

## BAB II

### PENGERTIAN SAKE

Apakah itu *sake*? *Sake* adalah salah satu minuman beralkohol di Jepang. Sedikit berbeda dengan anggur dan bir, karena *sake* memiliki kadar alkohol yang relatif tinggi 15% hingga 20%, dan dibuat dengan fermentasi beras. Cara yang lebih akurat untuk melihat semuanya adalah dengan mempertimbangkan bagaimana ketiga minuman ini dibuat. Anggur dan *sake* adalah minuman yang dibuat dari fermentasi. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 11)

Fermentasi adalah proses di mana ragi mengubah gula menjadi alkohol dan karbon dioksida. Gula-gula ini sudah ada dalam anggur, dan siap dikonsumsi oleh sel-sel ragi sebagai makanan dan nutrisi. Berbeda dengan langkah membuat bir, tidak ada gula yang dapat difermentasi dalam gandum, hanya molekul pati panjang yang harus dipecah menjadi molekul gula yang lebih kecil, beberapa yang akan berfermentasi dan beberapa yang akan menambah rasa. Untuk mencapai ini, beberapa langkah lain diperlukan.

Pertama, *jelai* (sejenis sereal, anggota suku padi – padian) harus *malt* (biji – bijian sereal yang telah dikeringkan). Biji-bijian dibasahi dan dihangatkan untuk memulai proses pembakaran, ini untuk menciptakan enzim. Selanjutnya, butiran gandum *malt* (biji – bijian sereal yang telah dikeringkan) dipecah, dicampur dengan air, dan disimpan pada suhu tertentu selama periode waktu tertentu. Ini mengaktifkan enzim yang memotong molekul pati menjadi molekul gula yang lebih kecil. Proses ini disebut *charification*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 12)

Waktu dan suhu "penghancuran" ini menentukan bagaimana molekul pati yang panjang akan terurai menjadi gula yang dapat difermentasi yang akan tersedia sebagai makanan untuk ragi, dan gula yang tidak dapat difermentasi yang akan berkontribusi pada aspek rasa. *Sake* terbuat dari nasi. Enzim yang memecah molekul pati menjadi gula yang dapat difermentasi dalam pembuatan *sake* berasal dari *koji*, yaitu nasi kukus yang telah diolah dengan hati-hati dengan jamur *kojikin*, nama Latinnya adalah *Aspergillus oryzae*.

Gambar *Koji*

(Sumber : <https://www.tokopedia.com/fermentomania/rice-koji-1kg-untuk-miso-sake>)

Setelah itu dimasukkan ke dalam cetakan dan memotong molekul pati panjang menjadi molekul yang lebih kecil yang dapat digunakan oleh makanan sel. Campuran yang dihasilkan dimasukkan ke dalam tangki yang sama dengan ragi dan lebih banyak nasi, sehingga gula diproduksi oleh *koji* dan difermentasi oleh ragi dalam tangki yang sama pada saat yang sama. Ini telah dijuluki "fermentasi paralel berganda". Setelah mengetahui proses fermentasi, selanjutnya adalah cara pembuatan *sake*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 12)

### 2.1 Pembuatan *Sake*

Dalam pembuatan *sake* bahan-bahannya tidak terlalu sulit untuk didapatkan. Di zaman modern sudah banyak toko atau tempat yang menjual bahan bahan untuk membuat *sake*. Bahan utama dari pembuatan *sake* adalah :

1. Beras
2. Air
3. *Koji* (nasi kukus yang telah diolah dengan hati-hati dengan jamur *kojikin*)
4. Ragi

### 2.1.1 Air dan Beras

Air dan beras adalah bahan dasar *sake*. Dalam beberapa hal, mereka adalah bahan penting pembuatan *sake* di Jepang. Keduanya sangat penting untuk kelangsungan hidup permukiman pertanian Jepang yang paling awal. Di masa pramodern, kekayaan seseorang diukur dari jumlah beras yang dihasilkan oleh tanahnya. Beberapa ahli antropologi mengatakan bahwa kehidupan Jepang saat ini masih dilayani oleh mentalitas budaya padi; mesin sosial yang lancar dari simbol-simbol bersama, ketekunan publik, upaya kelompok, dan kadang-kadang sesuai dengan keinginan. Tidak heran bahwa banyak orang Jepang, ketika minum *sake*, percaya bahwa mereka menyerap penyulingan dari bumi dan roh mereka.

Sekitar 25 kiloliter air digunakan untuk setiap ton beras dalam pembuatan *sake*. Air yang ideal untuk pembuatan bir tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau, dan hanya mengandung sejumlah mineral dan zat organik. Pembuat di zaman modern ini menanam padi mereka sendiri atau mensubkontrakkan pekerjaannya kepada petani setempat. Dua pertiga dari beras yang digunakan dalam *sake* di Jepang adalah jenis yang disebut *Yamadanishiki* (jenis beras yang lebih sulit ditanam dan memiliki kandungan pati yang tinggi), berasal dari Prefektur Hyogo. (Kondou, 1984 : 38 – 39)

