

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang memiliki beragam makanan dan minuman, mulai dari *ramen*, *sushi*, *yakiniku*, *karage*, dan lain-lain. Minuman Jepang juga tidak kalah populer di Indonesia. Beberapa minuman yang terkenal adalah *ocha*, *macha*, *yakult*, *sake* dan lain-lainnya. Minuman alkohol Jepang seperti *sake* juga tidak kalah populer. Di Indonesia terutama di Jakarta, sudah banyak gerai makanan Jepang, mulai dari waralaba asli Jepang hingga pengusaha kuliner Jepang dari orang Indonesia sendiri. Walau orang Indonesia dapat membuat kuliner Jepang, tetapi masih ada bahan makanan yang harus diimpor dari Jepang karena perbedaan faktor alam. Letak negara Jepang dengan negara Indonesia sangat berbeda, Jepang terletak pada belahan bumi utara sedangkan Indonesia terletak pada garis katulistiwa yang menyebabkan alam dan iklim kedua negara tersebut sangat berbeda.

Letak Jepang pada belahan bumi utara membuat musim di Jepang terbagi menjadi 4 musim yaitu musim semi, panas, gugur, dan dingin. Jepang juga terletak pada area cincin api dan di antara 2 laut yaitu Laut Jepang dan Samudra Pasifik yang membuat Jepang sering terjadi bencana alam seperti gempa bumi, angin topan, dan *tsunami*. Daratan Jepang merupakan daerah pegunungan dan lembah yang membuat dataran di Jepang sedikit dan sulit untuk ditanami. Jepang memiliki kondisi geografis yang dapat dibidang sangat ekstrem, oleh karena itu masyarakat Jepang memiliki sifat adaptif yang sangat kuat untuk bertahan hidup. (Kodansha Encyclopedia of Japan: volume 4th – *Japan*, 1983: 7-8).

Sifat adaptif masyarakat Jepang dapat dilihat dari makanan khas Jepang yang diadaptasi dari negara Barat dan Tiongkok seperti *ramen*, *tonkatsu*, *castella*, dan lain-lain. Jepang juga memiliki banyak variasi teh dan minuman beralkohol. Pada umumnya di Jepang semua minuman beralkohol disebut dengan *Sake* (酒), sedangkan minuman

sake yang sekarang sudah dikenal pada umumnya disebut dengan *Seishu* (清酒). Berdasarkan asalnya, minuman alkohol di Jepang dibagi menjadi dua yaitu *Washu* (和酒) dan *Youshu* (洋酒). *Washu* adalah minuman alkohol yang berasal dari Jepang seperti *Seishu*, *Souchuu*, *Awamori*, *Umeshu*, dan lain-lainnya. Sedangkan *Youshu* adalah minuman alkohol dari negara Barat seperti bir, anggur merah, wiski, dan lain-lainnya (Lyman dan Bunting, 2019:19, 85).

Jepang mengenal wiski dari Amerika ketika *kaikoku* sebagai tanda penghormatan kepada kaisar. *Kaikoku* (開国) adalah Jepang membuka negara setelah menutup negara dari luar oleh Tokugawa Bakufu yang disebut kebijakan *sakoku* (鎖国). Awal sejarah wiski Jepang terbentuk oleh 2 tokoh yaitu Masataka Taketsuru dan Shinjiro Torii. Masataka Taketsuru adalah seorang kimiawan yang belajar di Skotlandia lalu mempelajari cara pembuatan wiski, sedangkan Shinjiro Torii adalah pendiri Suntory (Lyman dan Bunting, 2019: 86, 88).

Walau wiski bukan berasal dari Jepang tetapi, wiski buatan Jepang mendapatkan perhatian dari dunia ketika wiski Yamazaki Sherry Cask 2013 mendapatkan penghargaan “*World Whisky of The Year*” dalam buku *Jim Murray’s Whisky Bible 2015*. Jim Murray adalah seorang jurnalis dan pengkritik *whisky* terkenal asal Inggris. (Lyman dan Bunting, 2019: 94).

Berdasarkan latar belakang di atas penulis bermaksud meneliti perkembangan wiski Jepang pada tahun 2015-2018 karena pada tahun 2015-2018 popularitas wiski Jepang terus meningkat walau pada dasarnya wiski bukan berasal dari kebudayaan Jepang.

