

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Negara Jepang merupakan salah satu negara yang sangat maju di wilayah Asia. Jepang juga dikenal sebagai negara yang memiliki kemajuan bidang teknologi yang sangat tinggi dibandingkan dengan negara-negara lainnya. Kini Jepang menjadi negara industri, elektronik dan otomotif yang telah mendunia. Tak hanya dikenal karena negaranya yang maju, Jepang juga memiliki beragam kebudayaan dalam kehidupan bermasyarakatnya. Selain kebudayaannya yang beragam, Jepang juga memiliki banyak makanan-makanan yang menjadikannya sebagai ciri khas atau identitas dari negara itu sendiri.

Makanan Jepang tidak hanya populer di Jepang tetapi juga di luar negeri. Pada tahun 2013 pemerintah Jepang mendaftarkan *washoku*, sebagai warisan tradisional budaya makanan Jepang di UNESCO. Hal ini memicu ledakan kepopuleran makanan Jepang di seluruh dunia. Di sebuah survei yang dilakukan oleh Japan External Trade Organization (JETRO), masakan Jepang berada di peringkat teratas dalam kategori ini sebagai masakan asing yang paling digemari oleh masyarakat. Diperkirakan jumlah restoran Jepang di luar negeri telah mencapai sekitar 89.000 (Juli 2015), dan meningkat 60% dari survei sebelumnya (Januari 2013) (Kasumigaseki, 2016: 12).

Makanan orang Jepang berbeda-beda menurut zaman, tingkat sosial, dan daerah tempat tinggalnya. Begitu juga dengan cara memasaknya. Mereka banyak meminjam cara memasak dari negara-negara di Asia Timur dan negara-negara Barat. Pada umumnya bahan-bahan masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan), dan makanan laut. Bumbunya berupa *dashi* yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shitake* yang ditambahkan dengan *miso* dan *shouyu*.

Disantap dengan cara *barbeque (grilled)* atau *shabu-shabu (steam)*, menu Jepang yang biasa didominasi oleh sayuran dan daging ini terasa lezat dinikmati saat hangat. Masakan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau cabai yang harus dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam, tetapi menggunakan kacang kedelai sebagai bahan utama dalam olahan makanannya tergantung apa yang akan dimasak.

Dewasa ini, masakan Jepang memiliki pengaruh besar terhadap gaya hidup di Indonesia. Tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menyukai masakan asal negara Jepang. Adapun contoh dari makanan Jepang yang sangat populer di Indonesia yaitu *onigiri*. *Onigiri* adalah makanan Jepang berupa nasi yang dipadatkan sewaktu masih hangat sehingga berbentuk segitiga, bulat, atau seperti karung beras. Dikenal juga dengan nama lain *omusubi*, istilah yang kabarnya dulu digunakan kalangan wanita di istana kaisar untuk menyebut *onigiri*. *Onigiri* dimakan dengan tangan, tidak memakai sumpit.

Kepopuleran *onigiri* juga sampai ke Hongkong, daratan Cina, Taiwan, Korea Selatan, kemudian *onigiri* menyebar ke Eropa dan seluruh dunia. Di Korea, *onigiri* dikenal juga sebagai *jumeok bap* atau *samgak gimhap* yang artinya nasi kepal atau nasi segitiga rumput laut. Sejarah *onigiri* bisa dikulik dari buku harian *Murasaki Shikibu Nikki* dari Murasaki Shikibu. Buku ini ditulis pada abad ke sebelas. Di dalam catatannya, Murasaki menuliskan tentang orang yang memakan bola-bola nasi. Tulisan tersebut menceritakan tentang orang-orang yang menyantap bola nasi atau *tonjiki* pada saat piknik makan siang.

Sementara, bukti fisik *onigiri* di masa lalu ditemukan pada 1987. Pada tahun tersebut, ditemukan gumpalan butiran nasi yang sudah terkarbonasi. Diduga,

gumpalan nasi tersebut berasal dari zaman Yayoi. Bukti fisik itu ditemukan pada saat penggalian arkeologi yang dilakukan di *Prefektur Ishikawa*.

Nasi yang menjadi bukti tersebut memiliki bekas tekanan jari-jari tangan manusia dalam pembuatannya. Tak hanya itu, nasi kepal yang diduga nenek moyang *onigiri* juga ditemukan di situs peninggalan *Prefektur Kanagawa*.