### 2.1.2 Koji

*Aspergillus Oryzae* atau dikenal dengan istilah "Jamur Ajaib". *Koji* adalah sumber di balik saus kecap, *shochu*, *mirin*, *miso*, dan tentu saja, *sake*. Aslinya, *sake* dibuat dengan mengunyah beras yang dimasak, lalu meludakkannya ke dalam ember dan membiarkannya berfermentasi. Enzim yang terkandung dalam air liur dapat memecah pati beras menjadi gula, yang pada akhirnya bisa berubah menjadi alkohol. Di zaman modern ini, *koji*-lah yang memecah pati beras menjadi gula, membuatnya siap berfermentasi menjadi alkohol. (<https://id.japantravel.com/hyogo/dari-apa-sake-terbuat/37294>)

### 2.1.3 Ragi

Ragi adalah bahan yang mengubah gula menjadi alkohol, dan yang menciptakan aroma pada *sake*. Dari ragi inilah, para master *sake* dapat menghasilkan aroma surgawi seperti apel hijau, melon merah, nanas, pisang, dan bunga putih.

Bahan utama *sake* bisa didapat dengan mudah, tetapi tidak dengan cara membuatnya yang bisa dibilang sulit dan membutuhkan ketelitian dan perhatian yang tinggi. Berikut langkah-langkahnya (<https://id.japantravel.com/hyogo/dari-apa-sake-terbuat/37294>)

## 2.2 Cara Pembuatan *Sake*

1. Memoles beras
2. Mencuci dan merendam
3. Mengukus beras
4. Memproduksi *koji*
5. Menambahkan ragi
6. *Moromi* dan *sandan guikomi*
7. Menekan
8. Penyaringan
9. Pasteurisasi (memanaskan)

### 2.2.1 Memoles Beras

Beras merah (*genmai*) yang digunakan untuk membuat *sake* harus dipoles terlebih dahulu untuk menghilangkan bagian luar biji-bijian. Bagian luar itu adalah protein luar, mineral, dan asam amino, sedangkan pati lebih atau kurang terkonsentrasi di bagian yang dalam, pusat gabah. Berbagai metode pemolesan telah digunakan selama perjalanan sejarah. Awalnya, beras dipoles menggunakan metode gesekan mortar dan alu di mana beras kering dalam bak kecil dicampur dengan tongkat khusus sampai jumlah butir yang diinginkan dihilangkan. Ini bukan metode yang efisien, sampai mesin untuk membuat *sake* dibuat.

Gambar Mortar dan Alu



(Sumber : <https://www.bukalapak.com/p/industrial/peralatan-medis-laboratori/cfhx9v-jual-mortir-stamper-13-cm-mortar-pestle-13-cm-lumpang-alu-13-cm>)

Mesin itu digunakan sampai lima puluh tahun yang lalu, mesin yang sama yang digunakan untuk menghilangkan kulit dari biji kopi. Pada dasarnya, mesin-mesin ini yang dikenal sebagai *seimaiki*, telah berevolusi menjadi mesin otomatis mengeluarkan bagian beras yang tidak diinginkan untuk dihilangkan. Proses ini dilakukan dengan membandingkan berat beras yang tersisa di bejana pemoles dengan berat asli sebelum pemolesan dimulai. Bagian luar beras terus dibersihkan, lalu dihaluskan dan dihaluskan. Bubuk yang digunakan ini disebut *nuka*, dan digunakan dalam banyak makanan, di antaranya acar, permen tradisional Jepang, dan minuman beralkohol lainnya. Berapa banyak yang dihapus? Untuk beras meja, 10% dihilangkan, menyisakan 90% dari gandum asli. Nasi *sake* dipoles sehingga, antara 73% dan 35% dari gabah tetap ada. Ukuran butir yang tersisa ini dikenal sebagai *seimaibuai*. (Gauntner, 1997 (Ed 1): 14)

Gambar perbedaan *Seimaibuai*

(Sumber : <http://sakeexperiencejapan.com/sake-specific-terms/polish-ratio%E7%B2%BE%E7%B1%B3%E6%AD%A9%E5%90%88seimaibuai/>)

Proses pemolesan ini tidak sesederhana kelihatannya. Harus dilakukan dengan lembut, karena ketika butiran beras dipoles, gesekan di antara mereka secara alami menghasilkan panas. Panas ini memengaruhi kemampuan beras untuk menyerap air, yang akan mempengaruhi setiap langkah selanjutnya. Kekhawatiran lainnya adalah menjaga struktur butiran beras. Biji-bijian yang rusak tidak berfermentasi dengan cara yang paling diinginkan, dan bentuk dari beras harus dipertahankan selama mungkin selama fermentasi.

