

BAB II

TINJAUAN UMUM MENGENAI RAMEN

2.1 Sejarah Ramen

Menurut catatan sejarah dalam *website* resmi *Shin-Yokohama Ramen Museum*, pada tahun 1697, Tokugawa Mitsukuni (Mito Kōmon) adalah orang Jepang pertama yang makan mie Cina. Sarjana Konfusianisme Zhu Shunsui menyajikan sup *soba* dari negaranya sendiri untuk hiburan Mitsukuni. Namun mie Cina ini belum tersebar luas ke masyarakat umum. Karena dibukanya pelabuhan pada tahun 1859, banyak orang dan budaya makanan asing akan mengalir masuk. Dengan hal ini sebagai pemicunya, masakan mie Cina, yang merupakan akar dari *ramen*, akan diperkenalkan ke Jepang. Pada tahun 1910, Kanichi Ozaki membuka kedai *ramen* yang bernama “*Asakusa Rairaiken*”. Setelah itu, hal tersebutlah yang menyebabkan ledakan besar *ramen* pertama di Jepang.

Tada dalam Solt (2009:188) memberikan pernyataan mengenai awal mula nama *ramen* sebagai berikut :

“In the beginning, it was called Nankin Soba. That became Shina Soba, which became Chūka Soba, and this is how we got to where we are today. The name of the dish has changed along with the image of China, but after the war suddenly the name changed to ramen, and it became a distinctly Japanese food with almost no connection to China”

Terjemahan:

“Awalnya disebut *Nankin soba*. Itu menjadi *Shina soba*, yang menjadi *Chūka soba*, dan inilah cara kita sampai ke posisi kita sekarang ini. Nama hidangan telah berubah seiring dengan citra Cina, tetapi setelah perang tiba-tiba namanya berubah menjadi *ramen*, dan itu menjadi makanan khas Jepang yang hampir tidak ada hubungannya dengan Cina”

Solt dalam bukunya yang berjudul “*The Untold History of Ramen: How Political Crisis in Japan Spawned A Global Food Craze*”, memberikan pernyataan mengenai sejarah *ramen* :

“Although the dish is most commonly referred to as rāmen in Japan, it is also called Chūka Soba and Shina Soba, which are older terms dating back to the 1940s and the 1910s, respectively. Shina, a term associated with the language of

Japan's age of imperialism, is difficult to untangle from the history of colonial subjugation and territorial acquisition by Japan in Asia during its five decades as a modern imperialist power (1895-1945). Although Chūka Soba, which became the dominant term for the food after the war, continues to be used interchangeably with rāmen in Japan without provoking the slightest ire, the term Shina soba remains a loaded term that carries the weight of historical memory and attendant political controversy” (Solt, 2014:5).

Terjemahan:

“Meskipun hidangan ini sering disebut *ramen* di Jepang, *ramen* juga disebut *Chūka Soba* dan *Shina Soba*, yang merupakan istilah lama yang masing-masing berasal dari tahun 1940-an dan 1910-an. *Shina*, istilah yang diasosiasikan dengan bahasa zaman imperialisme Jepang, sulit dilepaskan dari sejarah penaklukan kolonial dan akuisisi teritorial oleh Jepang di Asia selama lima dekade sebagai kekuatan imperialis modern (1895-1945). Meskipun *Chūka Soba*, yang menjadi istilah dominan untuk makanan setelah perang, terus digunakan secara bergantian dengan *rāmen* di Jepang tanpa menimbulkan provokasi sedikitpun, istilah *Shina Soba* tetap menjadi istilah sarat yang membawa bobot memori sejarah dan kontroversi politik”

Solt (2014:10) juga menambahkan bahwa :

“Noodle makers also replaced the term Shina Soba with the terms Chūka Soba and rāmen, typifying the shift away from words tainted with the memory of imperialism and war”

Terjemahan:

“Pembuat mie juga mengganti istilah *Shina Soba* dengan istilah *Chūka Soba* dan *rāmen*, yang melambangkan pergeseran dari kata-kata yang tercemar memori imperialisme dan perang”

Berdasarkan kutipan di atas, dapat disimpulkan bahwa orang Jepang yang pertama kali memakan *ramen* adalah Tokugawa Mitsukuni (Mito Kōmon). Pada tahun 1910, *ramen* sudah diketahui oleh banyak masyarakat Jepang. *Ramen* pada mulanya bernama *Nankin Soba*, kemudian menjadi *Shina Soba*, lalu setelah kejadian Perang Dunia II diubah menjadi *Chūka Soba*, dan sampai pada akhirnya menjadi *ramen* hingga saat ini.

