

**ANALISIS MANFAAT WASABI PADA *SUSHI* DAN *SASHIMI* DARI SISI
BUDAYA DAN KESEHATAN**

SKRIPSI



RICKY WAHYU KURNIAWAN

2017110021

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2021

**ANALISIS MANFAAT WASABI PADA *SUSHI* DAN *SASHIMI* DARI SISI
BUDAYA DAN KESEHATAN**

Diajukan Untuk Melengkapi Syarat Mencapai Gelar Sarjana Linguistik



RICKY WAHYU KURNIAWAN

2017110021

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2021

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi Sarjana yang berjudul :

ANALISIS MANFAAT *WASABI* PADA *SUSHI* DAN *SASHIMI* DARI SISI BUDAYA DAN KESEHATAN

Merupakan hasil karya penulis sendiri yang disusun di bawah bimbingan Ibu Zainur Fitri, M.Pd. selaku Pembimbing I dan Bapak Ari Artadi, Ph.D. selaku Pembimbing II serta semua sumber baik yang dikutip maupun yang diajukan telah penulis nyatakan dengan benar dan isinya sepenuhnya tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Ricky Wahyu Kurniawan
NIM : 2017110021
Program Studi : S-1/ 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.

Penulis, 5 Agustus 2021



Ricky Wahyu Kurniawan

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**ANALISIS MANFAAT WASABI PADA *SUSHI* DAN *SASHIMI* DARI SISI
BUDAYA DAN KESEHATAN**

Telah diuji dan diterima baik pada : 5 Agustus 2021

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

Pembimbing I



(Zainur Fitri, M.Pd.)

Pembimbing II



(Ari Artadi, Ph.D.)

Ketua Sidang/Penguji



(Yessy Harun, M.Pd.)

Disahkan Oleh :

**Ketua Program Studi
Bahasa dan Kebudayaan Jepang**



(Ari Artadi, Ph.D.)

**Dekan Fakultas
Bahasa dan Budaya**



(Dr. Ir. Eko Cahyono, M.Eng.)

ABSTRAK

Nama : Ricky Wahyu Kurniawan
NIM : 2017110021
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Judul : Analisis Manfaat *Wasabi* Pada *Sushi* dan *Sashimi* Dari Sisi Budaya dan Kesehatan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ragam manfaat yang dimiliki oleh *wasabi* pada penggunaannya sebagai penyedap rasa *sushi* dan *sashimi* dari sisi budaya dan kesehatannya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis dengan cara mengumpulkan data-data dan kemudian menganalisisnya. Data-data diambil dari buku-buku penunjang, jurnal ilmiah serta *website* dari sumber resmi yang dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya. Hasil dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa *wasabi* sebagai penyedap rasa *sushi* dan *sashimi* ternyata memiliki cerita, makna dan manfaat yang luar biasa di baliknya. Bagi orang Jepang makanan yang pada dasarnya berasal dari alam haruslah memiliki rasa yang dekat dengan alam sehingga makanan di Jepang memakai bumbu yang sangat sedikit agar dapat mempertahankan cita rasa yang asli dari makanan tersebut. Dengan menggunakan *wasabi* sebagai penyedap rasa *sushi* dan *sashimi* ini bertujuan untuk menambah cita rasa alami yang dimiliki oleh *sushi* dan *sashimi*. Selain itu juga demi kenyamanan dan keindahan dalam penyajian makanan Jepang. Kenyamanan mengonsumsi *sushi* dan *sashimi* sebagai penghilang bau amis pada ikan mentah dan keindahan dalam penyajiannya. Akan tetapi, meskipun *sushi* dan *sashimi* sudah dianggap sebagai makanan yang sehat dan bernutrisi tinggi, ternyata juga memiliki potensi risiko kesehatan seperti menelan bakteri patogen atau parasit yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan para konsumennya. Zat *Allyl-isothiocyanate* (AIT) yang terkandung di dalam *wasabi* sebagai senyawa alaminya ini memiliki efek antimikroba yang sangat kuat terhadap bakteri *Escherichia Coli*, *Salmonella Typhimurium*, *Pseudomonas Aeruginosa*, dan bakteri patogen lainnya yang didapati pada daging-daging mentah seperti pada *sushi* dan *sashimi* sehingga penggunaan *wasabi* sebagai penyedap rasa *sushi* dan *sashimi* dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi bakteri patogen bawaan makanan pada sajian *sushi* dan *sashimi* bagi kesehatan para konsumennya.

Kata kunci : Analisis, Manfaat, *Wasabi*, *Sushi*, *Sashimi*

概要

学生氏名 : リッキー・ワヒュ・クルニアワン
学生番号 : 2017110021
学習プログラム : 日本文学
題名 : 山葵の寿司と刺身への効果を文化と健康の観点から分析。

この研究の目的は、寿司や刺身の香料として山葵を使用することで得られる健康と文化の観点からさまざまな利点を分析することを目的としている。この研究では、データを収集して分析する記述的分析手法を使用している。データは、有効性を正当化できる公式の情報源からの裏付けとなる本、科学雑誌、およびウェブサイトから取得した。結果は、寿司や刺身の香料としての山葵には、物語、意味、そしてその背後にある並外れた利益があることが判明したと結論付けることができる。日本人にとって、基本的に自然に由来する食品は、自然に固有の味がなければならぬため、日本食は、本来の味を維持するためにスパイスをほとんど使用していない。わさびを寿司や刺身の香料として使用することで、寿司や刺身の自然な風味を増すことを目指している。さらに、日本食を提供する便利さと美しさのためのことだ。生の魚の魚臭除去剤として寿司や刺身を食べることの便利さとその見栄えの美しさのことだ。しかし、寿司やさしみは健康的で栄養価の高い食品と考えられているが、病原菌や寄生虫を摂取するなど、消費者の健康に悪影響を与える可能性のある潜在的な健康リスクもある。わさびに天然化合物として含まれている *Allyl-isothiocyanate* (AIT) は、*Escherichia Coli*, *Salmonella Typhimurium*, *Pseudomonas Aeruginosa* など、生肉に含まれる寿司や刺身などの病原菌に対して非常に強力な抗菌効果がある。寿司や刺身の香料として、消費者の健康のために寿司や刺身の皿に食品由来の病原菌汚染の発生を最小限に抑えることができる。

キーワード : 研究、効果、山葵、寿司、刺身

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa. Shalawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabatnya. Puji dan syukur kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai syarat kelulusan Program Studi S1 Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.

