

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Budaya adalah suatu ciri khas dari suatu negara atau kelompok tertentu dalam untuk menunjukkan identitas mereka. Di dalam suatu negara pun banyak budaya yang tersebar dari kota-kota kecil hingga kota – kota besar mempunyai budayanya masing – masing. Tidak hanya satu tapi bahkan ratusan, ribuan budaya tersebar di seluruh dunia, dan itu semua merupakan suatu ciri khas dari suatu negara atau kelompok itu. Jadi, sebagai manusia yang hidup di negara itu harus mensejahterakan atau menjaga kebudayaan itu agar tidak dilupakan oleh generasi yang akan datang.

Menurut E.B.Taylor, kebudayaan adalah keseluruhan yang kompleks meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, dan segala kecakapan, dan kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat.(Francis E. Merrill, *Society and Culture an Introduction to Sociology*, (Ed3), hal 129 th: 1958)

Dalam suatu negara memiliki tidak hanya satu, banyak negara yang memiliki kebudayaannya masing-masing, salah satunya Jepang. Jepang juga merupakan salah satu negara yang memiliki berbagai macam kebudayaan yang terkenal hingga ke seluruh dunia. Jepang memiliki banyak kebudayaan dan kepercayaan yang sudah berlangsung sejak Zaman Jomon hingga sekarang dan masih dilakukan oleh masyarakatnya. Banyak ritual adat atau upacara tradisional berdasarkan kepercayaan penduduknya dan bermacam-macam jenis festival yang diselenggarakan oleh masyarakat Jepang.

Kebudayaan di Jepang biasanya dipengaruhi oleh suatu kepercayaan atau unsur keagamaan. Misalnya kepercayaan dari agama tertentu dan pengaruh dari negara sekitar. Ada juga budaya Jepang atau festival yang hanya dilakukan di musim-musim tertentu. Itu dikarenakan Jepang memiliki 4 musim, sehingga ada beberapa budaya dan festival yang hanya dapat dilakukan di musim tertentu. Tetapi ada juga budaya dan festival yang bisa dilakukan kapan saja tidak terikat dengan musim yang ada di Jepang.

Contoh beberapa kebudayaan Jepang yang bisa dilakukan sepanjang tahun contohnya adalah *ikebana*, *origami*, upacara minum teh, dan *sake*. *Sake* merupakan sebuah minuman beralkohol dari Jepang yang terbuat dari fermentasi beras dan sering disebut juga anggur beras. Masyarakat Jepang sudah membuat *sake* dari beratus-ratus tahun lalu dengan mencampurkan bahan makanan seperti beras, air murni, dan mikroorganisme *koji*. Dengan memanfaatkan bahan makanan yang sudah ada, penduduk Jepang pada saat itu bisa membuat minuman alkohol mereka sendiri dan membuat suatu minuman yang unik.

Sake sering digunakan untuk upacara adat atau perayaan tertentu seperti tahun baru, upacara pernikahan, pembangunan rumah, dan perayaan lainnya. *Sake* ini disebut dengan *Iwazake* (*sake* perayaan), *sake* ini diberikan kepada semua orang secara gratis untuk menyebarkan nasib baik. Tidak hanya untuk perayaan, ada juga saat proses ritual pemurnian Shinto, pernikahan ala Shinto, penyelenggaraan *sumo*. (<https://www.kompasiana.com/parastuti/5aba5ecdcf01b460704e2a63/peran-o-sake-dalam-sosial-masyarakat-jepang?page=all>)

Dahulu, *sake* dibuat sepenuhnya untuk persembahkan kepada para *Kami*, dan kuil – kuil menjadi tempat pembuatan utama *sake*. Di Shinto biasanya sering menggunakan *sake* pada saat upacara keagamaan atau ritual-ritual tertentu. Tetapi seiring berjalannya waktu, kini *sake* biasanya dinikmati saat ada acara atau perayaan tertentu. Bahkan di zaman sekarang banyak orang yang menikmati *sake* tanpa harus ada acara atau perayaan tertentu, di hari-hari biasa pun banyak yang menikmatinya.