Gambar *Seimaiki*



(Sumber :

[https://homebrewsake.com/tag/seimaiki/?doing\\_wp\\_cron=1598670020.7865829467773437500000](https://homebrewsake.com/tag/seimaiki/?doing_wp_cron=1598670020.7865829467773437500000))

Namun, tidak setiap *kura*, atau pembuat bir saké, memiliki perangkat yang baru ini. *Seimaiki* gaya lama masih ada, dan di banyak tempat, teknologi belum menggantikan pengalaman dan intuisi. Ada beberapa *kura*, meskipun sedikit, di mana satu-satunya cara untuk mengetahui seberapa jauh beras telah dipoles adalah dengan suara yang dibuat di dalam drum yang berputar. Keputusan untuk berhenti dibuat oleh seseorang dengan indera yang sangat halus, diasah oleh pengalaman, mendengarkan dengan stetoskop ke drum yang berputar. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 13)

### 2.2.2 Mencuci dan Merendam (*senmai dan shinseki*)

Setelah beras selesai dipoles sampai tingkat yang ditentukan, lalu beras itu dicuci (*senmai*) untuk menghilangkan *nuka*, bubuk yang masih melekat pada beras dari proses pemolesan. Kemudian direndam dalam air untuk mempersiapkan proses

pengukusan dengan meningkatkan kadar air. Proses ini sangat penting, karena kadar air beras sebelum dikukus akan mempengaruhi kondisi beras kukus yang dihasilkan, mempengaruhi kondisi *koji*, serta *kakemai*, beras yang ditambahkan ke campuran fermentasi yang disebut *moromi*. Beras untuk *sake* yang diproduksi secara massal dapat dengan mudah dibuang secara massal ke dalam tong dan dibiarkan selama empat belas jam. Beras untuk *sake* tingkat tinggi, biasanya direndam dalam kantong kecil tiga puluh kilogram atau lebih, dan waktu yang dihabiskan untuk direndam dalam air diukur dengan *stopwatch*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 14-15)

### 1.2.3 Mengukus Beras

Mengukus beras adalah langkah penting dalam pembuatan *sake*, dan kondisi beras setelah dikukus mempengaruhi setiap bagian dari proses pembuatan *sake*. Tong di mana beras dikukus dalam jumlah besar yang dibutuhkan untuk produksi *sake* disebut *koshiki*.

Gambar *Koshiki*



(Sumber : <http://sakeexperiencejapan.com/sake-specific-terms/koshiki/>)

Awalnya *koshiki* terbuat dari kayu, dan uap panas dikirim dari bawah, mengukus nasi di dalamnya. *Koshiki* modern terbuat dari *stainless steel*, dan tersedia dalam berbagai bentuk dan ukuran. *Kura* yang memproduksi *sake* dalam jumlah besar sepanjang tahun menggunakan apa yang disebut *renzoku joumaiki*, sebuah mesin yang terus menerus mengukus beras yang bertumpukan setiap hari.

Bahkan yang lebih modern adalah mesin yang mencairkan nasi, menggantikan langkah-langkah mencuci dan mengukus, meskipun ini tidak banyak digunakan. Setelah nasi dikukus, didinginkan dengan menjalankannya melalui mesin khusus yang memecah gumpalan, atau menyebarkannya pada selembar kain besar. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 15-16)

#### 2.2.4 Produksi *Koji*

Produksi *koji* adalah "jantung" dari proses pembuatan *sake*. Produksi *koji* adalah proses yang sangat rumit dan rumit, dan belum sepenuhnya dipahami. Ini adalah aktivitas yang sangat sulit yang membutuhkan perhatian terus-menerus. *Koji* adalah nasi yang dikukus yang sudah diolah jamur *kojikin*.

Suhu sangat penting dalam produksi *koji*. *Koji muro*, lebih hangat dan lebih lembab daripada bagian lainnya. Kebanyakan *koji* diolah sekitar tiga puluh satu derajat Celcius. Oleh karena itu diperlukan perhatian konstan untuk menjaga suhu konsisten di seluruh tumpukan yang diproduksi. *Koji* harus terus dicampur dan dipindahkan untuk memastikan distribusi suhu yang konstan. Karena alasan ini, terutama untuk tingkat *sake* yang lebih tinggi, *koji* sering disimpan di nampan dangkal yang disebut *kojibuta* selama pengolahan, menjaganya dalam jumlah yang sedikit. *Baki-baki* ini ditumpuk dan disusun ulang secara teratur. Pria yang bertanggung jawab atas pekerjaan ini harus memeriksa berbagai hal dan mengatur ulang *kojibuta* setiap dua jam atau lebih, bahkan sepanjang malam.

Gambar *Kojibuta*



(Sumber : <https://www.urbansake.com/sake-101/sake-glossary/kojibuta/>)

Untuk nilai *sake* yang lebih rendah, ketika suhunya tidak perlu dikontrol dengan tepat, langkah ini biasanya dilakukan dalam kelompok yang lebih besar, daripada menggunakan *kojibuta*. Seluruh proses produksi *koji* dari beras dan *kojikin* memakan waktu sekitar tiga puluh enam jam. Setiap *kura* memiliki teknik dan metode khusus untuk menghasilkan *koji*. Proses ini telah dipelajari, baik secara ilmiah maupun secara pengalaman, secara mendalam selama bertahun-tahun. Ada detail dan titik waktu untuk produksi *koji* yang spesifik untuk setiap jenis dan gaya *sake*, dan metode berubah berdasarkan produk akhir yang diinginkan.

