

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jepang merupakan negara kepulauan di Asia Timur. Jepang disebut juga sebagai Negeri Sakura atau Negeri Matahari Terbit. Jepang juga terkenal dengan negara yang unik, karena masih menjunjung tinggi tradisi dan adat istiadat yang sudah dijalankan oleh leluhur mereka salah satunya dengan kepercayaan dari agama asli Jepang, yaitu agama *Shinto*.

*Shinto* merupakan kepercayaan asli dari nenek moyang masyarakat Jepang, yang dalam ajarannya dikenal dengan menyembah arwah leluhur dan dewa-dewa atau dalam Bahasa Jepang disebut dengan istilah *Kami* (神). Agar lebih dekat dengan budaya dan adat istiadat yang telah diturunkan oleh para leluhurnya, orang Jepang melakukan kegiatan pemujaan terhadap dewa-dewa yang dianggap memiliki kemampuan atau spirit "kekuatan besar" yang tidak dimiliki oleh manusia biasa. Dewa-dewa tersebut biasanya disebut *Kami* (神) atau *Kami-sama* (神様) dan pemujaan tersebut biasanya diwujudkan dalam bentuk upacara penyembahan, tarian ataupun festival keagamaan.

Jepang juga dikenal sebagai negara maju yang memiliki teknologi yang modern atau canggih, keindahan alam yang bagus, budaya yang menarik, makanan yang enak, serta tempat-tempat wisata yang bagus dan unik untuk dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun wisatawan asing yang ingin jalan-jalan dan menambah wawasan tentang Jepang. Dengan penjelasan di atas dapat dikatakan wisatawan lokal atau asing dapat pergi ke kota-kota atau daerah terpencil di Jepang, seperti pedesaan, pegunungan, pulau-pulau kecil ataupun tempat perkemahan yang jarang dikunjungi atau dipromosikan. Daerah-daerah seperti itu masih memiliki budaya atau makanan tradisional, sejarah lokal maupun sejarah lama Jepang yang masih dilakukan oleh masyarakat di daerah.

Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki 4 musim yaitu musim semi atau *haru* (春), musim panas atau *natsu* (夏), musim gugur atau *aki* (秋) dan musim dingin atau *fuyu* (冬) dan di setiap musimnya Jepang memiliki acara atau *festival* musiman atau disebut juga *matsuri*. Setiap perayaan juga memiliki budaya kuliner dari setiap musimnya. Selain kebudayaan yang bagus dan unik, Jepang memiliki kuliner atau *Japanese cuisine* yang tidak kalah menarik perhatian para turis. Salah satunya adalah *washoku* (和食). *Washoku* (和食)

sangat menarik karena bagian dari budaya makan tradisional Jepang yang sudah ada sejak lama. *Washoku* yang dibuat di negara lain, rasanya tidak akan sama dengan yang asli buatan Jepang karena menggunakan bahan berbeda, dan rasanya cenderung disesuaikan lidah masyarakat negara lain sehingga wisatawan asing maupun lokal yang ingin menyantap *washoku*, satu-satunya cara adalah dengan mengunjungi negara Jepang dan menjelajahi *washoku* di berbagai kota maupun pedesaan, karena setiap daerah di Jepang memiliki makanan tradisional yang berbeda-beda.

Makanan tradisional Jepang yang dikenal dengan *washoku* ini terdiri dari 2 *kanji* yaitu *wa* (和) yang artinya Jepang dan harmonis, sedangkan *shoku* (食) artinya adalah makanan sehingga secara literal pengertian *washoku* adalah makanan Jepang. Makanan Jepang ini termasuk salah satu warisan budaya Jepang. Pada tahun 2013, sebagai pengakuan atas adat istiadat yang diwariskan di Jepang selama ribuan tahun, *washoku* ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tidak Berwujud atau dalam Bahasa Inggris disebut dengan “*Intangible Cultural Heritage list*” UNESCO. Sesuai dengan namanya, *washoku* memadukan bahan-bahan dengan cara yang harmonis. *Washoku* memiliki beberapa ciri utama. Ciri pertama, *washoku* melambangkan musim karena Jepang memiliki empat musim yang berbeda, dan hidangan yang disajikan dalam *washoku* menggunakan bahan-bahan dan hasil bumi yang sesuai dengan musimnya. Ciri kedua, bahan inti dari makanan *washoku* adalah nasi sebagai makanan pokok negara yang paling penting, disertai dengan ikan, makanan laut, dan rumput laut. Ciri ketiga adalah keseimbangan karena masakan tradisional Jepang berfokus pada teknik persiapan yang bertujuan untuk mendapatkan cita rasa alami dari bahan-bahannya daripada menyembunyikannya dalam saus kental. Ciri keempat adalah *aesthetics* karena *washoku* tidak hanya tentang bahan dan rasa makanan, tetapi juga tentang keindahan visual makanan, warna dan penataan bahan, serta peralatan makan dan gaya penyajian. (Yoshida Toshiki, 2019 : 4).

