

**KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE***

**SKRIPSI**



**BAGUS SETYO PRAYOGI**

**2015110047**

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG**

**FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2020**

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

### KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE*

Telah diuji dan diterima baik pada tanggal Selasa, 11 Februari 2020

Di hadapan Panitia Ujian Sidang Skripsi Sarjana Fakultas Bahasa dan Budaya

Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Oleh

DEWAN PENGUJI

yang terdiri dari

Pembimbing I



(Tia Martia, M.Si.)

Pembimbing II



(Zainur Fitri, M.Pd.)

Ketua Penguji



(Andi Irma Sarjani, M.A)

Ketua Program Studi

Bahasa dan Kebudayaan Jepang



(Ari Artadi, Ph.D)

Dekan

Fakultas Bahasa dan Budaya



FAKULTAS SASTRA

(Dr. Ir.Eko Cahyono. M.Eng)

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

### KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE*

Telah diuji dan diterima baik pada tanggal Selasa, 11 Februari 2020

Di hadapan Panitia Ujian Sidang Skripsi Sarjana Fakultas Bahasa dan Budaya

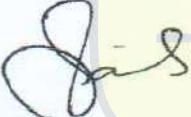
Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Oleh

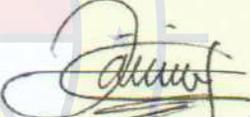
DEWAN PENGUJI

yang terdiri dari

Pembimbing I

  
(Tia Martia, M.Si.)

Pembimbing II

  
(Zainur Fitri, M.Pd.)

Ketua Penguji

  
(Andi Irma Sarjani, M.A)

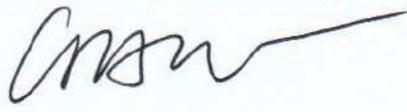
Ketua Program Studi

Bahasa dan Kebudayaan Jepang

  
(Ari Artadi, Ph.D)

Dekan

Fakultas Bahasa dan Budaya

  
(Dr. Ir. Eko Cahyono. M.Eng)

## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

### KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE*

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun di bawah bimbingan Ibu Tia Martia, M.Si, selaku Pembimbing I dan Ibu Zainur Fitri, M.Pd, selaku Pembimbing II, bukan hasil jiplakan atau karya orang lain.

Nama : Bagus Setyo Prayogi  
NIM : 2015110047  
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Bilamana kemudian hari di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain maka sesuai kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan/pembatalan gelar akademik penulis oleh pihak Universitas Darma Persada.



## ABSTRAK

Nama : Bagus Setyo Prayogi  
NIM : 2015110047  
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Fakultas : Bahasa dan Budaya  
Judul Skripsi : KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE*

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui keunikan dari *kuchikamizake*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan kepustakaan. *Kuchikamizake* merupakan *sake* pertama yang ditemukan di Jepang. Seperti namanya, *sake* ini dibuat dengan mengunyah beras dan kemudian meludahkan gumpalan beras ke dalam bak kayu besar, dan dibiarkan berfermentasi selama beberapa hari. Enzim yang terkandung dalam air liur manusia akan mengubah pati menjadi glukosa, yang kemudian akan berubah menjadi alkohol ketika ragi tumbuh di *mash* (adonan beras yang sudah cair). Pembuatan *sake* yang paling kuno ini adalah salah satu ritual yang dilakukan selama festival keagamaan Shinto. Di zaman yang lebih modern *sake* tak hanya dihidangkan untuk keperluan persembahan kepada dewa, perayaan untuk kekaisaran, kepentingan ritual keagamaan, namun juga di zaman modern ini *sake* biasa dinikmati oleh banyak orang, dan di banyak tempat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *kuchikamizake* mengalami perkembangan dan pembuatan *sake* semakin modern dan sudah banyak yang menggunakan mesin, dan ada perubahan dalam makna dan fungsi *sake* di zaman modern.

Kata Kunci: Keunikan, *Kuchikamizake*, Sejarah, Perkembangan, Pembuatan

## 概要

氏名 : バグス セチョ プラヨギ  
学生番号 : 2015110047  
文学部 : 日本語 . 日本文化学科  
題名 : 一意性の口噛み酒

この研究は口神酒の一意性を知るためである。使った研究手法は説明的と文献である。口神酒は日本で一番発見された酒である。名前の通り、この酒を作るのに、まず米を噛む、そしてその噛んでいた米を木製浴槽の中には吐いて、数日後にそのまま発酵している。人間の唾液はスターチをグルコースに変化して、酵素があるアルコールになる。古代に作った酒は神道信仰深い祭りの一つ儀式です。現在、酒は宗教儀式と帝国祭りとか神に供物だけでなく大勢人がいつでもどこにでも楽しんでいる。この研究の結果は口神酒は開発を体験近代に作られた酒の開発は機械を使って関数と平均が変化している。