Produksi *koji* juga menjadi otomatis di beberapa pabrik besar. Mesin membuat segala sesuatu bergerak dan pada suhu konstan. Namun, untuk nilai *sake* yang lebih tinggi, pembuatan *koji* selalu dilakukan dengan tangan, bahkan di pabrik-pabrik besar. Jika ada yang salah, bau *koji* mungkin terlihat jelas pada produk jadi, seperti bau berjamur. Banyak langkah dalam proses pembuatan bir *sake* khususnya yang terkait dengan penggilingan, perendaman, dan pengukusan beras, dilakukan dengan sangat hati-hati khusus untuk membantu membuat *koji* yang lebih baik. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 16-17)

### **2.2.5 Menambahkan Ragi**

Untuk memberikan sel-sel *ragi* (mikroorganisme hidup yang berkembang biak dengan cara memakan gula) kesempatan untuk bertahan hidup melawan bakteri yang tak terhitung jumlahnya yang akan membunuh mereka, sebuah sel-sel *ragi* yang sangat tinggi disiapkan. Untuk ini, *ragi* dicampur dengan nasi, *koji*, dan air dalam tong kecil. (Sejumlah kecil asam laktat biasanya juga ditambahkan untuk memungkinkan sel-sel *ragi* menyebar sedikit lebih cepat dengan memberikan sedikit perlindungan lebih dari bakteri di udara). Lima belas hingga dua puluh satu hari (lebih lama untuk beberapa *sake* khusus ) *koji* memecah pati dalam nasi yang dikukus untuk menyediakan makanan bagi sel-sel *ragi*, yang berkembang biak dengan cepat sampai campuran siap dicampur dengan nasi, *koji*, dan air dalam jumlah yang lebih besar. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 18)

### 2.2.6 *Moromi* dan *Sandan Guikomi*

*Moto* kemudian dipindahkan ke tong yang lebih besar. *Koji*, dan air ditambahkan biasanya tiga kali. Campuran fermentasi pada tahap ini dikenal sebagai *moromi*. Proses pembuatan *sake* menggunakan tiga tambahan yang dikenal sebagai *Sandan Guikomi*, dan biasanya dilakukan selama empat hari. Satu penambahan dilakukan pada hari pertama, satu penambahan pada hari yang ketiga, dan yang keempat. Hari kedua dikenal sebagai *odori*, secara harfiah berarti menari, hari si penyihir ragi diizinkan untuk menyebar.

Penambahan kedua adalah sekitar dua kali lebih besar dari yang pertama, dan yang ketiga sekitar dua kali lebih besar dari yang kedua. Ini semua adalah generalisasi, dan formula untuk setiap *sake* dan *kura* masing-masing berbeda. Setelah semua beras, air, dan *koji* ditambahkan, *moromi* berfermentasi dari delapan belas hingga tiga puluh dua hari. Akhirnya, siklus hidup *ragi* berakhir, dan mulai berfermentasi. Karena *koji* mengubah pati secara bertahap, *ragi* tidak dihambat oleh kehadiran terlalu banyak gula, dan dapat terus menghasilkan alkohol dan karbon dioksida. Ini memberikan kandungan alkohol dalam *sake* hingga 20%, dan suhu fermentasi dan jenis *ragi* ada hubungannya dengan ini. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 18-19)

### 2.2.7 Menekan

Pada titik ini, *sake* siap untuk ditekan dan dipisahkan dari *kasu* (sisa-sisa butiran beras yang difermentasi). Ada beberapa cara untuk melakukan ini. Cara tradisional, masih digunakan sampai tingkat tertentu di zaman modern ini, adalah untuk menempatkan *moromi* di tas kanvas kecil dan meletakkannya di sebuah kotak besar, biasanya kayu dan sering dilapisi dengan *stainless steel*. Penutupnya kemudian diputar ke bawah dari atas, menekan *sake* keluar melalui lubang di bagian bawah, dan meninggalkan *kasu* di belakang.

Namun, kebanyakan *sake* ditekan menggunakan mesin *lar* yang menyerupai *akordeon*. Secara teknis dikenal sebagai *assakuki*, lebih sering disebut dengan nama merek *Yabuta*, karena orang jarang melihat merek lain. *Moromi* dipompa langsung ke dalam, dan *sake* ditekan keluar, meninggalkan *kasu* yang

tersisa di mesin. Seperti setiap langkah lainnya, sentuhan tangan langsung menimbulkan perbedaan rasa yang halus (tidak terlalu kuat) namun nyata (rasanya terasa) .

Gambar Mesin lar atau *assakuki*



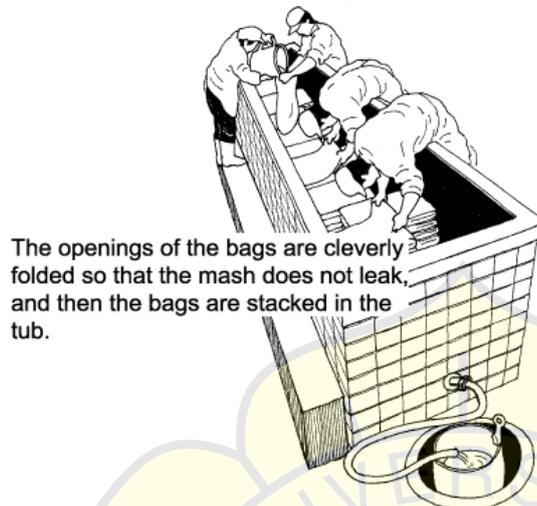
(Sumber : <http://sake-world.com/old/html/assakuki.html>)

Cara menekan lainnya dikenal sebagai *shizuku*. *Moromi* ditempatkan di tas-tas kecil, yang digantung, memungkinkan *sake* menetes keluar. Dalam proses ini, dikenal sebagai *kubi-tsun* atau *fukuro-tsuru*, tidak ada tekanan apapun yang diterapkan pada tas kanvas yang memegang *moromi* ; gravitasi adalah satu-satunya kekuatan yang diterapkan.

