

## **BAB II**

### **GAMBARAN UMUM TENTANG *ONIGIRI***

Dalam bab ini akan dibahas secara terperinci mengenai definisi *onigiri*, jenis-jenis *onigiri* yang meliputi *salmon wasabi onigiri*; *umeboshi kimchi onigiri*; *kinpira gobou onigiri*; *gapao kai kao*; *goya chanpuru onigiri*; *negi miso onigiri*; *SPAM onigiri*; *tarako onigiri*; *soboro onigiri*; *bibimbap onigiri*; *edamame onigiri*; *tonkatsu onigiri*; *karaage onigiri*, jenis *onigiri* yang paling populer di Indonesia, bahan-bahan untuk membuat *onigiri*, dan tata cara mengkonsumsi *onigiri*.

#### **2.1 *Onigiri***

*Onigiri* merupakan sebuah makanan dari Jepang yang berupa nasi kepal dengan isian di dalamnya. *Onigiri* juga dikenal sebagai *Omusubi* oleh wanita di kalangan istana. *Onigiri* terbuat dari khusus yang memiliki kadar kanji lebih tinggi sehingga lebih mudah lengket dan mudah untuk dibentuk. Di Jepang, *onigiri* biasanya memiliki isian berupa ikan salmon dan asinan plum (*umeboshi*).

*Onigiri* biasanya dibungkus dengan lembaran *nori* (rumput laut) yang bertujuan untuk menjaga bentuk *onigiri* agar tidak mudah hancur. Selain itu penggunaan *nori* juga untuk memudahkan memakan *onigiri* karena tangan tidak akan lengket dengan nasi. Dahulu, *onigiri* sering digunakan untuk bekal bagi para prajurit atau bekal Ketika bepergian.

Namun kini, *onigiri* menjadi salah satu makanan yang umum dijumpai masyarakat Jepang bahkan di luar Jepang. Konon, makanan berbentuk nasi bulat seperti *onigiri* sudah ada sejak abad ke-11. Menurut sejarah, jenis makanan seperti *onigiri* tersebut terinspirasi dari mocha beras yang dikukus kemudian dikepal dan dipadatkan.

*Onigiri* adalah nasi yang dikreasikan menjadi bola pembungkus isian yang memiliki rasa dan dibentuk segitiga atau lingkaran, maka makanan tersebut disebut *omusubi* atau *onigiri*. Penyebutan *onigiri* maupun *omusubi* didasarkan pada nama-nama dewa yang muncul di legenda para dewa Jepang, yakni dewa Takumimusubi dan Kamimusubi.

Orang Jepang dahulu mendewakan gunung dan mereka kemudian memakan nasi yang dikepal menjadi bentuk gunung dengan harapan mereka akan diberkahi oleh kekuatan dewa. Penjelasan lain menyebutkan bahwa pada zaman Heian para bangsawan menyebut nasi kepal dengan nama *omusubi*, sedangkan rakyat biasa menyebutnya dengan *onigiri*.

Selain itu, ada juga penjelasan yang menyebutkan bahwa dalam kata *onigiri* terkandung makna “memotong iblis (membuang aura jahat/kemalangan)”, sedangkan dalam kata *omusubi* terkandung makna “menghubungkan takdir (membangun pertemuan/hubungan kemanusiaan yang baik)”.

Untuk membuat *onigiri*, pertama nasi yang masih hangat dikepal menggunakan kedua tangan yang telah dibasahi dengan sedikit air. Bentuk *onigiri* sesuai keinginan kemudian masukkan isian sesuai keinginan ke dalam *onigiri*. Setiap selesai membuat satu *onigiri*, basahi tangan dengan sedikit air kemudian lumuri telapak tangan dengan sedikit garam barulah mulai mengepal lagi. Jangan lupa untuk melapisi *onigiri* dengan *nori*. Dalam satu buah *onigiri* terdapat kandungan gizi 203 kalori dengan rincian 10% lemak, 80% karbohidrat, serta 9% protein.

