliner di sekitar stasiun kereta api manapun. Kuliner khas Jepang di sekitar stasiun kereta api mewakili masakan domestik kebanyakan, dengan harga yang umumnya cukup terjangkau. Untuk pengunjung yang tidak dapat berbahasa Jepang, beberapa restoran memajang replika plastik dan lilin hidangan mereka di jendela depan, atau menyediakan menu dengan foto berwarna. Tempat bagus lainnya untuk menemukan makanan dengan harga terjangkau adalah di department store besar yang sering menyediakan seluruh lantai atas atau *basement* nya untuk berbagai restoran. Beberapa restoran dengan harga murah meminta pengunjung untuk membeli kupon untuk setiap hidangannya, baik itu di counter kasir atau mesin penjualan. Sedangkan pemberian tip tidak dilakukan di Jepang (<https://www.jnto.or.id/informasi-perjalanan/makanan>).

2.4 Jenis Kuliner Khas Jepang Yang di Sajikan di Restoran Jepang

Secara umum, kuliner khas Jepang dikatakan merupakan makanan yang menyehatkan karena cukup protein, relatif rendah kalori, dan mengandung zat-zat gizi yang penting. Pada prinsipnya kuliner khas Jepang dibuat dengan tidak terlalu banyak bumbu dan tidak makan banyak waktu. Kuliner khas Jepang bervariasi dalam hal rasa dari satu daerah ke daerah lain, tapi penduduk setempat di seluruh negeri berbagi kegemaran untuk banyak masakan yang sama. Berikut jenis-jenis makanan khas Jepang yang disajikan di restoran Jepang (<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>).

1. Sushi

Sushi adalah masakan yang menggabungkan cuka beras dan makanan laut, digulung dengan *seafood* dan sayuran. Ada jenis sushi fermentasi, dan jenis yang paling khas adalah sushi *nigirizushi* dan *makizushi*. Ada banyak bahan lain yang tersedia bagi masyarakat Jepang yang tidak suka ikan mentah, termasuk udang rebus dan belut panggang. Masyarakat Jepang dapat menemukan sushi di seluruh Jepang, tetapi sushi dari restoran di daerah kelas tinggi seperti *Ginza* atau dekat dengan pelabuhan perikanan sangat lezat. Jika ingin mendapatkan makanan murah dapat mengunjungi *Kaitenzushi*, atau *conveyor belt sushi* restoran, dapat menikmati sepiring sushi dengan harga ¥ 100. Berikut jenis jenis sushi :



Sushi.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

- *Makizushi (nori roll)*: sebagai salah satu sushi klasik, *makizushi* dapat dibungkus dengan telur dadar tipis, kedelai, timun, atau rumput laut. Nasi fermentasi atau acar diisi dengan berbagai komposisi mulai dari kue ikan dengan rasa kepiting dan *seafood* hingga lobak acar dan akar teratai.
- *Nigirizushi: nigiri* mirip dengan *sashimi*. Keduanya terdiri dari irisan ikan mentah segar, tapi *nigiri* disajikan di atas gundukan nasi sushi berbentuk lonjong. *Sashimi* disajikan tanpa nasi.
- *Inarizushi*: sebungkus tahu goreng diisi dengan nasi sushi.
- *Chirashizushi*: semangkuk nasi sushi dengan bahan tradisional seperti udang, jamur, telur dadar parut, dan rebung.

2. Tempura

Tempura lebih dikenal sebagai makanan khas Jepang. Sebenarnya tempura diperkenalkan oleh bangsa Portugis pada abad ke-15. Tempura memiliki arti “memasak”. Kini, tempura sudah mendunia dan sangat populer di berbagai negara. Tempura bisa berupa hidangan *seafood*, sayuran segar, atau bahan-bahan lainnya yang dicelupkan ke dalam tepung dan telur adonan, kemudian digoreng.