Ketika *sake* ditekan menggunakan *fune*, biasanya *sake* pertama kali dimasukkan ke dalam bejana kaca besar masing-masing delapan belas liter. Kemudian sering dibagi menjadi tiga bagian yang berbeda. Yang pertama dikenal sebagai *arabashiri*, *sake* yang mengalir sebelum tekanan diterapkan ke bagian atas tas kanvas yang mengandung *moromi*. Selanjutnya, tutup secara perlahan dan bertahap, dan apa yang keluar dalam semalam dikenal sebagai *nakadare* atau *nakagumi*, umumnya bagian yang paling berharga. Akhirnya, tas kanvas disusun ulang, dan sekali lagi tutupnya dibuka. Apa yang keluar setelah engkol terakhir ini dikenal sebagai *seme*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 19-20)

### Gambar Prosen menekan

"Fune" tub filtering  
Some of our super-premium daiginjo products are filtered in this large tub.



The openings of the bags are cleverly folded so that the mash does not leak, and then the bags are stacked in the tub.

The first sake begins to run through the cloth immediately after the bag is laid down. This sake is called "arabashiri."

The cloth bags are left to drip out slowly on their own for the rest of the day. This sake is called "nakatori."

Finally, a large plate is lowered onto the bags to press out the last of the sake. This sake is called "oshikiri."

Sake slowly drips out of the tub into this small barrel, and then it is pumped to a tank.

(Sumber : <https://www.masumi.co.jp/english/spirit/process7/>)

#### 2.2.8 Penyaringan (*Roka*)

Setelah didiamkan selama sekitar sepuluh hari untuk memungkinkan menyelesaikan *sake* disaring (*roka*). Ini adalah proses yang aneh, di mana bubuk arang aktif ditambahkan pertama kali ke *sake*, dan cairan hitam yang dihasilkan dijalankan melalui filter. Komponen yang berkontribusi pada rasa yang tidak diinginkan akan dihapus dengan arang. Namun, dalam proses ini harus hati-hati agar tidak menghilangkan terlalu banyak kekhasan *sake* dalam langkah ini. Jika penyaringannya terlalu agresif, *sake* kehilangan semua perbedaan dan bisa menjadi lunak dan sama sekali tidak menarik. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 20-21)

#### 2.2.9 Pasteurisasi (*Hiire*)

Kebanyakan *sake* dipasteurisasi pada saat ini. Hal ini dicapai dengan memanaskan *sake* untuk sementara waktu sekitar enam puluh lima derajat Celcius, biasanya dengan melewati pipa logam melingkar yang mengalir melalui tong air panas. Dari berabad-abad yang lalu hingga baru-baru ini semua *sake*, tentu saja, tidak dipasteurisasi. Hingga awal abad kedua puluh, pembuatan *sake* adalah

aktivitas untung-untungan di mana para pembuat *sake* menemukan apa yang berhasil, mencatatnya, dan bertahan dengannya, meninggalkan apa yang tidak berfungsi. Satu masalah yang berulang adalah, jika *sake* tidak disimpan dingin, kadang-kadang menjadi keruh dan seringkali rasanya sedikit berbeda.

Pernah ada seorang pembuat *sake* berkata, "Hei, mengapa kita tidak sejenak mencoba memanaskannya, katakanlah, kira-kira enam puluh lima derajat Celcius atau lebih? Itu seharusnya membunuh bakteri jahat! "Tanpa disadari, mereka menonaktifkan enzim yang tersisa dari *koji*, (enzim yang diproduksi oleh mikroorganisme menyebabkan pengaruh yang tidak baik nantinya pada rasa dan warna *sake*) bakteri tak berbentuk dari melakukan pekerjaan kotor mereka dan menyebabkan *sake* menjadi keruh dan mungkin terasa aneh, suatu kondisi yang dikenal sebagai *hi-ochi*. Biasanya, proses ini dilakukan dua kali, sekali sebelum penyimpanan, dan sekali lagi sebelum *sake* dikirim. Ini adalah salah satu langkah khususnya yang bervariasi dalam waktu dari *kura* ke *kura*. Pada saat ini, air biasanya ditambahkan untuk menurunkan tingkat alkohol yang terjadi secara alami sekitar 20% menjadi sekitar 16%. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 21-24)

### 2.3 Jenis *Sake*

Seorang pendatang baru di dunia *sake* segera mengalami banjir istilah yang bisa menjadi penghalang untuk menikmati minuman ini. Ada beberapa istilah yang telah disepakati oleh Asosiasi Pembuat *sake* di Jepang. Beberapa penting, yang lain kurang lebih kurang penting. Sebagian besar istilah ini merujuk pada bahan yang digunakan dan bagaimana *sake* dibuat.