Pembuatan *sake* memakan waktu yang lama sehingga bisa melewati 1 sampai 2 musim yang ada di Jepang. Kerena pembuatannya yang lama, *sake* jadi mempunyai rasa yang unik, sehingga bisa dinikmati dengan beragam suhu udara mulai dari 5°C sampai 55°C tergantung pada jenisnya. Jika ingin menikmati dengan cara yang hangat maka bisa mencium aroma yang kaya rasa. Tetapi jika diminum dengan cara yang dingin maka bisa menikmati rasa renyah *sake* tersebut. (<https://id.maboroshinosake.com/sake/nihonsyu-ajiwaitukusou3/>)

Di negara sekitar Jepang yaitu China dan Korea juga terdapat *sake*, tetapi sedikit berbeda dengan *sake* yang ada di Jepang. Perbedaan utamanya ada pada

pemanfaatan jenis *koji* beras (nasi yang telah difermentasi dengan jamur) yang digunakan, dan saat pembuatannya pun sedikit berbeda. Pada *koji* China menggunakan *phycomycetes* sedangkan pada *koji* Jepang menggunakan *aspergillus oryzae*.

Sake digolongkan berdasarkan penambahan alkohol, aroma, harga, kualitas, dan kompleksitas. Ada *sake* yang tidak ditambahkan alkohol dan ada juga *sake* yang ditambahkan alkohol. *Sake* yang tidak ditambahkan alkohol disebut *junmai* dan yang ditambahkan alkohol ada *Daiginjoshu*, *Ginjoshu*, dan *Honjozoshu*. Ada juga *sake* biasa dan murah yang tidak dimasukkan ke dalam golongan *sake* yang disebut *Futsuushu*. (<https://matcha-jp.com/id/293>)

Karena *sake* memiliki banyak golongan, maka cara membuatnya pun beragam. Mulai dari perbedaan takaran pada beras, perbedaan ukuran air yang digunakan, dan perbedaan takaran pada *koji* beras (nasi yang telah difermentasi dengan jamur). Biasanya pembuatan *sake* bisa sampai berbulan-bulan lamanya dan dilakukan oleh beberapa orang. Pembuatannya pun tidak mudah dan harus melalui banyak proses hingga menjadi *sake* yang baik dan bisa dikonsumsi oleh masyarakat.

Kojiki sendiri mencatat bagaimana seorang *brewmaster* (pembuat *sake*) asing bernama Susukori datang ke Jepang pada awal abad ke- 3 Masehi, dan menyeduh anggur beras untuk Kaisar Ojin. Masyarakat Jepang telah minum *sake* bahkan sebelum kontak pertama mereka dengan Cina. Sejarah lokal yang ditulis selama periode Nara (710-94) menunjukkan bahwa *sake* pertama di Jepang disebut *kuchikami no sake* atau “*sake* yang dikunyah di mulut.” Seperti namanya, *sake* ini dibuat dengan mengunyah beras, *chestnut* (kastanya), atau *millet* (sereal/sereal) dan kemudian meludahkan gumpalan ke dalam bak kayu besar, dan dibiarkan berfermentasi selama beberapa hari. *Kuchikamizake* sendiri memiliki arti *sake* kunyahan atau *sake* yang dibuat dengan cara dikunyah. “*Kuchi*” artinya mulut “*kami*” artinya mengunyah dan “*sake*” artinya *sake* (minuman keras atau alkohol). Nama *kuchikamizake* berasal dari cara pembuatan *sake* tersebut. Karena pada zaman dahulu belum ada mesin untuk membuat *sake*, maka masyarakat Jepang membuat minuman keras (*sake*) dengan cara mengunyahnya. Sebelum ada jamur *koji* yang digunakan untuk mengubah gula menjadi alkohol, masyarakat Jepang

menggunakan air liur yang mengandung *enzim amylase*. Setelah selesai di kunyah maka dimuntahkan air liurnya dan disimpan air liur tersebut beberapa hari. Enzim yang ada di liur tersebut akan merubah beras tersebut menjadi alkohol. (Kondou, 1984: 13)