Di zaman yang serba modern sekarang, banyak cara mendapatkan informasi dari berbagai wilayah di dunia ini, sehingga masyarakat Indonesia pun dengan mudah mendapatkan informasi mengenai *onigiri*. Tidak hanya dari kalangan tua, kalangan muda pun ikut serta menjadi bagian dari pecinta *onigiri*. Bagi masyarakat Indonesia yang mencintai kebudayaan Jepang tentunya sudah tidak akan asing lagi dengan *onigiri*, terutama para generasi muda yang mengikuti pendidikan bahasa Jepang baik di tingkat sekolah maupun di tingkat universitas, namun banyak juga masyarakat yang tidak pernah mendapatkan pendidikan bahasa Jepang di bangku sekolah ataupun kuliah sebelumnya menyukai makanan khas Jepang tersebut.

Untuk menikmati *onigiri* di Indonesia, masyarakat cenderung harus membayar dengan harga yang cukup mahal. Ikan salmon yang merupakan bahan baku utama dari *onigiri* memiliki harga yang sangat tinggi di pasaran Indonesia, maka bukan hal yang tidak wajar jika *onigiri* dijumpai dengan harga yang cukup tinggi. Hal tersebut dikarenakan rasa *onigiri* yang lezat dan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh.

Atas dasar minat masyarakat Indonesia terhadap *onigiri* yang semakin meningkat dari waktu ke waktu, keberadaan *onigiri* sudah tidak lagi sulit ditemui. Banyak yang menjajakan menu *onigiri* di Indonesia dari mulai kedai-kedai kecil di pinggir jalan hingga restoran-restoran yang bertaraf internasional. Harga *onigiri*

pun semakin bervariasi, disesuaikan dengan porsi, rasa dan kualitas dari bahan baku *onigiri* tersebut.

*Onigiri* sudah menjadi trend atau gaya hidup bagi sebagian anak muda masa kini di Indonesia, terutama pemuda-pemudi yang merupakan pecinta kebudayaan Jepang, namun bukan tidak mungkin jika mereka yang bukan termasuk dalam golongan pecinta kebudayaan Jepang juga menyukai *onigiri*. Tidak sedikit jumlah masyarakat Indonesia terutama pada kalangan muda yang tidak menyukai bahkan tidak mengetahui tentang kebudayaan Jepang yang sudah mulai memasuki negara Indonesia ini.

Keragaman *onigiri* yang disediakan di berbagai restoran dan dipromosikan di berbagai media dapat mempengaruhi minat konsumen termasuk mahasiswa untuk membeli *onigiri*, yang salah satunya adalah mahasiswa Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.

Jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada memiliki keutamaan intelektual dan moralitas dalam bidang bahasa, sastra dan budaya Jepang serta menguasai empat keterampilan berbahasa Jepang baik untuk kepentingan pribadi maupun kepentingan masyarakat nasional dan internasional.

Minat mahasiswa untuk mengonsumsi *onigiri* dipengaruhi oleh faktor-faktor antara lain pengetahuan mahasiswa tentang makanan tersebut, rasa makanan tersebut, harga dan lain-lain (Damiati, 2017). Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan di atas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai “Minat Mahasiswa Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *Onigiri* (khususnya mahasiswa angkatan 2016/2017 dan 2017/2018).

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Perkembangan *Onigiri* sebagai makanan khas Jepang yang populer di Indonesia.
2. Minat mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* yang merupakan makanan khas Jepang.
3. Pengetahuan mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* yang terdapat di Indonesia.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Penulis membatasi masalah penelitian ini pada minat Mahasiswa Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *Onigiri* (khususnya mahasiswa angkatan 2016/2017 dan 2017/2018).

## 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan dengan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana perkembangan *Onigiri* sebagai makanan khas Jepang yang populer di Indonesia?
2. Bagaimana minat mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* angkatan 2016/2017 dan 2017/2018 yang merupakan makanan khas Jepang?
3. Bagaimana pengetahuan mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* angkatan 2016/2017 dan 2017/2018 yang terdapat di Indonesia?