Tempura. Sumber: <https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

3. Sukiyaki

Sukiyaki adalah hidangan daging dan sayuran yang direbus dalam panci besi. Dinikmati dengan kuah yang dikenal dengan nama *warishita*, terbuat dari kecap dan gula. Ada banyak variasi dalam bahan dan cara makan hidangan tergantung daerahnya. Beberapa daerah menambahkan telur kocok ke dalam kuahnya untuk membuat rasa lebih ringan.



Sukiyaki. Sumber: <https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

4. Ramen

Ramen adalah hidangan mie dan sup yang dilengkapi dengan irisan ikan, kue ikan gulung, babi panggang, sayuran rumput laut, daun bawang, atau telur rebus.

Ramen telah berkembang menjadi sangat populer dan dianggap sebagai buah bibir untuk kuliner khas Jepang. Restoran ramen biasanya menawarkan kaldu koteri (kental) atau kaldu assari (encer) dalam empat rasa utama. Selain rasa garam, kecap dan miso yang khas, lalu tonkotsu. Ada juga jenis ramen mie dan sup disajikan secara terpisah, yang dikenal sebagai tsukemen. Dan ini yang perlu Anda ketahui tentang kaldu ramen:



Ramen.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

- *Shio* (garam): kaldu bening ini dibumbui dengan garam lengkap dengan daging atau ikan yang direbus cukup lama untuk mendapatkan rasa yang meresap.
- *Tonkatsu* (sumsum babi): sumsum babi direbus sampai kaldu ini berubah warna menjadi putih keemasan. Tonkotsu yang baik meninggalkan kilau berminyak di bibir setelah dimakan
- *Sh yu* (kecap): kaldu ini dimulai dengan ikan, ayam, atau daging sapi yang dibumbui dengan salah satu cita rasa terpopuler di Jepang, kecap.
- *Miso* (fermented soybean paste): Fusi rasa ramen terbaru Jepang adalah miso, yaitu pasta dari biji fermentasi. Rasa ini mulai digemari sejak pertengahan 1960-an di Hokkaido, dan menjadi menu utama sejak saat itu.

5. Curry rise

Curry Rise kebanyakan orang menyebutnya kari, kari yang berasal dari Jepang sangat unik, dibuat dari daging dan sayuran (wortel, kentang, bawang, dan lain-lain, dibumbui dengan bubuk kari, direbus, dan disajikan dengan nasi.



Curry rise.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

6. Tonkatsu

Salah satu makanan mengenyangkan terpopuler di Jepang, tonkatsu adalah hidangan yang berbahan dasar irisan daging babi yang dibalur dengan tepung, direndam dalam adonan telur, dan dilapisi remah roti panko yang digoreng hingga berwarna coklat keemasan. Tonkatsu disajikan dengan berbagai lauk. Mayoritas “set” tonkatsu disajikan dengan saus tonkatsu buatan rumah, kol yang bisa diisi ulang sepuasnya, nasi Jepang, dan semangkok sup miso hangat. Kini Tonkatsu ada juga yang terbuat dari ayam atau daging sapi.



Tonkatsu.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

7. Soba

Sudah bukan rahasia umum bahwa soba merupakan salah satu makanan favorit penduduk Tokyo. Soba artinya tepung dalam bahasa Jepang, tapi Soba di sini artinya adalah mie, mie yang mengandung vitamin ini mulai populer sejak periode Edo (1603-1868) karena menyediakan nutrisi yang tidak ada pada nasi putih. Soba dihidangkan dengan dua cara yaitu panas atau dingin dan dipasangkan

dengan *tsuyu*, saus yang terbuat dari bahan masakan (*dashi*), kecap manis, dan anggur beras (mirin). Di lengkapi dengan rumput laut, lobak parut, okra, atau sayuran. Soba dingin bisa dicelupkan langsung ke dalam saus *tsuyu*, sedangkan soba panas biasanya disiram dalam kaldu yang dibumbui dengan saus *tsuyu*. Soba panas bisa dimakan dengan kue ikan kecil hingga jamur.



