

FUNGSI DAN MANFAAT *TSUKEMONO* DALAM KULINER JEPANG

SKRIPSI



JONG ANDY CHRISTIAN

2016110290

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2021

FUNGSI DAN MANFAAT TSUKEMONO DALAM KULINER JEPANG

Diajukan Sebagai Persyaratan untuk Memperoleh Gelar Sarjana Linguistik



PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2021

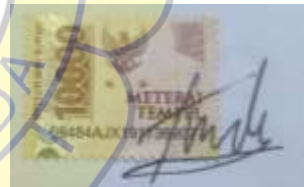
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Ibu Zainur Fitri, S.S.,M.Pd. selaku Pembimbing I dan Ibu Irawati Agustine, S.S, M.Hum. selaku Pembimbing II, bukan merupakan jiplakan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri..

Nama : Jong Andy Christian
NIM : 2016110290
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan/pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 30 Agustus 2021

A small rectangular image showing a handwritten signature in black ink over a yellow rectangular stamp. The stamp has some text, including "METERAI" and "10000", but it is partially obscured by the signature.

Jong Andy Christian

2016110290

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi sarjana yang berjudul:

Fungsi dan Manfaat Tsukemono dalam Kuliner Jepang

Telah diuji dan diterima dengan baik pada : Jakarta, 29 Juli 2021

Di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Bahasa dan Budaya
Program Studi Bahasa dan Budaya Jepang

Pembimbing I



Zainur Fitri, SS.,M,Pd

Pembimbing II



Irawati Agustine, S.S, M.Hum

Ketua Panitia / Penguji



Indun Roosiani, M.Si

Disahkan Oleh:

Ketua Program Studi

Bahasa dan Kebudayaan Sastra Jepang



Ari Artadi, Ph.D

Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya


FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

Dr. Eko Cahyono, M.Eng

ABSTRAK

Nama : Jong Andy Christian
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Judul : Fungsi dan Manfaat Tsukemono dalam Kuliner Jepang

Tujuan penelitian ini ialah untuk mengetahui fungsi dan manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analisis. Hasil dari penelitian ini adalah ditemukan banyak fungsi dan manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang dari masing – masing jenis *tsukemono*, yaitu memiliki fungsi dan manfaat sebagai bahan pokok makanan, sebagai penyegar dan pengharum mulut dan dapat untuk diet, karena *tsukemono* mengandung banyak serat jadi *tsukemono* dapat dijadikan sebagai pengganti salad, *ochauke* atau cemilan pendamping teh, dan dapat dijadikan sebagai perasa pada *ocha*. *Tsukemono* dapat menyehatkan usus, sebagai teman atau pendamping minum *sake* atau bir saat di *izakaya*. *Tsukemono* juga dapat mencegah beberapa kondisi yang kurang sehat, seperti kelelahan, lemas, dan beri-beri. Dengan makan *tsukemono* maka dapat memudahkan anak-anak sampai lansia dapat memakan sayur, dapat menyehatkan tubuh, karena *tsukemono* kaya dengan nutrisi sayuran, vitamin yang cukup, dapat mempercantik kulit dan dapat menjaga alkali darah agar tidak mudah sakit serta dengan memakan *tsukemono* dapat mencegah kanker, meningkatkan konsentrasi dan nafsu makan. *Tsukemono* dapat menurunkan tekanan darah, menghilangkan stress dan *tsukemono* juga dapat berfungsi sebagai bahan masakan, sebagai lauk pauk dan dimakan dengan nasi, serta dalam mengawetkan *tsukemon* menjadi sayuran lebih lembut dan dapat memberikan rasa *umami* pada makanan seperti sayur dan buah.

Kata kunci : *Tsukemono*, Budaya, Kesehatan, Fungsi, Manfaat.

概要

名前 : ジョン・アンディ・クリスチャン
学部 : 日本語・日本文化
タイトル : 日本料理における漬物の機能と利点

この研究の目的は、日本料理における漬物の機能と利点を明らかにすることである。この研究で使用される研究方法是、記述的分析である。この研究の結果、漬物には主食、清涼剤、口内清涼剤としての機能と利点があり、漬物には多くの成分が含まれているため、ダイエットに使用できるという、各タイプの漬物からの日本料理における漬物の多くの機能と利点がめいかくになった。繊維質なので、漬物はサラダ、おちやうけ、お茶のサイドスナックの代わりに使用でき、おちやの香料としても使用できる。漬物は、居酒屋で日本酒やビールのコンパニオンまたはコンパニオンとして、腸の健康になる。漬物は、倦怠感、脱力感、脚気などの不健康な状態を防ぐこともできる。漬物を食べることで、野菜が豊富でビタミンが豊富で、肌を美しくし、血中アルカリを維持して病気にならないので、子供からお年寄りまで野菜を食べやすく、体に栄養を与えることができる。簡単に。そして漬物を食べることでガンを防ぎ、集中力と食欲を増進させることができる。また、漬物は血圧を下げ、ストレスを和らげ、料理の材料として、おかずとして、ご飯と一緒に食べることができる。また、漬物を柔らかな野菜に保存することもでき、野菜や果物などの食品にうま味を与えることができる。

キーワード：漬物、文化、健康、関数、利点。

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur serta kemuliaan hanya bagi Allah Tritunggal, oleh karena belas kasihNya yang melimpah telah mengizinkan penulis untuk menyelesaikan skripsi yang berjudul “Fungsi dan Manfaat *Tsukemono* dalam Kuliner Jepang”. Skripsi ini diajukan sebagai syarat untuk kelulusan dalam akademik yang dijalani di Universitas Darma Persada.