キーワード : 一意性、口噛み酒、歴史、開発、製造

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memeberikan rahmat dan hidayah-Nya serta shalawat dan salam semoga tercurahkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Keunikan dari *Kuzhikamizake*”.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak, baik moril maupun materil, sehingga skripsi ini akhirnya dapat terselesaikan. Pada kesempatan ini penulis ingin menghaturkan ucapan terima kasih yang begitu besar kepada :

1. Ibu Tia Martia, M.Si selaku Dosen Pembimbing I yang terbaik yang telah meluangkan banyak, waktu, tenaga, dan pikirannya untuk selalu memberikan arahan, pengetahuan, dan bimbingan selama penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Zainur, M.Pd selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktunya untuk memberikan masukan pada skripsi ini.
3. Ibu Andi Irma Sarjani, M.A selaku Ketua Sidang Skripsi
4. Bapak Dr. Robihim, S.Pd.,MM selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Bapak Ari Artadi, Ph.D selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
6. Bapak Dr. Eko Cahyono selaku Dekan Fakultas Sastra.
7. Para Dosen dan Staf Pegawai Fakultas Sastra Universitas Darma Persada, khususnya para Dosen dan Staf Pegawai di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.
8. Para Staf Sekretariat dan staf Perpustakaan Universitas Darma Persada yang telah memberikan bantuannya dalam bidang administrasi dan pustaka.
9. Ibu, Bapak, Adik, dan seluruh anggota keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan.

10. Seluruh sahabat dan rekan-rekan Mahasiswa/i Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang khususnya angkatan 2015. Terima kasih untuk doa dan dukungannya.

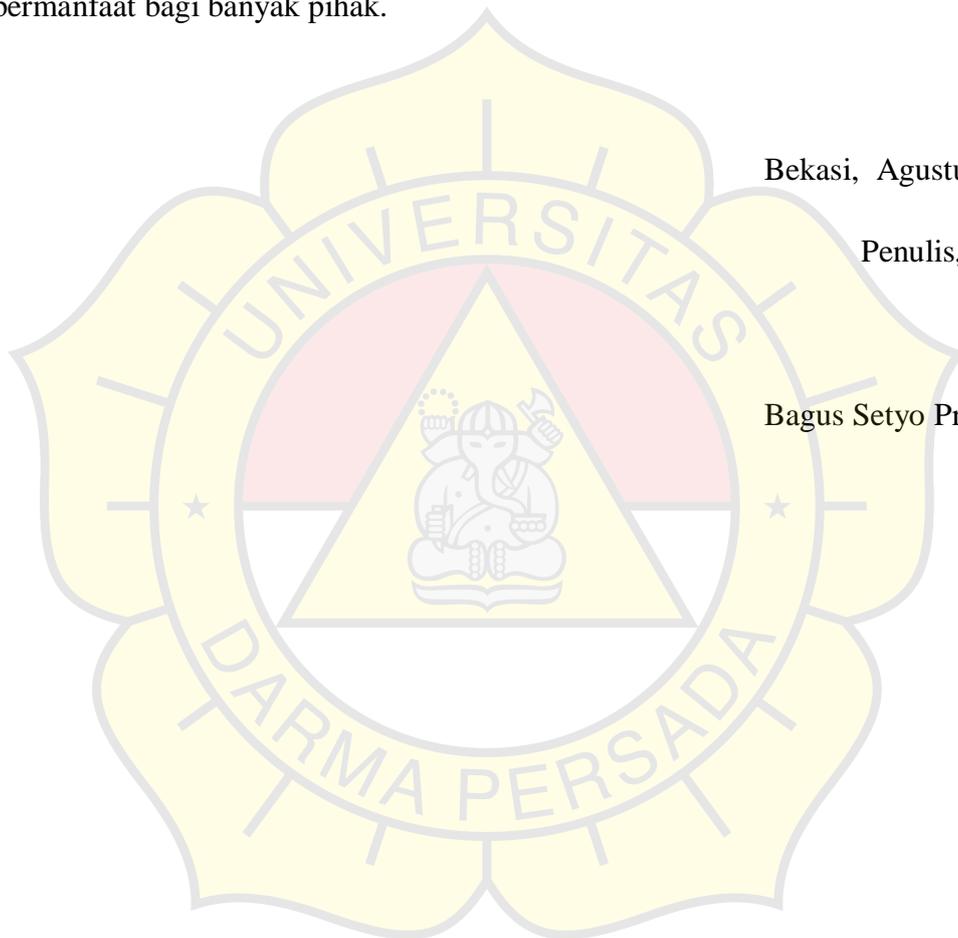
11. Semua pihak yang sudah membantu namun tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, dengan segala kerendahan hati penulis ucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang terlibat, dengan harapan semoga penelitian ini bermanfaat bagi banyak pihak.