Soba.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

8. Karaage

Karaage adalah ayam dibumbui dengan kecap, garam dan sejumlah rempah-rempah, ditaburi dengan tepung dan digoreng dalam minyak. Kata lainnya adalah ayam goreng versi Jepang, tapi rasa sangat berbeda. Ada banyak variasi lokal, misalnya ayam Nanban di Miyazaki, yaitu karaage ditutupi dengan saus tartar, atau Tebasaki di Nagoya, yaitu karaage yang dimasak dengan saus manis dan pedas.



Karaage.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

9. Yakitori

Yakitori adalah hidangan ayam yang dibumbui dengan garam manis atau kecap, ditusukkan ke *skewer*, dan bakar. Anda biasanya dapat menemukan yakitori di bar / restoran atau biasa disebut Izakaya, tapi sebagai masukan, cobalah menikmati yakitori di restoran spesialis yakitori. Di sini Anda dapat menikmati segala macam bagian dari ayam dengan harga yang cukup masuk akal. Anda juga dapat menemukan daging babi *skewered* atau yakiton dalam bahasa Jepang.



Yakitori.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

10. Yakiniku

Yakiniku adalah hidangan daging sapi dicelupkan dalam saus, dan panggang langsung di atas api. Kesegaran daging sangat penting untuk hidangan ini karena Anda dapat menikmati rasa lembut daging sapi Jepang. Hidangan yang paling populer adalah sirloin (dikenal sebagai rosu dalam bahasa Jepang) dan kalbi.



Yakiniku.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

11. Sashimi

Sashimi adalah kuliner khas Jepang yang disajikan segar (tidak dimasak), biasa berupa potongan ikan segar, dinikmati dengan dengan saus kedelai , wasabi dan pickle jahe. Anda dapat menikmati sashimi di banyak tempat di Jepang dengan tingkat kesegaran ikan yang berbeda-beda.



Sashimi.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

12. Robotayaki

Robotayaki bukan tipe makanan, tetapi jenis restoran. Di restoran, ikan dan sayuran dimasak langsung di atas perapian menggunakan arang, agar memberi rasa unik pada makanan. Setelah itu diserahkan kepada pelanggan dengan sendok kayu besar.



Robotayaki.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

13. Shabu-shabu

Dinamakan “shabu-shabu” karena suara yang dihasilkannya saat bahan-bahan diaduk dalam panci besar berisi air mendidih, shabu-shabu adalah salah satu

makanan Jepang favorit. Hidangan ini terdiri dari irisan daging sapi yang lembut serta berbagai sayuran dan tahu yang dimasak secara terpisah dalam air mendidih. Setelah bahan-bahan direbus beberapa saat, Anda akan merasakan kaldu yang lezat. Hidangan daging dan sayuran yang direbus dalam air yang telah dibumbui yang dikenal dengan nama konbu. Saus khas untuk Shabu-shabu adalah ponzu atau saus berbasis wijen. Kunci untuk hidangan yang ringan adalah merendam daging dalam kuahnya sebelum makan. Ada juga mie udon ditambahkan ke piring di akhir makan.



Shabu-shabu.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

14. Gyutan-yaki

Gyutan-yaki adalah hidangan dari Sendai berupa lidah sapi (Gyutan) yang sebelumnya sudah dipersiapkan terlebih dahulu dengan cara tertentu untuk membuat lidah sapi tersebut terasa sangat lembut. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi yang telah dimasak dengan menggunakan *mugimeshi*, *tororo* (ubi parut), kubis putih, berbagai acar, dan sup lidah sapi.