Dari pernyataan di atas terlihat bahwa *washoku* disajikan dalam bentuk *set*. Dalam *set* tersebut makanan harus terbagi menjadi empat unsur yaitu musim, bahan, keseimbangan, dan keindahan sehingga dalam sebuah *washoku* harus mencerminkan makanan dalam tiap musimnya, bahan makanan pokok seperti nasi, ikan, makanan laut, dan rumput laut. Ditambah lagi rasa makanan harus mempunyai keseimbangan rasa antara bahan yang dipakai, tidak boleh terlalu banyak bumbu seperti saus. Tidak hanya itu, *washoku* juga harus ditata sedemikian rupa agar terbentuk keindahan dari makanannya. Empat unsur tersebut membuat

*washoku* terlihat sempurna karena selain enak, menyehatkan, *washoku* juga menyejukkan mata.

Keempat unsur makanan yang terdapat dalam *washoku* sangat penting karena unsur tersebut adalah pola dasar yang diterapkan sebagai salah satu menu makanan sehat. Menu makanan sehat di Jepang disebut *ichiju sansai* (一汁三菜). Miyata (2016: 3) menjelaskan *ichiju sansai* seperti berikut ini.

和食の基本的な献立は「一汁三菜、この献立を構成するのは素材が持つおいしさを生かす料理だ。料理で大切になるのはだし（出汁）。昆布や鰹節からとることもあれば、素材を煮込んで、抽出する料理法もある。おいしく仕上がった料理は美しく盛りつけられる。」(Miyata (2016: 3)

#### Terjemahan

Menu dasar makanan Jepang adalah "*Ichiju sansai*, Menu ini terdiri dari masakan yang membawa kelezatan bahan alami secara maksimal. Yang terpenting dalam masakan adalah kaldu (*dashi*). Yang terbuat dari rumput laut atau ikan bonito kering. Ada juga metode memasak dengan merebus bahan-bahan atau dikupas saja, hidangan enak yang sudah matang disajikan dengan indah."

Dari pernyataan Miyata di atas *ichijuu sansai* adalah menu hidangan di Jepang dengan cara memasaknya yang sehat karena menggunakan bahan alami, dan mengolahnya dengan cara sederhana sehingga cita rasa yang diperoleh akan alami, adapun bumbu yang dipakai untuk memasak hanya memakai *dashi* yang terbuat dari rumput laut ataupun ikan kering. Selain itu, hidangan juga bisa dimasak dengan cara merebus atau mengupasnya saja.

Tidak hanya cara memasaknya yang sehat, tetapi isi makanan yang ada di dalamnya juga harus diperhatikan. Sakai Sonoko, (2019: 12) menjelaskan menu *ichijuu sansai* adalah "satu sup dan tiga hidangan." Tiga hidangan tersebut adalah *okazu*, sejenis hidangan ikan atau daging dan hidangan sayur untuk keseimbangan. Namun, tiga hidangan tersebut dapat diganti menjadi sayuran semua untuk penganut vegetarian. Hidangan ini dapat dibuat dengan berbagai teknik, dari *nama* (mentah) atau *kiru* (iris) yang digunakan untuk memotong dan mengiris ikan segar, daging, dan sayuran seperti *sashimi* dan *sushi* hingga *yaku* (panggang), *musu* (kukus), *niru* (rebus atau didihkan), dan *ageru* (goreng atau tumis). Selain sup, tiga hidangan, dan nasi yang disebutkan di atas, hidangan khas Jepang juga akan menyertakan sepiring kecil acar (*tsukemono*).