## 2.2 Jenis-jenis *Onigiri*

### 2.2.1 *Salmon Wasabi Onigiri*

*Salmon* adalah bahan yang paling serbaguna untuk memasak di rumah, bisa menggunakannya untuk *onigiri*, memasaknya dengan telur, mencampurnya dalam salad kentang, menggunakannya sebagai isian roti isi. *Onigiri* ini dibumbui dengan mayonais dan *wasabi*. Variasi lain yang digunakan untuk pengisian *onigiri* adalah serpihan *salmon* yang dicampur dengan alpukat dan

mayonais atau saus kedelai dan bumbu tujuh rempah (*shichimi togarashi*).  
(Inada, 2011: 35)

Gambar 2.1 *Salmon Wasabi Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 34

### 2.2.2 *Umeboshi Kimchi Onigiri*

*Umeboshi* adalah makanan alkali sehat dan salah satu bahan makanan Jepang yang paling khusus. Resep ini menyatukan dua rasa kuat, pedas, dan asam. Keasaman plum acar dikombinasikan dengan kepedasan *kimchi* menjadikannya *onigiri* yang sangat seimbang. (Inada, 2011: 39)

Gambar 2.2 *Umeboshi Kimchi Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 38

### 2.2.3 *Kinpira Gobou Onigiri*

*Kinpira Gobou* atau *burdock* yang direbus, penuh serat. Ini adalah pilihan yang bagus untuk *Lunchbox* karena cocok dengan nasi. Anda bisa memasukkannya ke dalam *onigiri* atau melapisinya di antara roti beras seperti sandwich. *Kinpira gobou* dapat disimpan dalam lemari es hingga 4 hari. (Inada, 2011: 53)

Gambar 2.3 *Kinpira Gobou Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 52

### 2.2.4 *Gapao Kai Kao*

*Gapao Kai Kao* adalah hidangan nasi Thailand yang dibuat dengan daging cincang dan kemangi Thailand. (Inada, 2011: 69)

Gambar 2.4 *Gapao Kai Kao*



Sumber: Inada, 2011: 68

### 2.2.5 *Goya Chanpuru Onigiri*

*Goya* adalah pahit dalam arti bahasa Jepang dan *Chanpuru* adalah bentuk hidangan tumis. *Goya chanpuru* adalah salah satu hidangan Okinawa yang paling terkenal dan telah menjadi populer di seluruh Jepang. Musim panas di Jepang sangat panas dan banyak orang kehilangan selera makan. Dikatakan bahwa kepahitan *goya* membangkitkan nafsu makan dan memiliki kualitas obat untuk memberi energi pada tubuh selama bulan-bulan musim panas. (Inada, 2011: 75)

Gambar 2.5 *Goya Chanpuru Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 74

### 2.2.6 *Negi Miso Onigiri*

*Leek* dan pasta *miso* Jepang yang digunakan dalam *onigiri* ini memiliki beragam kegunaan. Ini dapat disiapkan terlebih dahulu dan disimpan di lemari es hingga satu minggu. Anda bisa menyajikan pasta ini hanya dengan nasi, yang ditaburkan di atas dadih goreng (pasta), sebagai saus untuk sayuran atau bahkan tumis dengan sayuran dan daging. (Inada, 2011: 37)

Gambar 2.6 *Negi Miso Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 36

### 2.2.7 SPAM Onigiri

SPAM (atau nama latin) *onigiri* adalah camilan populer di Okinawa. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, *onigiri* ini dapat ditemukan hampir semua toko serba ada di Jepang. Umumnya daging makan siang mengandung banyak garam, jadi di sarankan harus merebusnya dalam air sebelum makan, baik saus *teriyaki* dan *tonkatsu* sangat cocok dengan *onigiri* ini. Anda dapat menggunakan saus ini saat menumis ayam, ikan, dan kacang kedelai fermentasi (tempe). (Inada, 2011: 93)

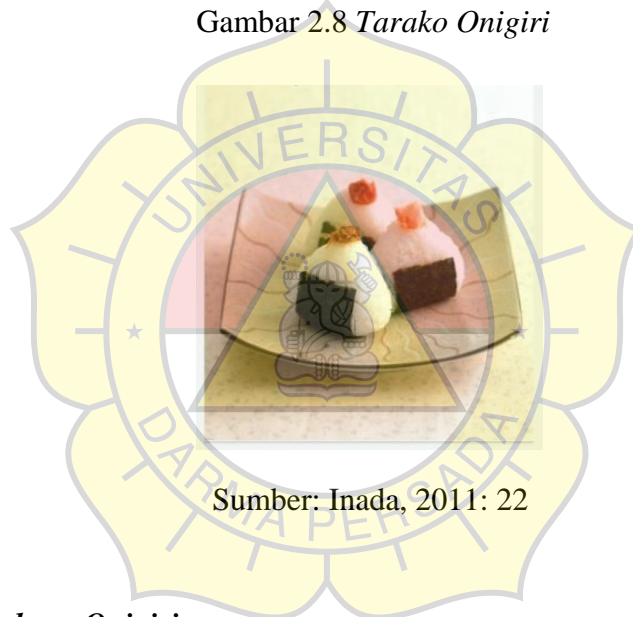
Gambar 2.7 *SPAM Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 92