Kuchikamizake dibuat oleh perempuan, lebih tepatnya gadis perawan yang cantik. Pada zaman Yayoi pihak yang berkuasa seperti kaisar memerintahkan bahwa air liur yang digunakan harus berasal dari gadis perawan yang cantik. Di balik perintah kaisar yang berkuasa di zaman itu, ternyata ada penjelasan ilmiahnya, kenapa harus menggunakan air liur gadis perawan. Itu dikarenakan semakin tua atau berumur seseorang maka mikroorganismenya yang terkandung di tubuh manusia akan berubah dan menghasilkan kuah beras yang tidak enak untuk dinikmati. (https://www.vice.com/id_id/article/d7q4k/sake-awalnya-dibuat-memakai-liur-gadis-perawan-jepang)

Kuchikamizake memiliki warna yang buram keputihan dan memiliki rasa yang cukup asam. Berbeda dengan *sake* yang ada di zaman modern yang memiliki banyak varian rasa. *Kuchikamizake* juga memiliki tekstur seperti bubur, sangat berbeda dengan *sake* yang ada sekarang. Karena tekstur yang seperti bubur, itu menjadi salah satu perbedaan *kuchikamizake* dengan *sake* yang lainnya. (https://www.vice.com/id_id/article/d7q4vk/sake-awalnya-dibuat-memakai-liur-gadis-perawan-jepang)

Pada saat pertama kali cetakan *koji* (jamur) ditemukan, benar benar merubah proses pembuatan *sake*. Peran dari enzim yang terkandung di air liur manusia telah digantikan oleh *koji*. Pada saat itu banyak orang yang memiliki sumber daya dan pengetahuan tentang *sake* dan *koji* membuka tempat pembuatan *sakenya* sendiri. Tetapi beberapa pulau di Prefektur Okinawa masih mengadakan ritual keagamaan yang melibatkan *sake* kunyahan sampai tahun 1930an. (<https://en.wikipedia.org/wiki/Kuchikamizake>)

Pada tahun 2016 ada sebuah *anime* yang berjudul *Kimi no Na wa* yang sedikit menceritakan tentang *kuchikamizake*. Ada sebuah adegan di *anime* tersebut di mana seorang gadis kuil yang masih perawan dan cantik atau masih remaja membuat

kuchikamizake. Dia mengunyah nasi sampai menjadi bubur lalu memuntahkannya kembali ke dalam kotak lalu disimpan dan keesokan harinya dipersembahkan kepada dewa. Banyak penonton yang memuji film ini dan pendapatan kota yang menjadi dasar pembuatan anime ini naik. (Film *Kimi no Na wa*)

Beberapa adegan di *anime* ini juga memperlihatkan bagaimana ekspresi malu si gadis pembuat *kuchikamizake* saat mengetahui ada laki-laki yang meminum *kuchikamizake* buaatannya. Diceritakan saat membuat *kuchikamizake* si wanita seperti menaruh sebagian dirinya di dalam *kuchikamizake* tersebut, dan ketika mengetahui bahwa ada bagian dari dirinya yang diminum oleh laki-laki ia menjadi malu dan tidak bisa berkata apa apa. Itulah beberapa adegan yang sedikit menceritakan *kuchikamizake* di *anime Kimi no Na wa*. (Film *Kimi no Na wa*)

Bagi beberapa orang pasti merasa jijik jika ada orang yang meminum bekas air liurnya. Apalagi jika orang yang meminumnya adalah orang asing yang tidak ia kenal sama sekali. Bagi beberapa orang Jepang yang menganggap ciuman tidak langsung saja sudah membuatnya malu, apalagi meminum seperti bekas liur orang lain, pasti lebih dari membuatnya malu. Cara membuat *kuchikamizake* inilah yang membuat beberapa orang menganggap hal itu menjijikkan tetapi tidak sedikit juga yang menganggapnya suatu hal yang unik.