Tidak ada sistem yang diatur di Jepang untuk menunjukkan di mana *sake* dibuat, seperti halnya untuk banyak negara penghasil anggur, khususnya Prancis. Ini bukan untuk menyiratkan bahwa tidak ada yang memperhatikan di bagian negara mana *sake* dibuat, atau di mana *toji* (pembuat bir) berasal. Sebaliknya, ini sebenarnya detail yang sangat penting bagi banyak penggemar *sake*.

Perbedaannya terletak pada kenyataan bahwa produksi anggur sangat tergantung pada iklim daerah, tanah, dan siapa yang menanamnya. *Sake* beras juga sedikit susah atau tidak cocok tentang tanah, dan galur padi tertentu hanya tumbuh

di daerah tertentu. Tetapi di Jepang, dengan sistem distribusi modern di tempat, beras dapat diangkut di seluruh negara untuk digunakan di prefektur selain dari yang ditanam padi. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 25-26)

### **2.3.1 *Seishu***

Tempat terbaik untuk memulai dengan istilah yang ada di setiap botol *sake*, yang juga dikenal dalam Bahasa Jepang sebagai *nihonshu* (*sake* Jepang), diproduksi di negara ini. *Seishu* berarti *sake* olahan, tetapi hanya digunakan untuk membedakan *nihonshu* dari minuman beralkohol lainnya, yang juga dapat secara umum disebut sebagai *sake*. *Seishu* hanyalah istilah umum untuk *nihonshu*, berbeda dengan jenis minuman beralkohol lainnya. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 27-28)

### **2.3.2 *Junmaishu***

*Junmaishu* adalah *sake* murni; tidak ada yang digunakan dalam produksinya kecuali beras, air, dan *koji* yang merupakan cetakan ajaib yang mengubah pati dalam beras menjadi gula yang dapat difermentasi. *Sake* yang tidak berlabel *junmaishu* mungkin mengandung alkohol dalam berbagai proporsi, serta kemungkinan gula dan perasa lain yang mengurangi biaya dan meningkatkan mabuk. *Junmaishu* umumnya sedikit lebih berat dan rasanya lebih lengkap daripada jenis *sake* lainnya, dan seringkali keasamannya sedikit lebih tinggi. Ini adalah pilihan yang baik untuk mencocokkan dengan makanan, karena membuat kehadirannya dikenal sedikit lebih berat daripada *sake* yang lebih ringan. Namun, tidak disukai semua orang. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 28)

### **2.3.3 *Honjozo***

*Honjozo*, juga dikenal sebagai *honjozukuri*, adalah *sake* di mana alkohol dalam jumlah terbatas telah ditambahkan ke tahap akhir *moromi*. Jumlah alkohol yang ditambahkan tidak boleh melebihi 120 orang untuk setiap 1000 kg beras yang digunakan dalam pembuatan *sake*, dan juga tidak dapat melebihi 25% dari total

kandungan alkohol akhir. Alkohol bir ini biasanya berasal dari perusahaan yang berspesialisasi dalam produksinya; itu disuling seperti *shouchuu*, minuman keras tradisional Jepang lain yang paling populer di Pulau Kyushuu.

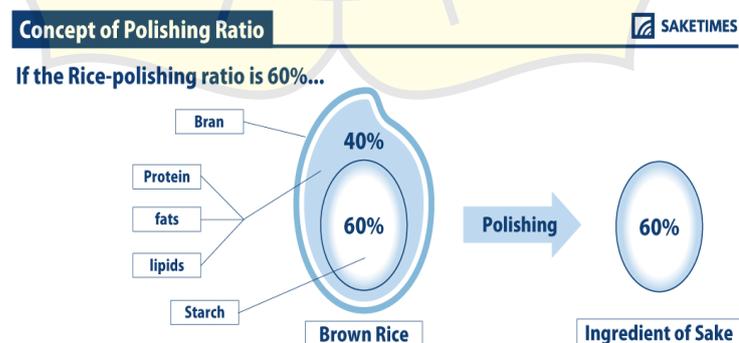
Menambahkan sedikit alkohol dapat melakukan hal-hal indah pada *sake*. Pertama-tama, ini meringankan rasa, yang membuatnya lebih halus dan lebih mudah untuk diminum, menurut pendapat banyak orang yang meminumnya. *Honjozo* sering menjadi pilihan yang baik untuk pemanasan. Juga, alkohol tambahan ini seringkali dapat mengeluarkan aroma *sake* yang memberinya dimensi daya tarik ekstra.