### 2.2.8 *Tarako Onigiri*

*Tarako* adalah telur ikan asin yang dapat dimakan mentah atau dimasak dengan cara dipanggang atau direbus sebelum dikonsumsi. Karena memiliki daya simpan yang sangat singkat, sebaiknya harus dimakan segera setelah membelinya atau menyimpannya di dalam freezer. Beberapa orang menyukai telur ikan asin yang dimasak dengan baik dan memakannya setengah matang. Selain memakannya dengan *onigiri*, menambahkan *tarako* ke pasta atau mencampurnya dengan kentang tumbuk. Rasa asin-manis dan tekstur tarako menyenangkan dan lezat! (Inada, 2011: 23)

Gambar 2.8 *Tarako Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 22

### 2.2.9 *Soboro Onigiri*

*Soboro* secara harfiah berarti “hancur berantakan”. Itu bisa dibuat dari ayam, babi, sapi, udang atau telur dan merupakan hidangan yang enak untuk disiapkan terlebih dahulu dan disimpan. Ini cocok dimakan dengan nasi hangat dan dapat digunakan untuk berbagai hidangan. *Onigiri* ini dapat disimpan dalam wadah kedap udara hingga satu minggu di lemari es atau sebulan di freezer. (Inada, 2011: 59)



Gambar 2.9 *Soboro Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 58

#### 2.2.10 *Bibimbap Onigiri*

*Bibimbap* adalah hidangan Korea yang mengandung banyak sayuran dan pasta cabai pedas. *Onigiri* ini dapat dihidangkan ketika lelah. Aroma minyak wijen sangat menggugah selera. Jangan ragu untuk menggunakan sayuran favorit lain untuk membuat versi *bibimbap* sendiri. (Inada, 2011: 43)

Gambar 2.10 *Bibimbap Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 42



### 2.2.11 *Edamame Onigiri*

*Edamame Onigiri* adalah kacang kedelai hijau mentah. Mereka penuh dengan nutrisi dan mudah disiapkan. Jika Anda bisa mendapatkan *edamame* segar, cobalah blanching untuk snack sederhana namun enak. *Edamame* dapat ditemukan di bagian beku di sebagian besar supermarket sepanjang tahun. Dengan membumbui *edamame* dengan jumlah garam yang baik, kacang-kacangan menjadi bahan yang bagus untuk *onigiri*. (Inada, 2011: 61)

Gambar 2.11 *Edamame Onigiri*



Sumber: Inada, 2011: 60

### 2.2.12 *Tonkatsu Onigiri*

*Onigiri* ini cukup besar karena isinya yang cukup banyak meskipun hanya sedikit nasi yang digunakan, sehingga cocok untuk makan siang yang lezat. Jika Anda memiliki sisa *tonkatsu* dari makanan, bisa menggunakannya untuk yang lain dan itu akan berhasil juga, menggunakan saus *tonkatsu* yang dibeli di toko dapat menghemat waktu persiapan Anda. (Inada, 2011: 27)

Gambar 2.12 *Tonkatsu Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 26

### 2.2.13 *Karaage Onigiri*

*Karaage* (ayam goreng gaya Jepang) adalah salah satu item paling umum yang akan Anda temukan di *Lunchbox* khas Jepang. Anda dapat membuat *karaage onigiri* dengan banyak jahe dan juga bisa membuat versi lezat dengan menambahkan sejumput bubuk kari, bubuk almond atau irisan almond ke dalam adonan. Anda dapat dengan mudah menemukan *karaage* beku di sebagian besar supermarket. Tapi direkomendasikan membuatnya dari awal karena sangat mudah dilakukan. (Inada, 2011: 29)

Gambar 2.13 *Karaage Onigiri*

Sumber: Inada, 2011: 28

## 2.3 Jenis *onigiri* yang paling populer di Indonesia

### 2.3.1 Salmon

Salmon *onigiri* merupakan yang paling favorit diantara jenis *onigiri* lainnya. Makanan ini terdiri dari salmon panggang, nasi putih, dan *nori* atau rumput laut kering. Tiga komponen tersebut merupakan komponen penting dari sarapan tradisional Jepang.