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui perkembangan *Onigiri* sebagai makanan khas Jepang yang populer di Indonesia.
2. Mengetahui minat mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* yang merupakan makanan khas Jepang.
3. Mengetahui pengetahuan mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* yang terdapat di Indonesia.

## 1.6 Landasan Teori

### 1.6.1 Minat

Minat adalah kecenderungan dalam diri individu untuk tertarik pada sesuatu objek atau menyenangi sesuatu objek. (Sumadi Suryabrata, 1988: 109)

Menurut Crow and Crow dalam Johny Killis (1988: 26), minat adalah pendorong yang menyebabkan seseorang memberi perhatian terhadap orang, sesuatu, aktivitas-aktivitas tertentu.

Menurut Witherington, H.C (1999: 135), minat adalah kesadaran seseorang dalam sesuatu objek seseorang, suatu soal atau situasi mengandung sangkut paut dengan dirinya. Pengetahuan atau informasi tentang seseorang atau suatu objek pasti harus ada terlebih dahulu dapat minat objek tadi. Minat berkaitan dengan perasaan suka atau senang dari seseorang terhadap suatu objek.

Ahli lain mengatakan bahwa sebagai sesuatu hasil pengalaman yang tumbuh pada dan dianggap bernilai oleh individu adalah kekuatan yang mendorong seseorang itu untuk berbuat sesuatu (Winarno Surachmad, 1980: 90). Jadi, pengalaman yang dianggap bernilai merupakan faktor yang turut

membuat minat pada diri individu pengalaman memberikan motivasi serta kekuatan pada diri individu untuk melakukan sesuatu.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa minat menurut penulis adalah unsur dari kepribadian seseorang berupa sebuah perasaan yang mengarahkan seseorang terhadap suatu objek atas dasar rasa senang atau tidak senang. Maka dari itu, minat pada setiap orang pasti berbeda-beda. Dengan adanya perbedaan minat antar individu, kemudian timbul adanya minat terhadap *onigiri*.

### 1.6.2 Mahasiswa

Mahasiswa diambil dari dua suku kata pembentuknya, yaitu maha dan siswa, dengan kata lain adalah pelajar yang paling tinggi levelnya. Sebagai seorang pelajar tertinggi, tentu mahasiswa sudah terpelajar, sebab mereka tinggal menyempurnakan pembelajarannya. Mahasiswa menurut Knopfemacher dalam Suwono (1978: 7) mahasiswa merupakan insan-insan calon sarjana yang dalam keterlibatannya dengan perguruan tinggi (yang makin menyatu dengan masyarakat), dididik dan diharapkan menjadi calon-calon intelektual.

Mahasiswa dapat didefinisikan sebagai individu yang sedang menuntut ilmu ditingkat perguruan tinggi, baik negeri maupun swasta atau lembaga lain yang setingkat dengan perguruan tinggi (Poerwadarminta, 2005: 375). Mahasiswa dinilai memiliki tingkat intelektualitas yang tinggi, kecerdasan dalam berpikir dan perencanaan dalam bertindak. Berpikir kritis dan bertindak dengan cepat dan tepat merupakan sifat yang cenderung melekat pada diri setiap mahasiswa, yang merupakan prinsip yang saling melengkapi.

Seorang mahasiswa dikategorikan pada tahap perkembangan yang usianya 18 sampai 25 tahun. Tahap ini dapat digolongkan pada masa remaja akhir sampai masa dewasa awal dan dilihat dari segi perkembangan, tugas perkembangan pada usia mahasiswa ini ialah pemantapan pendirian hidup. (Yusuf, 2012: 27)

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa mahasiswa ialah seorang peserta didik berusia 18-25 tahun yang terdaftar dan menjalani pendidikan di perguruan tinggi baik dari institute, akademik, politeknik, sekolah tinggi dan universitas yang diharapkan dapat menjadi calon-calon intelek di masa yang akan datang.

Mahasiswa Universitas Darma Persada menempuh pendidikan strata satu dan program pascasarjana di Universitas Darma Persada selama kurun waktu empat tahun. Fakultas yang terdapat di Universitas Darma Persada terdiri dari Fakultas Sastra, Ekonomi, Teknik dan Teknologi Kelautan.