Sayangnya, alkohol sering ditambahkan dalam jumlah yang jauh lebih besar daripada yang ditentukan, hanya karena lebih murah untuk memproduksi *sake* yang dibuat dengan cara ini. Kenyataannya, mungkin sebagian besar dari *sake* yang disajikan di perusahaan biasa memiliki jumlah alkohol tambahan yang berlebihan. Jenis *sake* ini pada umumnya sebaiknya dihindari. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 28-29)

### 2.3.4 *Ginjoshu*

Pada dasarnya, *sake* yang ditunjuk *ginjoshu* adalah *sake* yang digunakan untuk menyeduh beras atau dipoles sampai tidak lebih dari 60% ukuran butir asli. (Istilah lemak untuk angka ini adalah *seimaibuai*, dan ini merujuk pada persen dari inti padi yang tersisa setelah dipoles.) Untuk ini, *seimaibuai* setidaknya 50%, yang berarti bahwa setidaknya setengah dari beras ditumbuk menjadi bubuk (disebut *nuka*) dan dibuang dari proses pembuatan *sake*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 29-30)

Gambar *Seimaibuai*



(Sumber : <https://en.sake-times.com/glossary/seimaibuai-rice-polishing-rate>)

### **2.3.5 Tokutei Meishoshu**

*Junmaishu*, *honjozo*, *tokubetsu junmaishu*, dan *tokubetsu honjozo*, bersama dengan semua *ginjoshu* (termasuk *daiginjo*) secara kolektif disebut sebagai *tokutei meishoshu*. Setiap *sake* dengan salah satu syarat ini pada label harus memenuhi persyaratan tertentu. Istilah ini umumnya digunakan untuk memisahkan *sake* rata-rata (*futsuu-shu*) yang dibuat tanpa menggunakan metode atau bahan khusus dari *sake* yang dibuat dengan sedikit perhatian dan perawatan. Perbedaan ini mungkin paling relevan ketika memilih antara *sake* dari *kura* yang sama. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 32)

### **2.3.6 Futsuu-shu**

*Futsuu-shu*, atau *sake* normal, mengacu pada setiap *sake* yang tidak termasuk dalam salah satu kategori di atas. Ada beberapa *futsuu-shu* yang sangat bagus. Tetapi sebagai pedoman umum dan praktis untuk membeli *sake*, *tokutei meishoshuu* akan menawarkan rasa dan aroma yang lebih menarik. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 32)

### **2.3.7 Namazake dan Namachozou**

*Namazake* adalah *sake* yang tidak dipasteurisasi. Rasa *namazake* agak lebih segar dan lebih hidup daripada rekannya yang dipasteurisasi (*Namachozou*). *Namazake* harus disimpan dalam lemari pendingin, atau kemungkinan rasa dan kejernihan yang dipengaruhi oleh aktivitas bakteri meningkat. *Namachozo* adalah *sake* yang disimpan tanpa pasteurisasi sebelum pembotolan, dan kemudian dipanaskan sekali untuk mempasteurisasi (sedangkan sebagian besar *sake* juga dipanaskan sebelum disimpan, kemudian lagi sebelum pembotolan). *Namachozo* kurang halus dari *namazake*. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 32-33)

### 1.3.8 Taruzake

Gambar Taruzake



(Sumber : <https://japanesestation.com/japan-travel/culinary/taruzake-bareltong-penyimpanan-sake-yang-unik-dari-jepang>)

*Taruzaké* adalah *sake* yang telah disimpan atau berusia beberapa waktu di tong kayu cedar, dan hampir selalu memiliki rasa yang relatif kuat yang diberikan oleh kayu, ini bukan rasa yang tidak enak, tetapi bisa sangat kuat. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 33)

### 2.3.9 Nigorizake

Ketika *moromi* siap untuk ditekan menjadi *sake*, *kasu* (sisa produksi *sake*) putih, ampas campuran beras fermentasi, dipisahkan dari *nihonshu* segar yang jernih. Jika beberapa *kasu* ini ditambahkan kembali ke dalam *sake*, atau jika sengaja tidak dipisahkan sejak awal, *nigorizake* adalah hasilnya. *Nigorizake* mungkin tidak memiliki rasa yang halus, tetapi memiliki daya tarik sendiri dan banyak penggemar. *Nigorizake* umumnya agak tinggi pada rasa asam, tetapi memiliki segudang rasa menarik yang tersembunyi di dalamnya dan dapat benar-benar menyenangkan untuk diminum juga. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 33-34)

### 2.3.10 Genshu

Sebelum pembotolan dan pengiriman, air murni biasanya ditambahkan ke *sake* untuk menyesuaikan kadar alkohol dari 20% yang terjadi secara alami hingga

sekitar 16%. *Genshu* adalah *sake* yang belum ditambahkan air. Kandungan alkohol sekitar 20% sering (tetapi tidak selalu) agak terlalu kuat untuk merasakan rasa dan nuansa yang lebih halus dari *sake*. (Sebagian besar *sake* yang diajukan ke Departemen Pajak adalah *genshu*).

Hal lain yang menarik untuk diingat adalah tidak semua *genshu* adalah alkohol 20%. Ada beberapa *genshu sake* yang mengandung alkohol 15-16% (secara alami), atau bahkan lebih rendah. Ini dicapai melalui berbagai metode, termasuk fermentasi pada suhu yang lebih rendah, menggunakan jenis ragi khusus pada tingkat alkohol yang lebih rendah, atau hanya menghentikan proses fermentasi sebelum kandungan alkohol naik terlalu tinggi. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 34)

### **2.3.11 Kimoto**

*Kimoto* adalah *sake* yang dibuat menggunakan teknik *yamaoroshi* pada *moto*. Dengan kata lain, tong ragi, air, *koji*, dan beras (tanpa asam laktat) dicampur dan diangin-anginkan secara menyeluruh untuk jangka waktu yang lama untuk memfasilitasi penyebaran cepat sel-sel ragi dan produksi alami asam laktat, yang menghasilkan dalam sel ragi yang kuat. Rasa *kimoto sake* umumnya berat dan tebal, dengan rasa yang mungkin lebih kuat daripada kebanyakan *sake* biasa. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 36-36)