1.2 Penelitian yang Relevan

Untuk menulis penelitian ini, penulis menggunakan beberapa penelitian yang relevan sebagai referensi. Penelitian tersebut antara lain:

- a. Penelitian dari Universitas Sumatera Utara ditulis oleh Rita Saragi terbitan tahun 2018 yang berjudul *Minuman Tradisional di Jepang*.

Penelitian tersebut menjelaskan tentang berbagai minuman khas Jepang serta manfaatnya, mulai dari teh hingga bermacam minuman beralkohol. Hasil yang didapatkan oleh penulis tersebut dalam penelitiannya yaitu minuman tradisional Jepang harus dijaga dan dilestarikan secara turun temurun karena bahannya yang alami dan memiliki manfaat baik bagi tubuh. Walau sama-sama menjelaskan tentang minuman beralkohol dan juga cara pembuatannya tetapi pada penelitian yang akan dilakukan penulis lebih membahas tentang faktor kebudayaan dalam minuman wiski Jepang dan tidak mencantumkan manfaat wiski bagi kesehatan.

- b. Penelitian dari Universitas Bina Nusantara ditulis oleh Anastasia Merry Christiani Widhyaputri terbitan tahun 2018 yang berjudul *Unsur-unsur Di Dalam Agama Buddha Zen yang Terdapat dalam Chanoyu di Chashitsu Urasenke*.

Penelitian tersebut menjelaskan tentang kebiasaan minum teh yang ternyata memiliki arti yang lebih dalam dan memiliki kaitan erat dengan agama Buddha Zen. Hasil yang didapatkan oleh penulis tersebut dalam penelitiannya yaitu di balik hal yang sederhana seperti teh, orang Jepang memiliki keseriusan untuk menikmatinya dan memiliki kaitan erat dengan tradisi dan filosofi orang Jepang. Penelitian yang akan penulis lakukan akan menjelaskan bahwa di balik wiski Jepang juga terdapat kebudayaan yang mendalam jika dilihat dari sejarah dan karakteristik wiski Jepang. Namun pada penelitian Widhyaputri lebih menjelaskan faktor keagamaan Buddha Zen pada minuman teh sedangkan pada penelitian penulis lebih menjelaskan kekayaan alam pada wiski Jepang.

- c. Penelitian dari Universitas Darma Persada ditulis oleh Ayu Phitaloqa terbitan tahun 2018 yang berjudul *Sake sebagai Alat Interaksi Sosial Masyarakat Jepang*.

Penelitian tersebut menjelaskan tentang perkembangan *sake* yang dahulu merupakan minuman yang sakral dan hanya diminum pada saat upacara

atau perayaan tertentu hingga menjadi hal yang umum bagi orang dewasa di Jepang. Hasil yang didapatkan oleh penulis tersebut dalam penelitiannya yaitu *sake* sudah menjadi minuman yang sangat umum di masyarakat, bahkan sudah menjadi salah satu alat interaksi sosial. Walau sama-sama menjelaskan perkembangan minuman alkohol, tetapi penelitian tersebut lebih menjelaskan perkembangannya pada masyarakat di Jepang sedangkan penelitian yang akan dilakukan oleh penulis lebih menjelaskan perkembangan popularitas minuman alkohol wiski di dunia dan di Jepang itu sendiri.

Berdasarkan penelitian di atas yang telah dijelaskan secara singkat, hal yang membedakan tema penulis dengan ketiga penelitian tersebut yaitu penelitian tersebut menjelaskan tentang minuman tradisional Jepang yang sudah ada sejak ribuan tahun yang lalu seperti *sake* dan teh yang sudah melekat dengan tradisi dan kebiasaan masyarakat Jepang. Sedangkan tema yang diangkat dari penelitian ini menjelaskan tentang wiski asli Jepang yang ditahun 2015 hingga 2018 baru saja populer di mancanegara. Walau wiski merupakan budaya Barat dan sudah umum di berbagai negara, namun dalam wiski Jepang memiliki keterkaitan erat dengan kebudayaan dan filosofi orang Jepang.