### 1.6.3 *Onigiri*

おにぎりは、さまざまな形をしたおにぎりで、さまざまな食材を入れることができます。

おやつとして朝食に食べたり、お弁当に入れてピクニックに持って行くこともできます。その意味で、おにぎりは、サンドイッチやコーニッシュペーストに相当します。日本人なら誰でも好きなおにぎりがあり、日本各地に独自の特別なバージョンがあります。おにぎりは何世紀にもわたって日本の料理の一部でした。

日本人は、おにぎりは、おにぎりを作っている人が住んでいる時間と場所、自分の家族、料理哲学を反映しており、これらすべてがおにぎりを食べている人に伝えられると信じています。

(イナダ, 2011: 13)

*Onigiri wa, samazamana katachi o shita onigiri de, samazamana shokuzai o ireru koto ga dekimasu.*

*O yatsu to shite chōshoku ni tabe tari, o bentō ni irete pikunikku ni motte iku koto mo dekimasu. Sono imi de, onigiri wa, sandoitchi ya kōnisshupēsuto ni sōtō shimasu. Nihonjin'nara dare demo sukina onigiri ga ari, nihonkakuchi ni dokuji no tokubetsuna bājon ga arimasu. Onigiri wa nan seiki ni mo watatte nihon no ryōri no ichibudeshita.*

*Nihonjin wa, onigiri wa, onigiri wo tsukutte iru hito ga sunde iru jikan to basho, jibun no kazoku, ryouri tetsugaku wo han'ei shite ori, korera subete ga onigiri wo tabete iru hito ni tsutae rareru to shinjite imasu.*

(Inada, 2011: 13)

*Onigiri* adalah bola nasi yang tersedia dalam berbagai bentuk dan dapat diisi dengan bahan yang berbeda. Anda bisa memakannya untuk sarapan, sebagai snack atau bahkan mengemasnya ke dalam kotak *bento* untuk dibawa piknik. Dalam pengertian ini, *onigiri* adalah makanan Jepang yang setara dengan roti lapis atau pasta Cornish. Setiap orang Jepang memiliki *onigiri* favoritnya dan setiap wilayah di Jepang memiliki versi khusus masing-masing. *Onigiri* telah menjadi bagian dari penawaran kuliner Jepang selama berabad-abad.

Orang Jepang percaya bahwa bola nasi mencerminkan waktu dan tempat dimana orang yang membuat bola nasi tinggal, keluarga mereka, dan filosofi memasak mereka yang semuanya dapat disampaikan kepada meeka yang memakan bola nasi. (Inada, 2011: 13)

## 1.7 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif dan metode deskriptif analisis dengan sumber yang berasal dari data tertulis,

menggunakan berbagai macam studi pustaka seperti buku, hasil penelitian (skripsi), web dan jurnal yang berasal dari situs resmi. Penulis juga melakukan teknik pengumpulan dan pengambilan data dengan menyebarkan kuesioner kepada mahasiswa semester 5 angkatan 2017 dan 7 angkatan 2016 Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada dengan responden sebanyak 150 orang melalui kertas 50 lembar dan google form sebanyak 100 orang responden. Sebagai sumber referensi utama dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul, *Simply Onigiri: Fun and Creative Recipes for Japanese Rice Balls* karangan Sanae Inada.

### 1.8 Manfaat Penelitian

a. Bagi Penulis

Penelitian ini untuk menambah wawasan penulis tentang *onigiri* dan mengetahui minat mahasiswa jurusan Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap makanan Jepang *onigiri*.

b. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah wawasan pembaca serta menjadi bahan referensi dalam penelitian mengenai minat terhadap *onigiri*.

### 1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian akan disusun ke dalam empat bab yang terdiri dari:

Bab I, merupakan pendahuluan yang berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II, merupakan bab yang berisi pembahasan tentang jenis-jenis *onigiri* di Jepang, cara membuat *onigiri* dan cara mengkonsumsi *onigiri*.

Bab III, merupakan bab yang berisi tentang pembahasan mengenai minat mahasiswa Sastra Jepang Universitas Darma Persada terhadap *onigiri* dan hasil kuesioner dengan 150 responden mahasiswa Sastra Jepang Universitas Darma Persada semester 5 angkatan 2017 dan 7 angkatan 2016 terhadap *onigiri*.

Bab IV, merupakan bab yang berisi kesimpulan dari penelitian.