Di zaman sekarang *kuchikamizake* sudah hampir menghilang. Banyak alasan yang mendasari menghilangnya *kuchikamizake*. Mulai dari alasan kesehatan, alat-alat yang sudah memadai. Bahkan banyak perempuan yang kurang setuju dengan cara pembuatannya. Sudah tidak banyak tempat yang malakukan ini, hanya beberapa tempat saja dengan tujuan untuk melestarikan tradisi.

Di antara banyaknya *sake* yang ada, ada satu *sake* yang pembuatannya sangat unik dan terbilang agak menjijikkan. Hal hal tersebutlah yang menjadi salah satu penyebab penulis ingin meneliti lebih jauh tentang *kuchikamizake*. Apa yang membuat *kuchikamizake* dan cara pembuatannya ini unik sekaligus agak aneh bagi penulis sendiri.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian di atas, ada beberapa masalah yang akan penulis bahas pada penelitian kali ini, yaitu :

1. Sejarah awal terciptanya minuman *kuchikamizake* yang merupakan *sake* pertama di Jepang.
2. Pembuatan sake dan jenis jenis *sake* yang ada pada di zaman modern.
3. Keunikan-keunikan yang terdapat pada *kuchikamizake*.
4. *Sake* di zaman modern.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar pembahasan dalam penelitian tidak meluas sehingga dapat menyulitkan pembaca dalam memahami pokok permasalahannya, maka penulis membatasi masalah di penelitian ini pada keunikan dari *Kuchikamizake*.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, penulis merumuskan masalah yang akan dibahas, sebagai berikut :

1. Bagaimana sejarah awal terciptanya *kuchikamizake* ?
2. Bagaimana proses pembuatan dan apa sajakah jenis jenis *sake* ?
3. Apakah keunikan dari *Kuchikamizae*?
4. Bagaimana *sake* di zaman modern ?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian yang ada di perumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui sejarah awal terciptanya *kuchikamizake*.
2. Mengetahui cara membuat *sake* dan jenis jenis *sake*.
3. Mengetahui keunikan-keunikan dari *kuchikamizake*.
4. Mengetahui keadaan *sake* di zaman modern.

1.6 Landasan Teori

1. Keunikan

- Menurut Gordon W. Allport (1924) setiap individu adalah unik dan tidak dapat diulangi oleh individu lain atau perbuatan lain dan ada kualitas khusus yang membuatnya berbeda. (<https://www.powtoon.com/online-presentation/cJGLMWo4BKv/perbedaan-unik-dan-aneh-menurut-para-ahli/?mode=movie&locale=en>)

Berdasarkan kutipan di atas, penulis menyimpulkan bahwa setiap individu atau benda memiliki suatu ciri khas bisa keistimewaan atau special yang membuat individu atau benda tersebut memiliki nilai tersendiri.

2. Minuman Beralkohol (*Sake*)

- Menurut filosofi Sudo Honke salah satu pembuat *sake* tertua yang masih aktif, *sake* terbuat dari beras. Beras yang baik berasal dari tanah yang baik. Tanah yang baik berasal dari air segar dan berkualitas tinggi. Air seperti itu berasal dari melindungi pohon. Melindungi lingkungan alami membuat *sake* sangat baik.

Berdasarkan kutipan di atas, penulis menyimpulkan masyarakat Jepang sangat menjaga alam sebagai timbal balik ucapan terima kasih atas sumber bahan *sake* yang baik, dan bila melakukan sesuatu yang baik maka akan mendapat balasan yang baik juga.

1.7 Metode Penelitian

Dalam penelitian tentu saja diperlukan suatu metode yang mendukung suatu penelitian. Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Penulis menggunakan metode ini untuk memberikan penjelasan atau gambaran kepada pembaca yang sesuai dengan masalah yang diangkat pada penelitian kali ini.

Penulis juga menggunakan metode studi kepustakaan dalam membuat penelitian ini. Menurut M.Nazir dalam bukunya yang berjudul (Metode Penelitian)

mengemukakan bahwa yang dimaksud dengan Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan, dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan. (Nazir,1988: 111).