Berdasarkan menu *ichijuu sansai* di atas, maka menu dasar *washoku* adalah nasi dan 3 hidangan pendamping yang terdiri dari sup, ikan, dan dua hidangan sayur. Hidangan ini dapat dihidangkan dengan berbagai cara memasak, tergantung keinginan memasaknya. Budaya makanan tradisional Jepang seperti ini memiliki keseimbangan gizi yang sangat baik,

sehingga memiliki fungsi menjaga kesehatan, panjang umur, dan mencegah obesitas. Tidak hanya itu, dalam *washoku* juga menyertakan sepiring kecil acar yang disebut *tsukemono*.

*Tsukemono* menurut Miyao Shigeo (2020: 2) adalah acar pendamping nasi, walaupun tidak disebutkan dalam hidangan pokok *ichijuu sansai*, tetapi *tsukemono* sangat disukai karena aroma dan kesegarannya. *Tsukemono* sudah menjadi pendamping nasi selama 1000 tahun lamanya sejak zaman *Nara*. Oleh karena itu, sejak dahulu orang Jepang suka memakannya bersama nasi. Hisamatsu Ikuko, (2013: 6) memberikan pengertian bahwa *tsukemono* adalah acar Jepang yang dibuat dari sayuran yang difermentasikan dengan beberapa teknik tradisional yaitu mencampur garam atau bekatul beras dan dapat dijadikan sebagai pendamping makanan atau teman minum seperti *sake* dan minum teh. Keberadaan *tsukemono* tidak dapat diremehkan, karena walaupun bukan makanan pokok tetapi juga dapat menyehatkan tubuh. Karena *tsukemono* adalah acar dari sayuran yang difermentasikan, maka *tsukemono* dapat membuat tubuh manusia menjadi sehat karena acar mengandung zat besi, vitamin C dan K. Beberapa acar juga mengandung vitamin B misalnya pada *kimchi* yang merupakan acar kubis khas Korea mengandung vitamin B1, B2 dan B12 serta sodium tinggi dan berfungsi sebagai antioksidan. Sayuran yang digunakan juga memiliki manfaat kesehatan dari vitamin yang berbeda-beda pada sayurannya, seperti wortel, timur, kubis, sawi dan lain-lain.

Dalam masakan Jepang seperti *washoku*, *kaiseki ryouri* (懷石料理) dan *teishoku* (定食) "set menu", *tsukemono* juga sudah menjadi makanan sehari-hari masyarakat Jepang untuk masakan rumah, *bentou*, seperti *onigiri*, *yakisoba*, *yakisoba-pan* (roti dengan *yakisoba*), salad, juga untuk pendamping minum teh atau *sake*, seperti *tsukemono* jenis plum dan di *izakaya* *tsukemono* juga bisa untuk pendamping makan atau cemilan. *Tsukemono* memiliki banyak jenis dari cara pembuatannya atau fermentasi pada sayuran yang dibuat menjadi sebuah acar. Pembuatan acar yang paling mudah dibuat adalah acar asin sederhana (*shiozuke*) yaitu acar yang diberi garam, dengan cuka (*suzuke*), meletakkan sayuran dalam dedak padi (*nukazuke*), sayuran yang dicampur dengan *miso* (*misozuke*) dan acar plum asin asam yang terkenal (*umeboshi*) yang dikonsumsi hampir setiap hari. *Tsukemono* secara sederhana dapat dibuat dengan cara mencampur sayuran dengan garam dan cuka, kemudian meletakkannya ke dalam dedak padi, selanjutnya sayuran juga dicampur dengan *miso* dan *umeboshi*. Sesuai dengan cara tersebut, *tsukemono* bisa dijadikan pelengkap makanan.

Menurut Debran Samuel dan Machiko Tateno dalam bukunya berjudul “*Japanese Pickled Vegetables*” *tsukemono* tidak seperti acar Barat yang diperlakukan sebagai tambahan bumbu, karena acar difermentasikan dengan tujuan tertentu. Tujuan dibuatnya *tsukemono* adalah untuk menyehatkan usus, menawarkan tekstur dan rasa yang cocok serta menyediakan vitamin dan mineral. Makanan tradisional Jepang terdiri dari nasi, sup, tiga lauk, dan acar untuk dimakan terakhir untuk membantu pencernaan. Beberapa orang Jepang bahkan mendefinisikan makanan sempurna jika ada nasi, sup, dan acar. (Tateno Machiko (2017: 6 & 8)