### 2.3.2 *Umeboshi*

*Umeboshi* merupakan asinan kering yang dibuat dari buah ume yang lazim dijumpai di Jepang. Rasa sebenarnya dari makanan ini adalah asam dan asin, tetapi kini juga diciptakan dalam berbagai pilihan rasa. *Umeboshi* cocok dijadikan isian *onigiri*, dimana plum acar diletakkan di tengah bola nasi, dengan proses pengawetan yang menghasilkan lebih banyak rasa getir buah.

### 2.3.3 *Kombu*

Hampir semua *onigiri* dibungkus *nori* tetapi jika ingin hidangan yang sedikit berbeda, Anda juga bisa mendapatkan *onigiri* dengan isi *kombu* atau *kombu tsukudani*, rumput laut rebus dibumbui dengan kedelai.

### 2.3.4 *Tarako*

*Tarako* juga nikmat dijadikan isian *onigiri*. Dalam penyajiannya, biasanya *tarako* dihidangkan secara mentah atau dibakar.

### 2.3.5 Tuna Mayo

Sebagian besar isian *onigiri* merupakan bahan-bahan tradisional Jepang. Tetapi beberapa diantaranya juga memasukkan rasa Barat, seperti tuna fusion dan mayonais nasi.

## 2.4 Bahan-bahan

Membuat *onigiri* dibutuhkan beberapa alat dan bahan-bahan utama yang digunakan untuk membuat *onigiri*. Proses pembuatan *onigiri* menggunakan cara tradisional dengan tangan dan cetakan atau alat pembuat *onigiri*. Pada umumnya restoran *onigiri* masih menggunakan cara tradisional.

### 2.4.1 Nasi

Nasi adalah makanan kering dan sangat sensitif terhadap panas dan kelembaban. Secara umum, nasi harus disimpan dalam wadah kedap udara dan disimpan di tempat yang dingin. Jika Anda memiliki beras yang dipoles, yang terbaik adalah menggunakannya dalam waktu 2 minggu. Anda bisa menyimpan beras merah hingga satu tahun. Tempat terbaik untuk menyimpan beras adalah di lemari es. Namun, jika Anda tidak ingin mengambil tempat di lemari es, simpan nasi di tempat yang sejuk dan gelap, lalu masukkan cabai merah ke dalam wadah. Cabai akan menjauhkan serangga. (Inada, 2011: 143)

Gambar 2.14 Nasi



Sumber: Inada, 2011: 144

### 2.4.2 *Burdock (gobou)*

Sayuran akar ini dapat tumbuh hingga 1-m (40-in) panjangnya. Rendah kalori dan penuh nutrisi. Di Jepang, orang hanya makan akarnya tetapi daunnya juga bisa dimakan dalam salad. *Burdock* dikatakan

menurunkan tekanan darah dan kolesterol. Sayuran akar sedang musim pada bulan April hingga Mei dan November hingga Februari. Saat memilih *burdock*, pilih yang dilapisi dengan tanah karena tanah menjaga aroma indah akar tetap utuh. Jenis *burdock* terbaik untuk memasak adalah lurus dengan kulit halus. Buang kulit yang pecah-pecah. Untuk menyimpan burdock, bungkus dengan koran dan simpan di tempat yang sejuk dan kering. (Inada, 2011: 145)

Gambar 2.15 *Burdock (gobou)*



Sumber: Inada, 2011: 145

#### 2.4.3 Japanese green pepper (*piman*)

Nama *piman* berasal dari kata Perancis *piment*, yang berarti lada. Paprika ini lebih kecil dari paprika biasa dan memiliki kulit tipis dengan rasa pahit. Paprika hijau ini penuh dengan vitamin. Pilih paprika dengan rona cerah dan berkilau, kulit gagah. Paprika hijau ini sangat sensitif terhadap air. Simpan di kantong plastik di kulkas. (Inada, 2011: 146)

Gambar 2.16 Japanese green pepper (*piman*)