Sampai akhirnya *ramen* memasuki zaman modern pada tahun 1958, seorang pengusaha yang bernama Momofuku Ando memperkenalkan versi kemasan pertama dari makanan tersebut. Tertulis pada *website* resmi *Nissin Group*, Momofuku Ando, sang penemu mie instan kemasan pertama di dunia. Semua

berawal dari saat Jepang menghadapi kekurangan pangan yang mengerikan setelah akhir Perang Dunia II. Momofuku Ando melihat jalanan di Jepang dipenuhi oleh orang-orang kelaparan, dan tak terhitung orang yang meninggal karena kekurangan gizi. Momofuku Ando yang menyaksikan pemandangan mengerikan ini, menjadi sangat menyadari pentingnya makanan. Beliau menyadari bahwa tanpa makanan, pakaian, dan tempat tinggal, manusia menjadi tidak berdaya sehingga kesenian dan kebudayaan tidak akan pernah tercipta. Setelah melalui penelitian dan percobaan tanpa lelah, pada 25 Agustus 1958, Momofuku Ando akhirnya menemukan *Chicken Ramen*, mie instan pertama di dunia. Mie Instan ini bahkan disebut "*Magic Noodle*" (Mie Ajaib).

2.2 Jenis-jenis *Ramen*

Shin-Yokohama Raumen Museum dalam *website* resminya menuliskan bahwa *ramen* adalah hidangan mie kuah yang awalnya diimpor dari Cina dan telah menjadi salah satu hidangan yang paling populer di Jepang. Mie pada *ramen* memiliki kriteria yang terdiri dari ketebalan mie, prosentase air yang digunakan untuk membuat mie, tingkat gelombang atau bentuk mie (*chijire*), dan warna mie. Kriteria tersebut mempengaruhi rasa keseluruhan. Mie pada *ramen* memiliki 4 macam, yaitu mie lurus yang tipis, mie lurus yang tebal, mie yang bergelombang atau keriting, dan mie *Hirauchi* (berbentuk seperti *pasta*).



Gambar 2.1 : *Thin Noodles* (mie lurus yang tipis)

(<https://www.raumen.co.jp/english/#varieties>)

Mie lurus yang tipis ini lebih cocok dikonsumsi bersama kuah atau sup yang rasanya kuat.



Gambar 2.2 : *Thick Noodles* (mie lurus yang tebal)
(<https://www.raumen.co.jp/english/#varieties>)

Mie lurus yang tebal ini lebih cocok dikonsumsi bersama kuah atau sup yang rasanya kuat.



Gambar 2.3 : *Wrinkled Noodles* (mie yang bergelombang atau keriting)
(<https://www.raumen.co.jp/english/#varieties>)

Mie yang bergelombang atau keriting ini lebih cocok dikonsumsi bersama kuah atau sup yang rasanya ringan.



Gambar 2.4 : *Hirauchi Noodles* (mie yang berbentuk pasta)
 (<https://www.raumen.co.jp/english/#varieties>)

Mie yang berbentuk pasta ini lebih cocok dikonsumsi bersama kuah atau sup yang rasanya kuat.

2.2.1 Jenis *Ramen* Berdasarkan Jenis Kuah yang Digunakan

Olahan *ramen* memiliki banyak sekali variasi dan bentuknya, dari mulai cara mengolahnya, hingga macam-macam bumbu dan kuah yang digunakan sebagai elemen utama dari *ramen* tersebut. Ada banyak jenis *ramen*, namun ada empat jenis yang berdasarkan kuah yang digunakan menurut *website resmi his-travel* :

1. *Shoyu Ramen*



Gambar 2.5 : *Shoyu Ramen*
 (<https://www.flickr.com/photos/annahaight/14230697602/>)

Shoyu Ramen memiliki kuah dengan bumbu utama saus kecap. Awal mula digunakannya *shoyu* sebagai kuah *ramen* adalah karena *shoyu* merupakan bumbu yang paling banyak digunakan di daerah Kanto, Yokohama. *Shoyu Ramen* yang memiliki julukan *ramen* klasik ini memiliki kuah yang berwarna hitam kecokelatan jernih. Mie yang digunakan berbentuk panjang dan lurus namun lebih tebal dari mie pada *Shio Ramen*. *Shoyu Ramen* biasa disajikan dengan *topping* berupa daging, *naruto* (kue ikan), telur rebus, daun bawang, *nori* (rumput laut) dan tauge.