Dalam penulisan skripsi ini tentu mengalami berbagai proses dan waktu yang sudah dilewati serta keterbatasan yang dimiliki oleh penulis. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat selain bagi penulis sendiri, juga untuk semua kalangan. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya karya tulis ini tidak lepas dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, dengan segala kerendahan hati penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Zainur Fitri, S.S., M. Pd., sebagai Dosen Pembimbing I sekaligus sebagai Penasihat Akademik yang telah menyediakan waktu, pikiran, dan tenaga untuk mengarahkan serta memberi masukan dan nasihat selama penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Irawati Agustine, S.S., M.Hum., sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membaca, memeriksa dan memberikan saran dalam penyelesaian skripsi penulis.
3. Ibu Indun Roosiani, M.Si., selaku Ketua Sidang Skripsi yang telah memberi saran atau masukan dalam penyelesaian skripsi penulis.
4. Bapak Ari Artadi, M.Si., M.A., Ph.D., sebagai Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang di Universitas Darma Persada yang telah memberikan saran dan nasehat dalam perkuliahan.
5. Bapak Dr. Eko Cahyono, M.Eng., selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya.
6. Dosen-dosen pengajar yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya, terima kasih telah memberikan ilmu kepada penulis selama menjalani pendidikan di Universitas Darma Persada.
7. Semua Staf Universitas Darma Persada yang telah banyak membantu dalam kepengurusan akademik dan kepengurusan peminjaman buku selama penyusunan skripsi ini.
8. Kedua orang tua beserta kakak-adikku yang telah memberikan doa dan motivasi baik berupa moril maupun materil selama proses pembuatan skripsi.

9. Seluruh teman-teman seperjuangan yang selalu membantu dan memberikan semangat, doa dan motivasi. Juga kepada rekan-rekan Kelas Karyawan Angkatan 2016 yang telah membuat hari-hari perkuliahan menjadi sangat menyenangkan.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu terutama teman di luar kampus yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan naskah skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya, penulis dan masukan bagi pihak universitas guna meningkatkan kualitas mutu pelayanan. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan, sehingga penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakannya.



Penulis

Jong Andy Christian

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
概要.	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Penelitian yang Relevan	5
1.3 Identifikasi Masalah	6
1.4 Pembatasan Masalah	7
1.5 Perumusan Masalah	7
1.6 Tujuan Penelitian	7
1.7 Landasan Teori	7
1.8 Metode Penelitian	9
1.9 Manfaat Penelitian	10
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	10
BAB II TINJAUAN UMUM TENTANG TSUKEMONO	11
2.1 Pengertian <i>Tsukemono</i>	11
2.2 Asal Usul <i>Tsukemono</i>	12
2.3 Sejarah <i>Tsukemono</i>	13
2.4 Jenis-Jenis <i>Tsukemono</i> di Jepang	17
2.5 <i>Tsukemono</i> di Negara Lain	23
2.6 Cara Membuat <i>Tsukemono</i>	27
2.7 Hari Perayaan <i>Tsukemono</i>	29

BAB III FUNGSI DAN MANFAAT *TSUKEMONO* DALAM KULINER

JEPANG.....	33
3.1 Fungsi <i>Tsukemono</i>	33
3.2 Manfaat <i>Tsukemono</i>	51
3.3 Fungsi Dan Manfaat <i>Tsukemono</i> Dalam Kuliner Jepang Dari Sisi Budaya Makan Orang Jepang	61