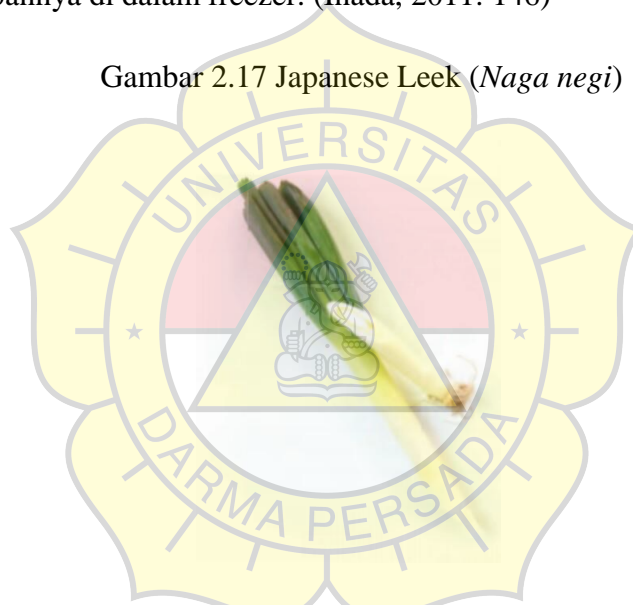


Sumber: Inada, 2011: 146

#### 2.4.4 Japanese Leek (*Naga negi*)

Daun bawang Jepang sedikit berbeda dari daun bawang biasa. Itu lebih tipis dan tidak memiliki lapisan keras di dalamnya. Alih-alih, ada bagian tengah yang meleleh saat dimasak. Dari segi rasa, daun bawang Jepang sangat manis. Ada banyak varietas daun bawang Jepang yang tersedia di Jepang dan kebanyakan dari mereka menjadi manis ketika dimasak. Untuk menyimpan, bungkus daun bawang di koran atau dimasukkan ke dalam kantong plastik dan simpan di lemari es sambil berdiri. Ini akan menjaga daun bawang segar untuk waktu yang lebih lama. Anda juga dapat memotong daun bawang dan menyimpannya di dalam freezer. (Inada, 2011: 146)

Gambar 2.17 Japanese Leek (*Naga negi*)



Sumber: Inada, 2011: 146

#### 2.4.5 Japanese chilli pepper (*togarashi*)

Ada banyak cabai di dunia tetapi jenis cabai yang paling populer di Jepang disebut *takano tsume* (cakar elang) yang panjangnya sekitar 3 cm ( $1\frac{2}{3}$ -in) dan sering dijual dalam bentuk kering. Sangat pedas dengan sedikit rasa manis. Versi bubuk dijual sebagai *shichimi togarashi*. (Inada, 2011: 146)

Gambar 2.18 Japanese chilli pepper (*togarashi*)

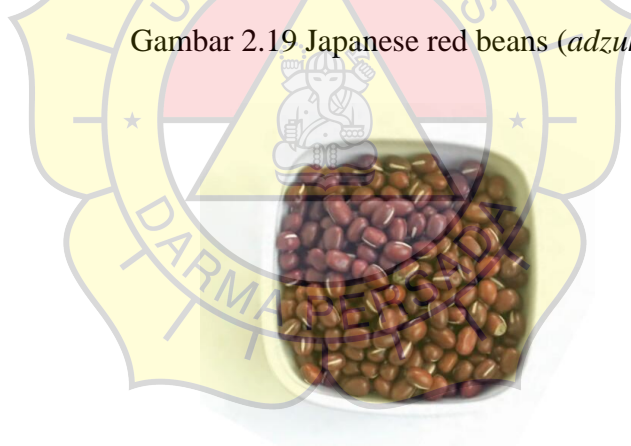


Sumber: Inada, 2011: 146

#### 2.4.6 Japanese red beans (*adzuki*)

Kacang merah Jepang kaya akan protein, serat dan mineral. Itu baik untuk mengendalikan tekanan darah tinggi dan kolesterol dan mencegah retensi air. Cara terbaik untuk mendapatkan manfaat penuh dari kacang merah ini adalah dengan memasaknya di hidangan gurih. (Inada, 2011: 147)

Gambar 2.19 Japanese red beans (*adzuki*)



Sumber: Inada, 2011: 147

#### 2.4.7 Kelp (*kombu*)

Rumput laut rendah kalori dan tinggi mineral. Konon mengandung 20 kali lebih banyak mineral, tujuh kali lebih banyak kalsium dan 35 kali lebih banyak zat besi daripada susu biasa. Saat memasak, cukup bersihkan permukaan



dengan sangat lembut dengan kain basah karena kekuatan putih pada rumput laut adalah sumber rasa yang lezat. Untuk menjaga rumput laut, potong-potong kecil dan simpan dalam wadah kedap udara. Ada beberapa jenis rumput laut:

*Ma kombu*: salah satu rumput laut kualitas tertinggi, versi tebal dan lebar ini sangat bagus untuk membuat kaldu sup karena manis dengan penampilan yang jelas.