Dari penjelasan di atas, *tsukemono* dibuat untuk melancarkan pencernaan, dan kesehatan usus. Untuk itu, orang Jepang mengonsumsi *tsukemono* sebagai makanan pendamping nasi, dan sup agar makanan lebih sehat ketika dimakan. Di samping itu, *tsukemono* juga membuat rasa sayuran lebih enak dikonsumsi. Definisi sederhana dari pengawetan acar adalah "mengawetkan makanan dengan garam". Garam tidak hanya membuat makanan tidak basi, fermentasi yang terjadi selama penggaraman menghasilkan nilai gizi yang lebih besar dan rasa yang lebih dalam, orang Jepang menyebutnya sebagai *umami*.

Selain berfungsi pada makanan, *tsukemono* biasanya digunakan untuk minuman seperti *umecha* (teh plum) dan *tsukemono* juga memiliki manfaat kesehatan yang baik untuk tubuh karena sayuran yang dijadikan acar memiliki banyak fungsi dan manfaat yang sehat bagi tubuh manusia. Salah satu manfaatnya adalah melancarkan pencernaan dan menyehatkan usus. Oleh karena itu, orang Jepang selalu menyajikan *tsukemono* agar makanan dapat tercerna dengan baik. Tidak hanya itu, *tsukemono* juga mempunyai aroma yang khas, dan rasa yang menyegarkan serta dapat memunculkan *umami* yaitu rasa enak serta gurih. Untuk itu, *tsukemono* dijadikan makanan favorit pelengkap nasi, lauk, dan sup. *Tsukemono* tidak hanya digunakan untuk makanan dan minuman, tapi bisa untuk cemilan.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik untuk meneliti atau menganalisis fungsi dan manfaat *tsukemono* yang ada dalam kuliner atau makanan Jepang lebih lanjut dengan judul “FUNGSI DAN MANFAAT *TSUKEMONO* DALAM KULINER JEPANG”.

## 1.2. Penelitian yang Relevan

Hasil penelitian Misako Masuda, Mariko Ide, Haruka Utsumi, Tae Niuro, Yuko Shimamura, dan Masatsune Murata (2012) yang berjudul “*Production Potency of Folate, Vitamin B12, and Thiamine by Lactic Acid Bacteria Isolated from Japanese Pickles*”. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa dalam *tsukemono* tidak ada hubungan pada

folata atau vitamin B dan sifat BAL seperti toleransi terhadap garam, etanol, suhu, dan pH awal dan kondisi untuk produksi vitamin perlu dioptimalkan dan untuk mengembangkan metode pemanfaatan LBA penghasil folat dalam makanan atau minuman. Persamaan penelitian di atas dengan skripsi penulis yaitu ada pembahasan atau penjelasan tentang adanya BAL pada *tsukemono* atau acar Jepang. Perbedaan penelitian di atas dengan skripsi penulis yaitu tidak ada penjelasan tentang fungsi dan manfaat pada *tsukemono* yang akan penulis teliti .

Hasil penelitian Ole G. Moritsen (2018), pada International Journal of Food Design Volume 3 Number 2 berjudul “*Tsukemono – Crunchy Pickled Foods From Japan: A Casestudy Of Food Design By Gastrophysics And Nature*”. Hasil penelitian yang diperoleh adalah dengan penyebaran teknik tradisional *tsukemono* pada budaya makan di berbagai negara dapat meningkatkan konsumsi sayuran yang dapat membuat tubuh manusia menjadi sehat. Hasil penelitian yang diperoleh menunjukkan bahwa dengan penyebaran teknik tradisional *tsukemono* pada budaya makan di berbagai negara dapat meningkatkan konsumsi sayuran yang dapat membuat tubuh manusia menjadi sehat. Perbedaan penelitian di atas dengan skripsi penulis yaitu tidak ada penjelasan tentang fungsi dan manfaat *tsukemono* yang akan diteliti oleh penulis.