Gyutan-yaki.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

15. Gyudon

Gyudon Hidangan berupa semangkok nasi yang di atasnya diberi daging sapi, ayam, atau babi. Gyudon menjadi sangat terkenal, tak hanya di Jepang, Anda juga bisa menikmatinya di berbagai negara di dunia. Di beberapa restoran, mereka menambahkan telur kocok sebagai tambahan topping.



Gyudon.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

16. Chankonabe

Chankonabe Bisa dikatakan makanan sehat karena semua jenis makanan, baik daging ataupun sayuran dimasak jadi satu dalam sebuah wadah besar. Menu ini adalah sajian khusus untuk para atlet Sumo



Chankonabe.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

17. Jingsukan

Jingsukan Ini adalah sajian khas dari daerah Hokkaido dan Iwata Prefecture. Menu utama berupa daging kambing yang dimasak dalam sebuah panci khusus. Daging dimasak pada bagian tengah pot, yang memungkinkan jus dari daging mengalir ke bawah dan meresap ke dalam sayuran di sisi pot.



Jingisukan.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

18. Okonomiyaki

Okonomiyaki adalah campur aduk sayuran, daging, makanan laut dan bahan-bahan lain yang ditambahkan ke campuran tepung terigu dan telur dan dimasak di hotplate seperti martabak, dinikmati dengan saus khusus dan mayonese.



Okonomiyaki.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

19. Udon

Udon Mirip dengan soba, hanya saja ukurannya lebih besar. Udon merupakan mie ala Jepang yang terbuat dari tepung terigu. Udon kuah diolah lebih meresap dengan bumbu dan dapat menggunakan topping berupa sukiyaki, teriyaki, ebi, udang dan lain-lainnya. Udon dapat dimakan dengan cara yakiudon dan age udon .



Udon.Sumber:<https://www.yuktravel.com/trip-ideas-di-japan/20-makanan-yang-wajib-dicoba-saat-berlibur-di-jepang?id=1006772>.

Makanan-makanan khas Jepang diatas dapat kita temukan di restoran Jepang maupun pedagang kaki lima yang ada di Jakarta. Dengan kelezatannya dan penggunaan bahan-bahan dasar makanan yang bergizi ini kuliner khas Jepang menjadi makanan yang digemari oleh banyak orang. Kuliner-kuliner khas Jepang diatas juga memiliki kekhasan khusus terkait cara memasak dan penyajiannya, tentunya tetap dengan rasa yang lezat dan enak di lidah. Bila dibandingkan dengan negara lain, rasa dari kuliner khas Jepang memiliki tekstur yang lebih lembut dan rasa yang lebih original.

Perkembangan kuliner khas Jepang di Jepang berkembang dengan pesat dari jaman ke jaman melalui banyak hal dan proses, sehingga terciptanya kuliner khas Jepang yang telah mendunia hingga saat ini. Proses tersebut adalah seperti menguasai pengetahuan dasar memilih makanan, lalu cara pengolahan bahan dan pemilihan bahan yang baik dan benar seperti memilih bahan-bahan makanan yang segar dan berkualitas baik, lalu cara penyajian makanan untuk membuat makanan yang dihidangkan tampil seragam dan terlihat menarik. Sebelum dihidangkan makanan dan peralatan makan juga harus diperiksa kebersihan, hal tersebut banyak kita temui juga ketika datang ke restoran. Restoran Jepang memiliki beberapa ruang makan dalam restoran seperti ruang makan umum, ruang bar, dan ruang tatami dengan adanya beberapa pelayanan seperti pelayanan swalayan, antrian, dan sajian. Dan menu-menu yang bervariasi seperti *Sushi*, *Tempura*, *Sukiyaki*, *Ramen*, *Curry Rice*, *Tonkatsu*, *Soba*, *Karaage*, *Yakitori*, *Yakiniku*, *Sashimi*, *Robatayaki*, *Shabu-shabu*, *Gyutan-yaki*, *Gyudon*, *Chankonabe*, *Jingisukan*, *Okonomiyaki*, dan *Udon*.