Sebagai sumber referaensi utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul “*Sake a Drinker’s Guide*” karangan Hiroshi Kondou dan buku yang berjudul “*The Sake Handbook*” karangan John Gauntner. Penulis juga mendapatkan data – data dari beberapa situs internet agar bahan data yang dikumpulkan menjadi lebih lengkap.

1.8 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan skripsi ini antara lain sebagai berikut :

- a. Untuk penulis
Menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang keunikan dari *kuchikamizake*.
- b. Untuk Universitas Darma Persada
 1. Sebagai bahan referensi atau bahan pertimbangan untuk mahasiswa/mahasiswi yang akan melakukan penelitian sejenis.
 2. Sebagai masukan yang membangun guna meningkatkan wawasan mahasiswa/mahasiswi yang ingin lebih dalam mempelajari *kuchikamizake*, sejarah *sake*, dan pembuatan *sake*.
- c. Untuk Masyarakat Umum
Memberikan informasi mengenai dari sejarah pertama kali *sake* ditemukan.

1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan ini digunakan penulis untuk memuat uraian secara garis besar dari isi penelitian dalam tiap bab, yaitu sebagai berikut :

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

Bab II merupakan bab yang menjelaskan tentang bagaimana cara membuat *sake* dan jenis - jenis *sake* yang ada di Jepang.

Bab III merupakan bab yang menganalisis keunikan dari *kuchikamizake*.

Bab IV menjelaskan mengenai kesimpulan dari hasil penelitian yang sudah dilakukan.

1.10 Penelitian yang Relevan

Beberapa penelitian yang relevan dalam penelitian ini antara lain :

1. Hasil penelitian berupa skripsi dari Phitaloqa Ayu Universitas Darma Persada (2005), yang berjudul “*Sake* Sebagai Alat Interaksi Sosial Masyarakat Jepang”. Hal yang diteliti adalah selain digunakan untuk menghormati para dewa sebelum panen, *sake* juga digunakan untuk alat berinteraksi sosial oleh masyarakat Jepang. Hasil dari penelitian ini adalah pada zaman dahulu *sake* hanya ada di kuil-kuil BUDDHA atau istana kekaisaran dan juga mengandung arti spiritual dan relijius tetapi sekarang *sake* bisa dinikmati oleh semua orang. *Sake* di zaman sekarang sudah sangat memasyarakat dan juga digunakan untuk melepas lelah atau bersenang-senang, contohnya selepas pulang kerja *sarariiman* biasanya minum *sake* sambil berbincang-bincang dengan rekan kerjanya sehingga dapat dikatakan bahwa *sake* juga menjadi alat interaksi sosial bagi masyarakat Jepang.
2. Hasil penelitian berupa skripsi dari Herni Universitas Darma Persada (2007), yang berjudul “Penggunaan *Sake* Dalam Upacara *Shinto*”. Hal yang diteliti adalah *sake* bukan hanya sebagai minuman beralkohol saja tetapi bagi masyarakat Jepang *sake* juga dianggap sebagai minuman suci yang digunakan untuk melakukan upacara atau ritual keagamaan dalam kehidupan masyarakat Jepang. Hasil dari penelitian ini adalah *sake* juga memiliki tujuan sebagai persembahan kepada dewa sebagai ucapan rasa syukur atas anugerah yang diberikan oleh dewa. *Sake* dibuat dan dinikmati bersama-sama di hadapan para dewa *Shinto*. Mereka berharap, dengan meminum *sake* dalam upacara seperti upacara perkawinan, upacara mendirikan

bangunan baru, upacara pensucian ring sebelum pertandingan *sumo* dimulai dapat menghindarkan diri mereka penyakit berbahaya, roh-roh jahat, musibah bencana alam, dan sebagainya.

Berbeda dengan penelitian-penelitian terdahulu, hal yang diteliti dalam penelitian

kali ini adalah bagaimana sejarah dari *kuchikamizake* saat beras baru pertama kali masuk Jepang, apa saja keunikan yang terdapat pada *kuchikamizake* yang membedakannya dari *sake* yang lainnya, dan bagaimana perkembangannya sampai zaman modern ini.