2. *Shio Ramen*



Gambar 2.6 : *Shio Ramen*

(<https://www.flickr.com/photos/cityfoodsters/15961045390/>)

Shio memiliki arti garam. Dinamakan *Shio Ramen* sebab *ramen* ini memiliki kuah dengan bumbu utama garam laut. Kuah ini terinspirasi dari daerah asalnya, yakni Hakodate, Hokkaido. Tidak dapat dipungkiri bahwa Pulau Hokkaido terkenal dengan hasil lautnya yang melimpah. Inilah sebabnya garam laut menjadi bahan dasar utama dalam kuah *Shio Ramen*. *Shio Ramen* adalah *ramen* tertua yang pernah ada. *Ramen* ini memiliki ukuran mie yang panjang, lurus dan tebal. Kuah *ramennya* berwarna kuning jernih yang memiliki rasa cenderung asin. Biasanya, *Shio Ramen* disajikan dengan irisan daging, sayuran, daun bawang, telur rebus dan *nori* (rumput laut).

3. *Miso Ramen*



Gambar 2.7 : *Miso Ramen*

(<https://matcha-jp.com/en/ramen/2945>)

Miso merupakan hasil fermentasi dari rebusan kedelai atau beras yang dicampur sedikit garam. Hasil fermentasi ini memberikan rasa yang manis dan gurih. Nantinya hasil fermentasi akan dicampur dengan kaldu daging ayam, ikan atau babi untuk menjadi kuah *miso*. *Miso Ramen* yang berasal dari Hokkaido ini mulai populer pada tahun 1960-an. Kuah kental berwarna kuning kecokelatan yang berasal dari berbagai macam perpaduan membuat *ramen* ini memiliki rasa yang kuat. Namun, mie yang digunakan tidak sama seperti pada *Shio* dan *Shoyu Ramen*. Mie pada *Miso Ramen* cenderung berbentuk keriting, tebal dan tidak terlalu kenyal.

4. *Tonkotsu Ramen*



Gambar 2.8 : *Tonkotsu Ramen*

(<https://matcha-jp.com/en/ramen/2945>)

Ramen yang satu ini memiliki ciri khas yang paling beda dengan *ramen* lainnya. Ciri yang paling mencolok dari *tonkotsu ramen* adalah kuahnya. *Tonkotsu Ramen* memiliki kuah *ramen* yang berasal dari rebusan tulang babi. Tulang babi direbus selama berjam-jam lamanya untuk menghasilkan lemak dari tulang tersebut. Air rebusan tulang dan lemak yang ada menghasilkan kuah yang kental dan berwarna putih gading.

2.2.2 Jenis *Ramen* Berdasarkan Wilayah di Jepang

Ramen dari berbagai daerah di Jepang memiliki ciri khas, tiap-tiap daerah memiliki *ramen* dengan ciri khas tersendiri dan keunikannya memiliki nilai komersial yang tinggi. Berikut 19 jenis *ramen* dari berbagai wilayah di Jepang menurut website resmi *Shin-Yokohama Raumen Museum* :

1. Hokkaido

- *Asahikawa Ramen*

Ramen ini sudah *booming* sejak 1997. *Ramen* ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang rendah (26-31%). Kaldu

terbuat dari tulang babi, *seafood*, dan kecap. Karena memiliki lebih sedikit air, dengan begitu *ramen* dapat dinikmati dari rasa antara mie dan kuahnya.

- *Sapporo Ramen*

Sapporo adalah tempat kelahiran dari *Miso Ramen*. *Ramen* ini identik dengan kuah *miso*, namun banyak juga toko yang menjual jenis *shoyu* dan *shio*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang cukup tinggi (34-40%). Kaldu terbuat dari tulang babi, atau tulang babi + tulang ayam dengan rasa yang kuat dengan lemak babi dan bawang putih. Karena menggunakan lemak babi, *ramen* ini memiliki rasa yang kuat dan volume yang cukup besar, sehingga akan membuat konsumen merasa sangat kenyang.

- *Hakodate Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shio*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis dengan kadar air yang cukup tinggi (40%). Kaldu terbuat dari tulang babi dan tulang ayam. Di beberapa toko ada yang menggunakan *seafood*. *Ramen* ini memiliki kuah yang bening. Kuah tidak keruh karena tidak direbus dengan api yang kecil.