### **2.3.12 Shiboritate**

*Shiboritate* artinya baru ditekan. *Sake* dengan kata *shiboritate* pada label adalah *sake* yang baru saja ditekan dari *kasu*, tetapi ini tidak menentukan seberapa segar. *Shiboritate* bisa tidak dipasteurisasi atau dipasteurisasi, disaring atau tanpa disaring. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 37)

Gambar Kasu



(Sumber : <https://kyotofoodie.com/what-is-sake-kasu/>)

#### **2.3.14 Koshu**

Semua *sake* harus berusia enam bulan sebelum dikemas dalam botol, dan meski tidak ada peraturan khusus mengenai usia *sake* untuk *koshu*, jenis *sake* yang ini biasanya dibiarkan hingga berusia tiga tahun sebelum akhirnya dikonsumsi. Beberapa bahkan berusia lima, sepuluh, hingga empat puluh tahun! Wadahnya berbeda-beda, dan disimpan dalam suhu yang berbeda-beda pula (terkadang hingga di bawah titik beku). *Sake* pabrik tidak menua dengan baik, menjadi menjijikkan dan tidak seimbang, tetapi *koshu* yang dibuat dengan baik dan berumur cukup, memiliki aroma yang bersahaja, seimbang, dan mantap yang mungkin bukan yang terbaik untuk diminum dalam jumlah banyak, tetapi dapat sangat memuaskan untuk satu gelas. Ia memiliki penggemar dan ada juga yang tidak menyukainya. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 37)

#### **2.3.14 Jizake**

*Jizake* yang berarti *sake* lokal, umumnya mengacu pada *sake* yang berasal dari daerah tertentu dan secara tradisional dibuat menggunakan beras dan air di wilayah itu. *Jizake* sebagian besar tidak tersedia di luar wilayahnya, tetapi sekarang,

karena sistem dan infrastruktur distribusi dan transportasi Jepang telah berkembang dan dimodernisasi, *jizake* yang baik dari seluruh negeri sekarang tersedia di toko-toko di seluruh Jepang. Mungkin interpretasi terbaik dari kata *jizake* 'adalah menganggapnya sebagai *sake* yang dibuat di pabrik yang lebih kecil dari produsen *sake* besar. Jika tidak ada yang lain, *sake* ini biasanya akan memiliki sejumlah perbedaan, serta beberapa variasi dari tahun ke tahun, karena mereka tidak dibuat dalam jumlah besar. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 37-38)

### 2.3.15 *Sanzoshu*

Selama Perang Dunia Kedua, beras bisa dikatakan langka. Pembuat *sake* menjadi lebih kreatif, dan akhirnya menghasilkan tiga kali lipat jumlah *sake* diproduksi dengan jumlah beras tertentu. Ini dikenal sebagai *Sanbaizo jozoshu*. Secara alami, ini tidak lagi dilakukan, tetapi istilah itu, disingkat menjadi *sanzoshu*, telah mengacu pada *sake* yang dibuat dengan jumlah gula tambahan yang berlebihan, alkohol, dan penyedap rasa. Harga murah dan paling dihindari dalam membeli *sake* ini. (Gauntner, 1997. (Ed 1): 38-39)

Berikut adalah tabel dari jenis-jenis *sake*

Nama	Rasa				Ditambah Alkohol	Tidak Ditambah Alkohol
	Asam	Manis	Ringan/Halus	Berat/Kuat		
Seishu						
Junmaishu	O	X	X	X	X	O
Honjozo	X	O	O	X	O	X
Ginjoshu	X	X	O	X	O	X
Futsuu shu						
Namazake	X	X	O	X	X	X
Namachozou	X	X	O	X	X	X
Taruzake	X	X	X	O	X	X
Nigorizake	O	X	X	X	X	X
Genshu	X	X	X	O	X	X
Kimoto	X	O	X	O	X	X
Shiboritate	X	X	O	X	X	X
Koshu	X	X	X	O	X	X
Jizake						
Sanzoshu					O	X

Pada zaman modern pembuatan sake sudah banyak yang menggunakan mesin, dan manusia hanya mengoperasikan mesin tersebut. Jenis-jenis *sake* juga semakin beragam dan lebih memiliki banyak rasa. Berbeda takaran dalam pembuatan sake akan menghasilkan jenis dan kualitas *sakenya*, jika kualitas dari bahan dasarnya bagus maka kualitas *sakenya* juga akan bagus dan bisa dijual dengan harga mahal. Cara pembuatan sake juga semakin beragam, sudah banyak dijual *sake-sake* yang tidak murni atau mendapat penambahan dalam prosesnya sehingga rasa dari *sake* juga semakin beragam. *Sake* juga dijual di mesin penjual otomatis, *sake* ini biasanya di kemas dalam kaleng dan harganya sangat murah. *Sake* di zaman modern ini benar-benar berbeda pada saat pertama kali *sake* dibuat di zaman Jomon akhir.