BAB IV SIMPULAN	64
------------------------------	-----------

DAFTAR PUSTAKA	66
-----------------------------	-----------



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Acar <i>Takuan</i> Yang Disebut <i>Kokou</i> , <i>Okokou</i> Dan <i>Koumono</i> Terbuat Dari Lobak	11
Gambar 2.2 Acar Ringan Yang Disebut <i>Shinko</i> , <i>Oshinkou</i> , <i>Oshinko</i> Terbuat Dari Seledri	12
Gambar 2.3 Acar <i>Nuka Miso</i>	16
Grafik 2.1 5 <i>Tsukemono</i> Paling Favorit di Jepang	17
Gambar 2.4 <i>Takuan</i> (Acar Lobak)	18
Gambar 2.5 <i>Kimchi</i> (Acar Yang Diadaptasi Dari Korea)	18
Gambar 2.6 <i>Umeboshi</i> (Acar Buah Plum)	19
Gambar 2.7 <i>Nukazuke</i> (Acar Bubuk Dedak Padi).....	19
Gambar 2.8 <i>Fukujinzuke</i> (Acar Yang Tidak Difermentasi).....	20
Gambar 2.9 <i>Asazuke</i> (Acar Yang Dibuat Dengan Waktu Singkat).....	21
Gambar 2.10 <i>Shibazuke</i> (Acar Yang Dihilangkan Kandungan Garamnya).....	21
Gambar 2.11 <i>Takanazuke</i> (Acar Yang Terbuat Dari Sawi Dan <i>Mustard</i>).....	22
Gambar 2.12 <i>Hakusaizuke</i> (Sawi Putih Yang Difermentasikan).....	22
Gambar 2.13 <i>Narazuke</i>	23
Gambar 2.14 Acar Mentimun Indonesia.....	23
Gambar 2.15 Acar Nyonya	24
Gambar 2.16 Acar Singapura.....	24
Gambar 2.17 Acar Cina	25
Gambar 2.18 Acar <i>Achat</i>	25
Gambar 2.19 Acar <i>Kimchi</i>	26
Gambar 2.20 Acar Amerika.....	26
Gambar 2.21 Lobak Kering.....	27
Gambar 2.22 <i>Hakuho no Shio</i>	27
Gambar 2.23 Tong Kayu.....	28
Gambar 2.24 Cara Membuat <i>Tsukemono</i> Jenis <i>Takuan</i>	28.
Gambar 2.25 Kuil <i>Kayazu</i> di Jepang.....	29
Gambar 2.26 Persiapan Ritual Acar.....	30
Gambar 2.27 <i>Tsukemono</i> Yang Sudah Difermentasikan Selama 2 Tahun.....	31
Gambar 3.1.1 <i>Tsukemono</i> Sebagai Bahan Makanan Pokok.....	33
Gambar 3.1.2 <i>Tsukemono</i> Sebagai Penyegar Dan Pengharum Mulut.....	34

Gambar 3.1.3 Acar Mengandung Banyak Serat, Tapi Harus Dimakan Dalam Porsi Sedikit. Oleh Karena Itu, Acar Selalu Disajikan Dalam Mangkok Kecil.....	35
Gambar 3.1.4 Salad <i>Tsukemono</i>	36
Gambar 3.1.5 Teh dan <i>Tsukemono</i> Sebagai <i>Ochauke</i>	37
Gambar 3.1.6 <i>Tsukemono Nukazuke</i>	38
Gambar 3.1.7 <i>Tsukemono</i> Sebagai Teman Minum <i>Sake</i>	39
Gambar 3.1.8 <i>Tsukemono Nukazuke</i> Yang Difermentasikan Dengan Menggunakan Dedak Padi Kaya Mengandung Vitamin B.....	40
Gambar 3.1.9 <i>Tsukemono</i> Menjadikan Sayuran Keras Menjadi Lunak Dan Mudah Dimakan	41
Gambar 3.1.10 <i>Tsukemono Asazuke</i> Atau Acar Ringan Yang Penuh Nutrisi.....	42
Gambar 3.1.11 <i>Tsukemono Nukazuke</i> Dapat Mempercantik Kulit.....	43
Gambar 3.1.12 <i>Tsukemono</i> Yang Terbuat Dari Sayuran Mengandung Alkali Yang Baik Bagi Kesehatan.....	44
Gambar 3.1.13 <i>Tsukemono Takuan</i> Yang Berwarna Kuning Cerah.....	45
Gambar 3.1.14 <i>Tsukemono Senmaidzuke</i> Dapat Menurunkan Tekanan Darah.....	46
Gambar 3.1.15 Mengonsumsi Acar Yang Difermentasi Dapat Menghilangkan Stress..	47
Gambar 3.1.16 <i>Tsukemono Takanazuke</i> Yang Dapat Dijadikan Bahan Masakan.....	48
Gambar 3.1.17 <i>Tsukemono Naradzuke</i> Yang Dapat Dijadikan Lauk Pauk.....	49
Gambar 3.1.18 Acar Dapat Mengawetkan Makanan Dan Memberi Cita Rasa Yang Khas...50	
Gambar 3.2.1 Manfaat <i>Tsukemono Takuan</i> Yang Terbuat Dari Lobak.....	51
Gambar 3.2.2 Manfaat <i>Tsukemono Kimchi</i> Yang Terbuat Dari Sawi Putih Atau Kol Cina..52	
Gambar 3.2.3 Manfaat <i>Tsukemono Umeboshi</i> Yang Terbuat Dari Buah Plum.....	54
Gambar 3.2.4 Manfaat <i>Tsukemono Nukazuke</i> Yang Bubuknya Dari Dedak Padi.....	55
Gambar 3.2.5 Manfaat <i>Tsukemono Shibazuke</i> Yang Terbuat Dari Terong.....	56
Gambar 3.2.6 Manfaat <i>Takanazuke</i> Yang Terbuat Dari Sawi Dan <i>Mustard</i>	57
Gambar 3.2.7 Manfaat <i>Tsukemono Hakusaizuke</i> Yang Terbuat Dari Sawi Putih.....	58
Gambar 3.2.8 Manfaat <i>Tsukemono Narazuke</i> Yang Terbuat Dari Melon Putih Atau Semangka	60