*Rishiri kombu*: ini bagus untuk membuat *dashi*, yang sedikit asin dengan penampilan yang jelas.

*Hidaka kombu*: varietas ini berwarna hijau tua dan mudah dimasak. sangat bagus untuk membuat *dashi* dan memasak di piring. (Inada, 2011: 147)

Gambar 2.20 Kelp (*kombu*)



Sumber: Inada, 2011: 147

#### 2.4.8 Japanese rice seasoning powder (*furikake*)

*Furikake* adalah nama umum untuk bubuk bumbu untuk ditaburkan di atas nasi. Biasanya dibuat dengan ikan kering, telur, sayuran dan rumput laut. Ada begitu banyak jenis *furikake* yang tersedia di supermarket. Anda juga bisa menggunakan *furikake* pada pasta dan roti panggang! (Inada, 2011: 147)

Gambar 2.21 Japanese rice seasoning powder (*furikake*)



Sumber: Inada, 2011: 147

#### 2.4.9 *Salted Cod Roe (tarako)*

Telur ikan asin dapat dimakan mentah atau dimasak. Kaya akan protein serta vitamin A dan B3. Telur ikan asin mentah memiliki rasa seperti kaviar yang sedikit asin dan lembut. Setelah matang, dibutuhkan rasa berasap dan manis. Sering digunakan untuk *onigiri*, pasta, salad kentang dan saus celup. Telur ikan asin dapat disimpan dalam freezer hingga 90 hari dan dalam kulkas hingga 6 hari. Untuk mencairkan es, pindahkan telur ikan asin beku ke lemari es untuk dicairkan selama 6 jam. (Inada, 2011: 148)

Gambar 2.22 *Salted Cod Roe (tarako)*

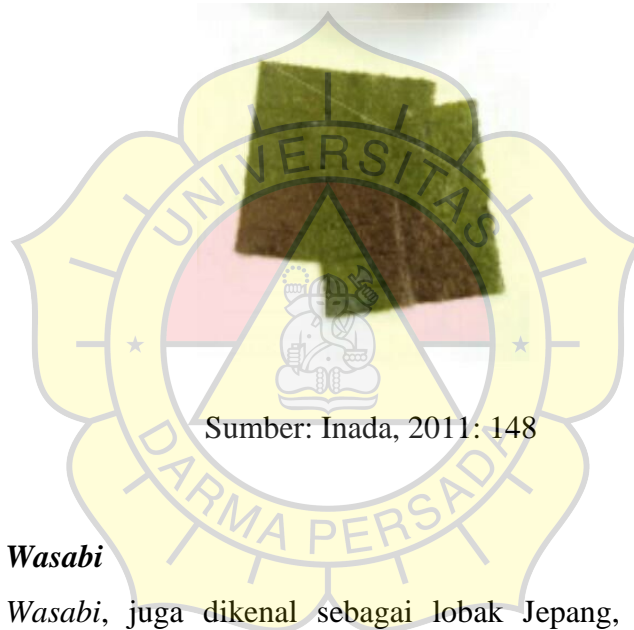


Sumber: Inada, 2011: 148

#### 2.4.10 Rumput Laut

*Nori* adalah rumput laut hijau gelap yang tersedia dalam berbagai bentuk dan rasa. Lembaran *nori* diproduksi menggunakan proses yang mirip dengan membuat kertas. Masih ada perusahaan yang membuat lembaran *nori* dengan cara tradisional tempat mereka mengeringkan lembaran di bawah sinar matahari. Lembaran *nori* sering digunakan untuk *sushi*, sup dan sebagai hiasan untuk nasi dan mie. (Inada, 2011: 148)

Gambar 2.23 *Nori*



#### 2.4.11 Wasabi

*Wasabi*, juga dikenal sebagai lobak Jepang, berasal dari Jepang. Tumbuh di sepanjang sungai dangkal di dekat pegunungan. Karena membutuhkan air yang sangat bersih untuk berkembang, itu dianggap sebagai salah satu tanaman yang paling sulit untuk dibudidayakan. Kebanyakan *wasabi* yang dijual dalam bentuk bubuk atau pasta dibuat dari lobak berwarna hijau. Akar *wasabi* parut digunakan sebagai hiasan dan bumbu. Daun dan batang *wasabi* juga dimakan sebagai acar dan digoreng dalam adonan. Akar *wasabi* memiliki kepedasan yang khas di hidung tetapi manis di mulut. Karena panas dan aroma menghilang ketika wasabi dicampur dengan kecap.