Hasil penelitian Shigeo Miyao (2005), dengan penelitian berjudul “*Japanese Pickles “Tsukemono” and Their Microorganisms*”. Hasil penelitian yang diperoleh adalah pada penelitian ini akan mengembangkan pasar baru yang mempertimbangkan jenis baru acar dan cara penggunaannya berbeda dari acar konvensional sebagai bahan masakan. Persamaan penelitian di atas dengan penelitian penulis yaitu tentang *tsukemono* acar Jepang dari sayuran yang difermentasikan oleh mikroorganisme yang dapat digunakan sebagai bahan masakan. Perbedaan penelitian di atas dengan peneliti penulis yaitu tidak ada penjelasan tentang fungsi dan manfaat *tsukemono* yang akan diteliti penulis.

### 1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. *Tsukemono* adalah acar Jepang dari sayuran yang difermentasikan.
2. *Tsukemono* memiliki banyak jenis dalam fermentasi.
3. *Tsukemono* memiliki beberapa fungsi dan manfaat dalam kuliner atau makanan Jepang.

4. *Tsukemono* merupakan salah satu bagian pada *kaiseki ryouri* atau makanan tradisional Jepang dan *teishoku* (定食) atau *set menu*.
5. *Tsukemono* selain untuk makanan dapat dijadikan sebagai minuman.

#### 1.4 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah fungsi dan manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang.

#### 1.5 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah di atas, penulis merumuskan masalah dengan mengajukan pertanyaan sebagai berikut :

1. Apakah fungsi *tsukemono* dalam kuliner Jepang?
2. Bagaimana proses pembuatan atau fermentasi *tsukemono*?
3. Apakah manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang?

#### 1.6 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah untuk:

1. Mengetahui fungsi *tsukemono* dalam kuliner Jepang.
2. Mengetahui proses pembuatan atau fermentasi *tsukemono*.
3. Mengetahui manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang.

#### 1.7 Landasan Teori

##### 1. Fungsi

Menurut Koetjaraningrat (1984: 29) fungsi merupakan suatu yang dapat bermanfaat dan berguna bagi kehidupan suatu masyarakat di mana keberadaan dari sesuatu tersebut mempunyai arti penting dalam kehidupan sosial.

Takahiro Matsumura (2012) fungsi dapat juga disebut benefit yaitu keuntungan atau manfaat yang diperoleh jika digunakan oleh masyarakat. ([https://www.unchi-co.com/kaigyoblog/kigyo\\_kaigyo/benefit.html](https://www.unchi-co.com/kaigyoblog/kigyo_kaigyo/benefit.html)).

Definisi fungsi menurut Moekijat dalam Janice (2014: 1463) adalah sebagai suatu aspek khusus dari suatu tugas tertentu. Misalnya fungsi barang dapat juga dikatakan barang tersebut mempunyai suatu tugas khusus yang berguna untuk sesuatu.

Berdasarkan pendapat beberapa pakar di atas dapat disimpulkan bahwa fungsi adalah suatu hal yang dapat berguna bagi masyarakat dan memiliki arti penting dalam kehidupan sosial. Fungsi juga merupakan aspek khusus yang mempunyai peran atau manfaat.

## 2. Manfaat

Definisi manfaat menurut *Dennis McQuail* dan *Sven Windahl*, yakni : “ Manfaat merupakan harapan sama artinya dengan *exploire* (penghadapan semata-mata menunjukkan suatu kegiatan menerima)” (Muhammad Syawal, 2016 :4).

Menurut Hehania (2008) pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, guna, laba atau untung, sedangkan pemanfaatan adalah proses dan perubahan memanfaatkan sesuatu (M. Sjamsidi dkk, 2013 : 12).

Poerwadarminto dalam Amalia (2015: 6) menjelaskan bahwa pemanfaatan adalah suatu kegiatan, proses, cara atau perbuatan menjadikan suatu yang ada menjadi bermanfaat. Istilah pemanfaatan berasal dari kata dasar manfaat yang berarti faedah, yang mendapat imbuhan pe-an yang berarti proses atau perbuatan memanfaatkan. Jika barang mempunyai manfaat, artinya barang tersebut mempunyai faedah jika digunakan.

Dengan demikian menurut pendapat beberapa pakar di atas dapat disimpulkan manfaat adalah suatu hal yang berguna bagi seseorang.

## 3. Fermentasi Acar (*tsukemono*)

Fermentasi adalah proses metabolisme yang menghasilkan perubahan kimiawi pada substrat organik melalui aksi enzim. Dalam biokimia, ini secara sempit didefinisikan sebagai ekstraksi energi dari karbohidrat tanpa adanya oksigen. Dalam produksi makanan, ini mungkin lebih luas mengacu pada setiap proses di mana aktivitas mikroorganisme membawa perubahan yang diinginkan ke bahan makanan atau minuman (Hui, 2004 : 180).