Bekasi, Agustus 2020

Penulis,

Bagus Setyo Prayogi



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	iii
<b>ASBTRAK</b> .....	iv
<b>概要</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Pembatasan Masalah .....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Landasan Teori.....	7
1.7 Metode Penelitian.....	7
1.8 Manfaat Penelitian.....	8
1.9 Sistematika Penulisan .....	8
1.10 Penelitian yang Relevan .....	9
<b>BAB II PENGERTIAN SAKE</b>	
2.1 Pembuatan <i>Sake</i> .....	12
2.1.1 Air dan Beras.....	13
2.1.2 Koji .....	13
2.1.3 Ragi.....	14
2.2 Cara Pembuatan .....	14
2.2.1 Memoles Beras .....	14
2.2.2 Mencuci dan Merendam .....	16
2.2.3 Mengukus Beras .....	17
2.2.4 Produksi <i>Koji</i> .....	18

2.2.5 Menambahkan Ragi.....	19
2.2.6 <i>Moromi</i> dan <i>Sandai Guikomi</i> .....	20
2.2.7 Menekan.....	20
2.2.8 Penyaringan.....	22
2.2.9 Pasteurisasi.....	22
2.3 Jenis Sake.....	23
2.3.1 <i>Seishu</i> .....	24
2.3.2 <i>Junmaishu</i> .....	24
2.3.3 <i>Honjozo</i> .....	24
2.3.4 <i>Ginjoshu</i> .....	25
2.3.5 <i>Tokutei Meishoshu</i> .....	26
2.3.6 <i>Futsuu-shu</i> .....	26
2.3.7 <i>Namazake</i> dan <i>Namachozou</i> .....	26
2.3.8 <i>Taruzake</i> .....	27
2.3.9 <i>Nigorizake</i> .....	27
2.3.10 <i>Genshu</i> .....	27
2.3.11 <i>Kimoto</i> .....	28
2.3.12 <i>Shiboritate</i> .....	28
2.3.13 <i>Koshu</i> .....	29
2.3.14 <i>Jizake</i> .....	29
2.3.15 <i>Sanzoshu</i> .....	30
<b>BAB III KEUNIKAN DARI KUCHIKAMIZAKE</b>	
3.1 <i>Kuchikamizake</i> dalam Film <i>Kimi no Na wa</i> .....	33
3.2 Sejarah Munculnya <i>Kuchikamizake</i> .....	34
3.2.1 Kemunculan Ideal <i>Fuuryuu</i> .....	37
3.2.2 <i>Sake</i> di Abad Pertengahan .....	39
3.2.3 <i>Sake</i> di Tahun Perang (PD II) .....	42
3.2.4 <i>Sake</i> di Pasca Perang (PD II) .....	43
3.3 <i>Sake</i> di Zaman Modern.....	43
3.3.1 <i>Sharing</i> atau Berbagi .....	43
3.3.2 Cara Minum Lainnnya .....	44

3.3.3 <i>Izakaya</i> .....	47
3.3.4 Toko Minuman Keras Berdiri dan <i>Yatai</i> .....	49
3.3.5 <i>Ryoutei</i> .....	50
<b>BAB IV SIMPULAN</b> .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>GLOSARIUM</b>	



## DAFTAR GAMBAR

Gambar Koji .....	12
Gambar Mortar dan Alu .....	15
Gambar Perbedaan Seimaibuai.....	15
Gambar Seimaiki .....	16
Gambar Koshiki.....	17
Gambar Kojibuta .....	18
Gambar Mesin Lar atau Assakuki .....	21
Gambar Proses menekan .....	22
Gambar Seimaibuai.....	25
Gambar Taruzake.....	27
Gambar Kasu .....	29
Gambar Kamutachi .....	35
Gambar Pitcher .....	36
Gambar Masu .....	44
Gambar Tokkuri .....	46
Gambar Sakazuki.....	46
Gambar Cangkir chugging .....	47
Gambar Ryoutei.....	50

**KEUNIKAN DARI *KUCHIKAMIZAKE***

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana**



**BAGUS SETYO PRAYOGI**

**2015110047**

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG**

**FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2020**