2. Tōhoku

- *Yonezawa Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Kaldu *shoyu* dibuat menggunakan sarden kering, tulang ayam, tulang babi. Beberapa toko menggunakan lemak sapi untuk membuat kaldu *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang tinggi (40-48%). Teksturnya yang lembut merupakan kombinasi yang tidak merusak sup yang relatif menyegarkan.

- *Shirakawa Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang tinggi (42-47%). Kaldu terbuat dari tulang babi dan tulang ayam. *Ramen* ini memiliki kuah yang bening di mana ayam dan babi direbus dengan api yang kecil dan memiliki rasa yang gurih.

3. Kantō

- *Sano Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang cukup tinggi (37-38%), dan lebih tinggi untuk buatan tangan (45-50%). Kaldu terbuat dari tulang ayam. Beberapa toko menggunakan tulang babi dan sayuran. Kuah *ramen* ini rasanya lebih ringan dibandingkan dengan *Kitakata Ramen*.

- *Kitakata Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang cukup tinggi (38-43%). Kaldu terbuat dari tulang babi, tulang ayam dan sarden kering. *Kitakata Ramen* tidak mengandalkan lemak, sehingga memiliki kuah yang bening dan rasa yang ringan.

- *Tokyo Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dan lurus tipis dengan kadar air yang cukup tinggi (33-36%). Kaldu terbuat dari tulang ayam, tulang babi, dan dicampur *dashi* (kaldu) gaya Jepang. Tiga faktor yang menentukan perbedaan masakan mie Cina dan *ramen* Jepang, yaitu kecap, mie keriting, dan *dashi* (kaldu) ala Jepang. *Ramen* yang menggabungkan ketiga elemen tersebut melekat dengan citra *Tokyo Ramen*.

- *Yokohama Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu* dan *shio*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tebal dengan kadar air yang rendah. Kaldu terbuat dari lemak ayam dan tulang babi. *Yokohama Ramen* memiliki budaya mie sendiri, yaitu *Tanmen* dan *Sun Mamen* yang tidak ditemukan di Cina. *Tanmen*, bisa dikatakan “*Shio Yasai Ramen*” adalah *ramen* berkuah *shio* yang menggunakan sayuran goreng sebagai *topping*. Sedangkan *Sun Mamen*, dengan kata lain “*Ankakemoyashi Ramen*” adalah *ramen* berkuah *shoyu* yang menggunakan *moyashi* (tauge) goreng yang dikentalkan dengan bubuk *kataguri* (tepung kentang) sebagai *topping*.

- *Takayama Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang keriting dengan kadar air yang rendah (sekitar 30%). Kaldu terbuat dari tulang ayam yang direbus dan dikeringkan yang sehingga kuah *ramen* ini bening. Di *Takayama*, kecap dan *mirin* (*sake* manis) ditambahkan langsung ke sup untuk dibumbui.

4. Kansai

- *Kyoto Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus berukuran sedang dengan kadar air yang rendah (30%). Kaldu terbuat dari daging babi, lemak punggung babi, dan daging ayam. Kuah *ramen* ini memiliki 3 jenis, yaitu kecap yang sangat kental, sangat berminyak, dan sangat kental serta berminyak. Ketiganya memiliki rasa yang sangat kuat.

- *Wakayama Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis dengan kadar air

yang rendah (28-33%). Kaldu terbuat dari tulang babi. *Wakayama Ramen* bisa dikatakan sebagai *ramen* lokal kedua yang *booming* setelah *Asahikawa Ramen*. Secara lokal, *Wakayama Ramen* dikenal sebagai *Soba Cina*.

5. Chūgoku

- *Onomichi Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis dengan kadar air yang rendah (25-32%). Kaldu terbuat dari tulang ayam, tulang babi dan lemak babi. Ada banyak toko yang sebagian besar menggunakan tulang ayam dan menggunakan hasil laut seperti ikan. Kuah *ramen* ini bening, namun memiliki rasa yang kuat atau kental.

- *Hiroshima Ramen*

Secara umum, *Hiroshima Ramen* lebih terkenal dibandingkan dengan *Onomichi Ramen*. *Ramen* ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis. Kaldu terbuat dari tulang ayam, tulang babi, dan menggunakan hasil seperti ikan. Kuah *ramen* ini memiliki rasa yang ringan.

6. Shikoku

- *Tokushima Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *shoyu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis dengan kadar air yang rendah (27-32%). Kaldu terbuat dari tulang babi. Kuah dari *ramen* ini memiliki 3 jenis yang diberikan kode warna, yaitu putih, hitam, dan kuning. Putih menandakan kuah yang memiliki rasa yang ringan dan manis. Hitam menandakan kuah yang memiliki warna keruh dari kecap. Kuning menandakan kuah yang bergaya *soba* ala Cina.

