

BAB IV SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang juga sekaligus menjawab rumusan masalah, dapat disimpulkan bahwa Jepang merupakan negara yang penuh akan tanda tanya baik dalam budaya maupun dalam masakannya. Terlebih pada masakan khas Jepang yang terkenal dengan bahan baku ikan mentahnya yaitu *sushi* dan *sashimi* yang selalu berdampingan dengan penyedap rasanya yaitu *wasabi*. Penggunaan *wasabi* sebagai penyedap rasa setianya *sushi* dan *sashimi* ternyata tidak hanya sebagai penyedap rasa biasa, akan tetapi memiliki cerita, makna, dan manfaat yang luar biasa di baliknya.

Penggunaan *wasabi* sebagai penyedap rasa dalam sajian *sushi* dan *sashimi* merupakan budaya Jepang yang telah diwariskan secara turun-temurun sejak zaman Edo di bawah kekuasaan Ieyasu Tokugawa dalam penyajiannya pada sebuah masakan terkhusus pada masakan dengan bahan baku mentah seperti *sushi* dan *sashimi*. *Sushi* dan *sashimi* merupakan kedua masakan tradisional Jepang yang dianggap sebagai cara yang paling tepat untuk menikmati kelezatan ikan dengan cita rasa yang alami. Dengan menambahkan bumbu yang berasal dari alam juga seperti *wasabi* merupakan budaya orang Jepang dalam menyajikan makanan dengan teknik yang sesederhana mungkin agar memiliki bentuk, warna, aroma, dan cita rasa yang dekat dengan alam sebagai upaya untuk menghargai alam yang telah menganugerahinya sumber daya alam sebagai bahan masakannya. 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.

Penggunaan *wasabi* pada *sushi* dan *sashimi* ternyata juga dapat berperan sebagai antimikroba. Zat *Allyl-isothiocyanate* (AIT) sebagai senyawa alaminya terbukti memiliki efek yang luar biasa bagi kesehatan manusia, seperti efek antikanker, efek antikoagulan, sifat anti-asma dan anti-inflamasi, efek antibiotik, dan yang paling utama efeknya pada *sushi* dan *sashimi*. *Allyl ITC* pada *wasabi* berperan sebagai 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 sajian *sushi* dan *sashimi*. Di balik kesegaran dan kandungan nutrisinya yang tinggi pada *sushi* dan *sashimi*, terdapat pula kemungkinan bahaya mengenai keamanan dan kualitas ikan diklasifikasikan sebagai bahaya biologis dan kimia yang mengancam kesehatan manusia yaitu penyakit yang disebabkan oleh bakteri-bakteri patogen yang terkandung di dalamnya tersebut. Jika dibiarkan akan dapat menyebabkan penyakit pada saluran pencernaan para konsumennya. Dengan manfaat *Allyl* ITC dalam *wasabi* sebagai penangkal keracunan bakteri pada makanan merupakan salah satu faktor yang menyebabkan penggunaan *wasabi* disajikan bersamaan dengan hidangan ikan mentah di Jepang.