Saya tidak merekomendasikan menambahkan kecap kedelai ke *wasabi* saat makan *sushi* dan *sashimi*. Untuk menikmati rasa *wasabi*, oleskan beberapa ke *sushi* atau *sashimi* dan kemudian celupkan ke dalam kecap. Jenis akar *wasabi* terbaik adalah hijau cerah dan terasa berat di tangan. Untuk menyimpan akar *wasabi* segar, cuci hingga bersih di bawah air mengalir yang dingin, bungkus dengan handuk dapur yang lembab dan tutup dengan bungkus yang melekat. Simpan di lemari es hingga 2 minggu. (Inada, 2011: 150)

Gambar 2.24 *Wasabi*



Sumber: Inada, 2011:150

#### 2.4.12 **White radish (*daikon*) sprouts (*kaiware daikon*)**

Tauge lobak putih memiliki rasa pedas yang cocok dengan hidangan daging. Mereka penuh dengan vitamin dan mineral. Kecambah ini sering dijual dalam wadah plastik dengan akar menempel. Sebelum digunakan, cuci sampai bersih di bawah air yang mengalir dan pisahkan akarnya. Untuk menjaga, biarkan akarnya tetap utuh dan simpan di lemari es. (Inada, 2011: 150)

Gambar: 2.25 White radish (*daikon*) sprouts (*kaiware daikon*)



Sumber: Inada, 2011: 150

## 2.5 Tata Cara Mengonsumsi *Onigiri*

Bahan dasar *onigiri* yang hanya berupa nasi dan *nori* (rumput laut kering berbentuk lembaran, berwarna hitam kehijauan) dan membuat *onigiri* dapat dibidang fastfood khas Jepang. *Ume* (buah plum), *kombu* (rumput laut), *tarako* (telur ikan), dan *salmon*, umum menjadi bahan isi *onigiri*. *Onigiri* kemudian dibungkus dengan *nori* sebelum disajikan. *Onigiri* yang dibentuk sedemikian rupa, praktis untuk dimakan bersama lauk-pauk lainnya. (<https://matcha-jp.com/id/732>)

Hal pertama yang dilakukan saat akan memakan *onigiri* adalah pertama-tama, lihat bagian depan kemasan *onigiri*. *Onigiri* pada umumnya berbentuk segitiga, lalu lihat di bagian atas segitiga *onigiri*, di sana tertulis angka “1”, lalu tarik ke arah bawah. Kedua, lihat bagian sudut kanan *onigiri*, maka Anda akan menemukan angka “2”, tarik searah sudutnya tanpa merobek plastiknya. Kemudian, akan terlihat nasi dan lembaran *nori* dari dalam bungkusnya. Terdapat lembaran plastik pembungkus di antara nasi dan *nori* pada *onigiri* yang dijual di minimarket agar *nori* tetap renyah saat sampai di tangan konsumen. Ketiga, lihat sudut kiri *onigiri*, Anda akan menemukan angka “3” di

sana, lakukan hal yang sama seperti pada nomor 2. Setelah kedua sisi *nori* menguciat dari dalam plastik pembungkus, bungkus rapat nasi *onigiri* dengan *nori* tersebut.

Gambar 2.26



Matcha-jp.com

Gambar 2.27



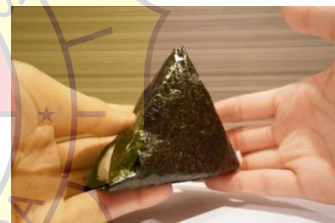
Matcha-jp.com

Gambar 2.28



Matcha-jp.com

Gambar 2.29



Matcha-jp.com

Dari yang sudah di bahas di bab 2 tentang jenis-jenis *onigiri*, bahan-bahan cara membuat *onigiri*, dan tata cara mengkonsumsi *onigiri* selanjutnya di bab 3 akan membahas minat mahasiswa program studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada terhadap makanan khas Jepang yaitu *Onigiri* terkhusus mahasiswa angkatan 2016/2017 dan 2017/2018.