7. Kyushu

- *Hakata Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *tonkotsu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis dengan kadar air yang rendah (26-27%). Kaldu *ramen* ini terbuat dari tulang babi dan hampir tidak menggunakan tulang ayam dan hasil laut. *Hakata Ramen* biasanya menggunakan bawang putih yang sudah diparut atau dihancurkan sebagai bumbu masaknya, yang fungsinya untuk menghilangkan bau yang menyengat.

- *Kurume Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *tonkotsu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tipis, namun sedikit lebih tebal dibandingkan dengan mie pada *Hakata Ramen*. Air yang digunakan berkadar rendah (28-30%). Kaldu terbuat dari tulang babi dan hampir tidak menggunakan tulang ayam dan hasil laut. Kuah dari *Kurume Ramen* memiliki bau yang lebih menyengat dibandingkan dengan *Hakata Ramen*. Untuk menghilangkan bau biasanya menggunakan bawang putih atau jahe. Namun ada beberapa toko di Kurume yang memiliki kuah dengan rasa yang lebih ringan.

- *Kumamoto Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *tonkotsu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus dan tebal dengan kadar air yang rendah (27-30%). Kaldu tidak 100% terbuat dari tulang babi seperti *Hakata Ramen*. Namun juga menggunakan tulang ayam. *Kumamoto Ramen* juga menggunakan bawang putih untuk menghilangkan bau yang agak menyengat.

- *Kagoshima Ramen*

Ramen ini identik dengan kuah *tonkotsu*. Mie yang digunakan adalah mie yang lurus berukuran tipis dan tebal dengan kadar air yang rendah (sekitar 32%). Mie tipis diambil dari aliran bihun di Taiwan. Sedangkan mie tebal diambil dari aliran *soba* di Okinawa. Mie pada *ramen* ini berwarna agak putih karena tidak menggunakan air garam. Kaldu tidak hanya terbuat dari tulang babi, namun juga tulang ayam dan sayuran. Kuah memiliki rasa yang ringan karena menggunakan sayuran.

2.3 Cara Pembuatan *Ramen*

2.3.1 Mie *Ramen*

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuat mie *ramen* yang dikemukakan Benton (2015:52) :

Bahan-bahan:

- ¼ cangkir *baking* soda
- 1 cangkir air hangat
- 20 gram garam
- 600 gram tepung roti
- 4 kuning telur

Cara membuat:

- Untuk membuat *baking* soda panggang, di atas loyang kecil yang dilapisi kertas roti, olesi *baking* soda tipis-tipis. Panggang pada suhu 140°C selama 1,5 jam. Biarkan dingin, dan pindahkan ke wadah yang dapat ditutup.
- Untuk membuat *kansui* (air alkali), dalam cangkir takaran sedang, campurkan air hangat, garam, dan 13 gram *baking* soda panggang. Aduk hingga larut.
- Masukkan tepung roti pada mangkuk *mixer*. Buat lubang di tengah tepung. Masukkan kuning telur ke dalam lubang di tengah tepung,

dan aduk menggunakan *mixer* dengan kecepatan rendah selama 2 menit, sampai terlihat kuning telur tersebar di seluruh tepung.

- Tambahkan *kansui* (air alkali), dan aduk sampai adonan merata. Setelah tercampur rata, mulailah menguleni adonan dengan tangan di dalam mangkuk. Tambahkan lebih banyak air jika perlu. Tambahkan 1 sendok makan air atau secukupnya untuk membantu adonan saling menempel. Adonan harus menyatu tanpa terasa lembab saat disentuh.
- Setelah adonan saling menempel, keluarkan dari mangkuk dan uleni dengan tangan di atas permukaan yang rata hingga halus, sekitar 5 hingga 10 menit. Bungkus adonan dengan bungkus plastik, dan diamkan minimal 1 jam.
- Keluarkan adonan dari bungkus plastik dan gilas menggunakan penggilas adonan, hingga cukup tipis untuk dimasukkan ke penggulung adonan.
- Mulailah perlahan-lahan, jalankan adonan melalui penggulung adonan pada setiap pengaturan 3 kali masing-masing. Pada titik ini, terutama jika adonan lembab, biarkan terbuka di atas meja agar sedikit mengering sebelum memotongnya.
- Masukkan adonan ke pemotong pasta, dengan ketebalan sekitar ¼ inci (2 mm).
- Ini memberikan mie lurus yang indah. (Mie keriting membutuhkan peralatan khusus). Potong adonan menjadi sekitar 14 inci (35 cm) panjang mie.