Fermentasi adalah proses pemecahan senyawa kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana dengan bantuan enzim mikroorganisme. Proses tersebut dapat berlangsung dalam lingkungan aerob (ada oksigen) dan anaerob (tidak ada oksigen), tergantung dari sifat mikroorganismenya (Bambang Sarwono, 2010 : 53).

Menurut Nurul dan Asmah (2012) acar adalah salah satu metode mengawetkan makanan dengan menggunakan proses fermentasi yaitu mengkonversi gula menjadi asam oleh mikroorganisme (bakteri asam laktata atau BAL) (Nurul, 2012 : 1117).

Berdasarkan pendapat beberapa pakar di atas dapat disimpulkan bahwa fermentasi adalah proses pengawetan makanan dengan beberapa bahan asam atau bakteri yang dapat memperpanjang daya simpan suatu makanan dan dapat untuk kesehatan seseorang.

#### 4. Kuliner

Kuliner dapat diartikan sebagai rangkaian kegiatan untuk menghasilkan makanan sehat dengan penampilan menarik yang dimulai dari memilih bahan makanan yang berkualitas, mempersiapkan teknik pengolahan yang tepat dan aman serta menghasilkan selera sesuai tujuan. (Soenardi Tuti, 2013 : 6).

Pengertian kuliner adalah seni persiapan, mengolah dan penyajian makanan. Konklusi dari kata kuliner menggambarkan kepada kita bahwa subjeknya adalah “artis kuliner” (*chef* pemasak profesional dan *chef* pemasak otodidak). Objeknya adalah resep masakan. Sedangkan kegiatan dari subjek terhadap objek adalah pekerjaan memasak di dapur. (Irwan, 2018 : 7).

Kuliner adalah segala sesuatu yang berhubungan dengan kegiatan masak- memasak, dapur dan makanan. (Siregar Tua Robert dkk, 2020 : 24).

Berdasarkan pendapat beberapa pakar di atas dapat disimpulkan bahwa kuliner adalah suatu kegiatan yang dilakukan dengan memasak.

#### 1.8 Metode Penelitian

Metode dalam penelitian ini menggunakan deskriptif analisis. Deskriptif kualitatif pada analisis menurut Wibowo (2011: 43) adalah penggambaran secara kualitatif fakta, data atau objek material yang bukan berupa rangkaian angka, melainkan berupa ungkapan bahasa atau wacana (apapun itu bentuknya) melalui interpretasi yang tepat dan sistematis sehingga jenis penulisan ini sesuai dengan penulisan penulis karena data yang dikumpulkan berupa kalimat deskripsi fungsi dan manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang. Sumber data yang diperoleh berasal dari buku-buku, karya ilmiah, tesis, disertasi, ensiklopedia, internet, dan sumber-sumber lain. Dengan kajian pustaka ini penulis dapat mencari dan memanfaatkan data-data dengan buku, artikel, jurnal, internet dan *e-book* yang berkaitan dengan penelitian.

## 1.9 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Manfaat Teoretis

Sebagai referensi penunjang untuk penelitian selanjutnya jika ada yang ingin meneliti dengan tema yang sama.

### 2. Manfaat Praktis

Dapat menambah wawasan atau ilmu tentang fungsi dan manfaat yang terdapat pada *tsukemono* dalam kuliner atau makanan Jepang.

## 1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Penulisan skripsi ini terdiri dari empat bab dengan pembagian sebagai berikut :

Bab I merupakan bab pendahuluan yang memberikan gambaran umum mengenai penelitian ini, bab ini berisikan tentang latar belakang, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, landasan teori, metode penelitian, serta sistematika penyusunan skripsi.

Bab II merupakan bab yang berisikan tentang sejarah dari *tsukemono*, jenis-jenis *tsukemono*, proses fermentasi atau proses pembuatannya.

Bab III merupakan bab yang berisikan tentang analisis dari fungsi dan manfaat *tsukemono* dalam kuliner Jepang .

Bab IV merupakan bab terakhir yang merupakan hasil kesimpulan dari penelitian.