Dalam penyelesaian skripsi ini, pastinya tidak lepas dari berbagai proses yang tidak mudah dengan berbagai keterbatasan dan kekurangan yang penulis miliki. Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak dapat terselesaikan tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Syukur alhamdulillah penulis ucapkan karena berkat banyaknya bantuan dan dukungan yang telah penulis peroleh sehingga penulis dapat melewatinya. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Ibu Zainur Fitri, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang telah mengarahkan, membimbing dan membagi ilmu, serta memberikan semangat juga dukungan kepada penulis dengan penuh kesabaran luar biasa hingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Bapak Ari Artadi, Ph.D. selaku Dosen Pembimbing II sekaligus selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang yang telah meluangkan waktunya untuk membaca tulisan ini dan telah memberikan saran serta kritik yang sangat membangun.
3. Ibu Yessy Harun, M.Pd. selaku Ketua Sidang Skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk menguji penelitian penulis.
4. Ibu Indun Roosiani, M.Si. selaku Penasihat Akademik yang telah banyak memberi bimbingan dan arahan selama berkuliah di Universitas Darma Persada.
5. Seluruh pengajar yang telah memberikan ilmu serta membantu dalam menyelesaikan masa studi di Universitas Darma Persada.

6. Keluargaku yang tercinta, terutama Mamah, Bapak, Adik dan Kakak yang telah memberikan doa, materil dan dukungan serta motivasi terbesar bagi penulis untuk tetap semangat dalam menyelesaikan perkuliahan hingga skripsi ini terselesaikan.
7. Para seniorku, Marcelino Raintung, Ihza Maharany Syevika Putri dan Hery Alif Mustofa yang telah meluangkan waktunya untuk membantu, membimbing dan mengarahkan serta memberikan semangat dan motivasi yang tiada henti kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman kelas 04 ku, Shafira Dian Maghfirah, Farhan Nismansyah, Dzikry Junawan Alamsyah, Adiansyah Daniel Ibrahim, juga teman-teman lainnya yang tidak bisa disebutkan semuanya telah memberikan waktu-waktu terbaiknya yang berwarna dalam semua kegiatan selama berkuliah di Universitas Darma Persada baik di dalam kampus maupun di luar kampus.
9. Teman-teman dekatku, Muhammad Abdurrohman Amin, Antik Sri Rejeki, Shinta Bella Kurniati, Marcellia Herman, Eka Audina Purnomo dan Muhammad Agus Setiawan, yang selalu memberikan motivasi, dukungan, dan jasanya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata saya harap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis selama perkuliahan di Universitas Darma Persada dan hingga skripsi ini terselesaikan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan Ilmu Pengetahuan.

Jakarta, 5 Agustus 2021

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
概要	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Penelitian Yang Relevan	6
1.3 Identifikasi Masalah	7
1.4 Pembatasan Masalah	8
1.5 Perumusan Masalah	8
1.6 Tujuan Penelitian	8
1.7 Landasan Teori	8
1.7.1. Analisis	8
1.7.2. Budaya	9
1.7.3. Kesehatan	11
1.8 Metode Penelitian	12
1.9 Manfaat Penelitian	12
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	13
BAB II <i>SUSHI, SASHIMI DAN WASABI SERTA PENGGUNAAN WASABI</i>	
PADA <i>SUSHI</i> DAN <i>SASHIMI</i>	14
2.1 <i>Sushi</i>	16
2.1.1 Sejarah <i>Sushi</i>	18
2.1.2 Jenis-jenis <i>Sushi</i>	21
2.2 <i>Sashimi</i>	24
2.2.1 Sejarah <i>Sashimi</i>	26

2.2.2 Jenis-jenis <i>Sashimi</i>	28
2.3 <i>Wasabi</i>	35
2.3.1 Sejarah <i>Wasabi</i>	36
2.3.2 Tanaman <i>Wasabi</i>	38
2.4 Penggunaan <i>Wasabi</i> Pada <i>Sushi</i> dan <i>Sashimi</i>	40
2.4.1 Penggunaan <i>Wasabi</i> Pada <i>Sushi</i> Dan <i>Sashimi</i> Dari Sisi Budaya	40
2.4.2 Penggunaan <i>Wasabi</i> Pada <i>Sushi</i> Dan <i>Sashimi</i> Dari Sisi Kesehatan	41
BAB III ANALISIS MANFAAT WASABI PADA <i>SUSHI</i> DAN <i>SASHIMI</i> DARI SISI BUDAYA DAN KESEHATAN	41
3.1 Analisis Manfaat <i>Wasabi</i> Pada <i>Sushi</i> dan <i>Sashimi</i> Dari Sudut Pandang Budaya	41
3.2 Analisis Manfaat <i>Wasabi</i> Pada <i>Sushi</i> dan <i>Sashimi</i> Dari Sisi Kesehatan	58
BAB IV SIMPULAN	69
DAFTAR PUSTAKA	71