2.3.2 *Shoyu Ramen*

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuat *shoyu ramen* yang dikemukakan Benton (2015:78):

Bahan-bahan (untuk 4 porsi):

- 6 cangkir *dashi* (kaldu)
- 3 sendok makan kecap

- ¼ cangkir *dry sake*
- 1 sendok makan *mirin* (*sake* manis)
- 680 gram mie *ramen*
- 8 potong *chashu* (irisan daging babi)
- 4 telur rebus yang sudah dibelah dua
- ½ cangkir *menma* (rebung)
- 2 batang daun bawang, dicincang halus
- 4 lembar *nori* (rumput laut)
- 1 sendok makan bubuk *shichimi togarashi* (7 campuran rempah-rempah)

Cara membuat:

- Didihkan *dashi* (kaldu) di panci besar dengan api sedang.
- Tambahkan kecap, *dry sake*, dan *mirin* (*sake* manis). Didihkan selama 5 menit.
- Masak mie *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar, aduk sesekali. Tiriskan, bilas, dan bagi di antara 4 mangkuk saji.
- Tuang kaldu panas ke mangkuk mie.
- Susun dengan rapi *chashu* (irisan daging babi), telur rebus, *menma* (rebung), dan daun bawang di atas mie di setiap mangkuk.
- Masukkan 1 lembar *nori* (rumput laut) ke dalam kaldu di setiap sisi mangkuk. Taburkan bubuk *shichimi togarashi* di atas telur.

2.3.3 Shio Ramen

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuat *shio ramen* yang dikemukakan Benton (2015:154):

Bahan-bahan (untuk 4 porsi):

- 4 cangkir kaldu babi
- 2 cangkir kaldu ayam
- 3 sendok makan kecap putih
- 1 sendok makan garam

- 3 sendok makan *mirin* (*sake* manis)
- 2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh *rice wine vinegar* (cuka dari fermentasi beras)
- 1 cangkir jamur *shiitake*, diiris
- 680 gram mie *ramen*
- ½ cangkir lobak acar, diiris
- 8 potong *chashu* (irisan daging babi)
- 4 telur rebus yang sudah dibelah dua
- ½ cangkir daun bawang, sudah dicincang halus
- 4 lembar *nori* (rumput laut)

Cara membuat:

- Didihkan kaldu babi dan kaldu ayam pada panci besar dengan api sedang.
- Tambahkan kecap putih, garam, *mirin* (*sake* manis), gula, *rice wine vinegar* (cuka dari fermentasi beras), dan jamur *shiitake*. Didihkan selama 15 menit.
- Masak mie *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar, aduk sesekali. Tiriskan, bilas, dan bagi di antara 4 mangkuk saji.
- Tuang kaldu panas ke mangkuk mie.
- Susun dengan rapi acar lobak, *chashu* (irisan daging babi), telur rebus, dan daun bawang di atas mie di setiap mangkuk.
- Atur 1 lembar *nori* (rumput laut) di sepanjang sisi setiap mangkuk, setengahnya dalam kaldu.

2.3.4 Miso Ramen

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuat *miso ramen* yang dikemukakan Benton (2015:129):

Bahan-bahan (untuk 4 porsi):

- 6 cangkir kaldu ayam

- ¼ cangkir *miso* (bumbu dari fermentasi kedelai dengan garam) putih
- 1 sendok makan kecap putih
- 2 sendok teh *sake*
- 1 sendok teh minyak wijen
- ½ sendok teh gula pasir
- 680 gram mie *ramen*
- 4 telur rebus yang sudah dibelah dua
- ½ cangkir daun bawang, sudah dicincang halus
- 2 umbi *bok choy* (sawi sendok/sawi bunga), sudah diiris memanjang menjadi dua
- 1 cangkir biji jagung matang

Cara membuat:

- Didihkan kaldu ayam pada panci besar dengan api sedang.
- Tambahkan bumbu *miso* (bumbu dari fermentasi kedelai dengan garam) putih, kecap putih, *sake*, minyak wijen, dan gula. Rebus selama 5 menit.
- Masak mie *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar, aduk sesekali. Tiriskan, bilas, dan bagi di antara 4 mangkuk saji.
- Tuang kaldu panas ke mangkuk mie.
- Susun dengan rapi telur rebus, daun bawang, umbi *bok coy*, dan jagung di atas mie di setiap mangkuk.

2.3.5 *Tonkotsu Ramen*

Berikut adalah bahan-bahan dan cara membuat *tonkotsu ramen* yang dikemukakan Benton (2015:153):

Bahan-bahan (untuk 4 porsi):

- 6 cangkir kaldu tulang babi
- 1 sendok makan *sake*
- 2½ sendok teh garam

- ½ sendok teh *sriracha* (saus sambal asal negara Thailand)
- 2 sendok teh *mirin* (*sake* manis)
- ½ sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan minyak sayur
- 8 potong *chashu* (irisan daging babi)
- 4 telur rebus yang sudah dibelah dua
- 4 potong *naruto* (kue ikan)
- ¼ cangkir daun bawang, sudah dicincang halus
- 4 lembar *nori* (rumput laut)

Cara membuat:

- Didihkan kaldu tulang babi pada panci besar dengan api sedang.
- Tambahkan *sake*, 2 sendok teh garam, *sriracha* (saus sambal asal negara Thailand), *mirin* (*sake* manis), dan gula. Didihkan selama 10 menit.
- Saat kaldu mendidih, panaskan wajan anti-lengket besar dengan api sedang-tinggi. Tambahkan minyak sayur.
- Bumbui potongan *chashu* (irisan daging babi) dengan sisa ½ sendok teh garam, dan tambahkan ke dalam wajan.
- Bakar di kedua sisi hingga berwarna coklat keemasan, sekitar 2 menit di setiap sisi. Sisihkan *chashu* (irisan daging babi).
- Masak mie *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar, aduk sesekali. Tiriskan, bilas, dan bagi di antara 4 mangkuk saji.
- Tuang kaldu panas ke mangkuk mie.
- Susun dengan rapi *chashu* (irisan daging babi), telur rebus, *naruto* (kue ikan), daun bawang dan *nori* (rumput laut) di atas mie di setiap mangkuk.

2.4 Tata Cara Menyantap *Ramen*

Pada umumnya, semua masyarakat dari seluruh negara tidak memiliki urutan-urutan tertentu dalam menyantap mie. Namun, berbeda dengan masyarakat Jepang. Masyarakat Jepang memiliki urutan-urutan tertentu pada saat menyantap *ramen*. Menurut Kikuzō dalam Kushner (2012:232) urutan tata cara masyarakat Jepang menyantap *ramen* sebagai berikut :

“Pull your chopsticks apart and imagine that the noodles are the hero and the soup is your heroine. Taste the soup. Next, gather up a portion of noodles on your chopsticks and with some soup left over in your mouth slurp them in. Then, without hesitation take a piece of naruto (fish paste) and bamboo shoot into your mouth. While chewing, bring a spoon of soup to your mouth and without missing a beat put a piece of pork slice in. Take a strand of noodles with your chopsticks and without leaving any behind eat them all up one by one. Last, drink the soup down until you can see the picture at the bottom of the bowl”

Terjemahan :

“Tarik sampai sumpit Anda terbelah dan bayangkan mie adalah pahlawan dan sup adalah pahlawan wanita Anda. Cicipi supnya. Selanjutnya, kumpulkan sebagian mie di sumpit Anda dan dengan sedikit sisa sup di mulut Anda, seruputlah. Kemudian, tanpa ragu-ragu ambil sepotong *naruto* (pasta ikan) dan rebung ke dalam mulut Anda. Sambil mengunyah, masukkan satu sendok sup ke mulut Anda dan tanpa ragu masukkan sepotong daging babi ke dalamnya. Ambil seutas mie dengan sumpit Anda dan tanpa meninggalkan apapun makan semuanya satu per satu. Terakhir, minumlah sup hingga Anda dapat melihat gambar di dasar mangkuk”

Berdasarkan kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa urutan tata cara masyarakat Jepang menyantap *ramen* sebagai berikut :

1. Tarik sampai sumpit Anda terbelah dan bayangkan *ramen* adalah suatu hal yang sangat berjasa.
2. Mencicipi supnya.
3. Seruput mie selagi ada sedikit sisa sup di mulut.
4. Mencicipi *naruto* (kue ikan) dan rebung.
5. Selagi mengunyah, mencicipi sup dan *chashu* (irisian daging babi).
6. Menghabiskan mie beserta *topping* tanpa ada yang tersisa.
7. Minum supnya sampai habis dengan cara diteguk.

Kushner (2012:18) mengemukakan mengenai tata cara menyantap *ramen* pada masyarakat Jepang sebagai berikut :

“Discerning customers understand that noodle soup needs to be eaten very hot and thus you need to slurp. A whoosh of the chopsticks, cradled by a large spoon, rising triumphantly toward the eager mouth as the steam rolls off noodles dripping with liquid, completes the action. In order to avoid scalding your tongue you must simultaneously suck in cool air”

Terjemahan:

“Pelanggan yang cerdas memahami bahwa mie kuah perlu dimakan sangat panas dan oleh karena itu perlu diseruput. Deru sumpit, diayun dengan sendok besar, naik dengan penuh kemenangan ke arah mulut yang bersemangat saat uap bergulung dari mie yang menetes dengan cairan, melengkapi aksi tersebut. Untuk menghindari lidah terasa panas, diharuskan menghirup udara dingin secara bersamaan (menyeruput)”

Kushner (2012:18) juga menambahkan bahwa :

“Slurping ramen has become such a common and popular midday meal for office workers that many Japanese men now slurp quite a few of their meals. Women slurp as well, although usually with not as much gusto in public”

Terjemahan:

“Menyeruput *ramen* telah menjadi santapan tengah hari yang umum dan populer bagi pekerja kantoran sehingga banyak pria Jepang sekarang menyeruput cukup banyak makanan mereka. Wanita juga menyeruput, meski biasanya tidak terlalu bersemangat di depan umum”

Berdasarkan kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Jepang memiliki hal yang unik dalam tata caranya saat menyantap *ramen*. Masyarakat Jepang menyantap mie dengan cara diseruput yang menyebabkan keluarnya suara yang cukup keras dari mulut. Menyeruput mie *ramen* sudah menjadi hal yang sangat umum di Jepang. Tidak hanya masyarakat Jepang laki-laki, bahkan masyarakat Jepang perempuan pun melakukan hal tersebut.

2.5 Makna Budaya Menyantap *Ramen*

Masyarakat Jepang menyantap *ramen* dengan cara menyeruput mie pada *ramen*. Hal tersebut sangat umum di Jepang yang berlawanan dengan etika saat makan pada umumnya. Namun masyarakat Jepang mengecualikan bahwa menyeruput saat menyantap *ramen* merupakan salah satu etika saat makan. Masyarakat Jepang tidak menyeruput mie *ramen* tanpa adanya alasan, namun

masyarakat Jepang memiliki makna yang terkandung pada hal tersebut. Kushner (2012:18) mengatakan bahwa :

“In Japan, if noodles are not slurped it signals that they are not hot enough, or that they are not tasty. In short, this means that the ramen chef has failed in his mission to deliver something worth tucking into”

Terjemahan:

“Di Jepang, jika mie tidak diseruput, itu menandakan bahwa mie tidak cukup panas, atau tidak enak. Singkatnya, ini berarti bahwa koki *ramen* telah gagal dalam misinya untuk memberikan sesuatu yang layak disantap”

Kushner (2012:234) juga menjelaskan mengenai menyeruput *ramen* sebagai berikut :

“This is not a slurp for speed; this is a slurp for enjoyment, ensuring that some of the broth comes up with the noodles, accompanied by the cooling effect of air”

Terjemahan:

“Ini bukan menyeruput untuk kecepatan; ini adalah menyeruput untuk kenikmatan, memastikan bahwa sebagian kaldu ikut bersama mie, disertai dengan efek pendinginan udara”

Berdasarkan kutipan tersebut, dapat disimpulkan bahwa masyarakat Jepang memiliki alasan mengapa masyarakat Jepang menyeruput mie saat menyantap *ramen*. Masyarakat Jepang menyeruput mie *ramen* agar menandakan bahwa hidangan yang sudah dibuat oleh *chef* memuaskan. Dengan begitu, suara menyeruput dianggap sebagai sebuah pujian kepada *chef*. Suara menyeruput ini juga sekaligus menggambarkan bahwa konsumen menikmati santapan tersebut. Jika tidak menyeruput saat menyantap *ramen*, hal itu menandakan bahwa konsumen tidak menghargai *chef* dan dianggap tidak sopan dalam etika saat menyantap *ramen*. Selain itu, menyeruput memiliki manfaat yaitu agar konsumen dapat membuat aroma dari kaldu lebih terasa, karena aroma kaldu lebih baik dinikmati melalui mulut, bukan hidung atau dengan cara dihirup (<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20170303102547-262-197546/alasan-harus-ada-suara-cecapan-saat-makan-ramen-di-jepang>).