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan di atas, maka indentifikasi masalahnya adalah:

1. Jepang memiliki sikap adaptasi yang kuat,
2. Jepang mengadaptasi beberapa makanan dan minuman dari negara luar Jepang.
3. Masataka Taketsuru dan Shinjiro Torii adalah tokoh penting dalam sejarah wiski Jepang.
4. Wiski Jepang memiliki prestasi dan banyak pujian dari negara luar Jepang.

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka penulis membatasi topik penelitian tentang bagaimana perkembangan wiski Jepang pada tahun 2015-2018.

1.5 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah dari penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana awal wiski masuk ke Jepang?
- b. Apakah karakteristik dari wiski Jepang?
- c. Bagaimana perkembangan wiski Jepang pada tahun 2015-2018?

1.6 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mengetahui awal Jepang mengenal wiski.
- b. Untuk memahami karakteristik dari wiski Jepang.
- c. Untuk mengetahui perkembangan wiski Jepang pada tahun 2015-2018.

1.7 Metode Penelitian

Untuk penyelesaian masalah dalam karya tulis ini, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif analisis dengan menggunakan pendekatan kualitatif dan kepustakaan. Metode penelitian deskriptif analisis digunakan untuk menggambarkan dan menjelaskan secara singkat tentang topik yang akan dibahas serta hubungan antara subjek dengan objek permasalahannya, sedangkan metode penelitian kepustakaan digunakan untuk mendapatkan data dan referensi dari berbagai sumber penelitian yang berkaitan dengan topik yang akan dibahas, sumber penelitian yang akan digunakan pada penelitian ini berasal dari buku, artikel, jurnal, dan internet.

1.8 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis, untuk mengetahui bagaimana Jepang mengadaptasi wiski dan mengembangkannya hingga wiski Jepang menjadi populer di mancanegara.
2. Bagi pembaca, untuk mengetahui awal sejarah wiski Jepang dan mengetahui hal yang membuat wiski Jepang berkembang pada tahun 2015-2018.

1.9 Landasan Teori

Pada penelitian ini, penulis menggunakan teori perkembangan, kebudayaan dan wiski untuk mempermudah penjelasan wiski Jepang dengan wiski dari negara lain.

1.9.1 Perkembangan

1. Menurut Wiryokusumo Iskandar, pada hakikatnya perkembangan adalah upaya pendidikan baik formal maupun non formal yang dilaksanakan secara sadar, berencana, terarah, teratur, dan bertanggung jawab dalam rangka memperkenalkan, menumbuhkan, membimbing, mengembangkan suatu dasar kepribadian yang seimbang, utuh, selaras, pengetahuan, keterampilan sesuai dengan bakat, keinginan serta kemampuan kemampuan sebagai bekal atas prakarsa sendiri untuk menambah, meningkatkan, mengembangkan diri ke arah tercapainya martabat, mutu dan kemampuan manusiawi yang optimal dan pribadi mandiri (Mustiari, 2017: 10).
2. Menurut Robert Mills Gagne dan Lyman James Briggs, perkembangan adalah suatu sistem pembelajaran yang bertujuan untuk membantu proses belajar peserta didik, yang berisi serangkaian peristiwa yang dirancang untuk mempengaruhi dan mendukung terjadinya proses belajar yang bersifat internal atau segala upaya untuk menciptakan kondisi dengan sengaja agar tujuan pembelajaran dapat tercapai (Mustiari, 2017: 11).

Berdasarkan teori yang telah diuraikan oleh para ahli tentang perkembangan, penulis menyimpulkan bahwa perkembangan adalah proses pembelajaran terus menerus hingga tercapai suatu akhir atau tujuan yang diinginkan.

1.9.2 Kebudayaan

1. Menurut Edward Burnett Tylor dari studi tentang masyarakat-masyarakat primitif mengandung sisi praktis, kebudayaan atau peradaban adalah satuan kompleks yang meliputi ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, akhlak, hukum, adat, dan banyak kemampuan dan kebiasaan lain yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (Kistanto, 2017: 4).
2. Menurut Ralph Linton, kebudayaan merupakan konfigurasi dari tingkah laku yang dipelajari dan hasil tingkah laku yang unsur-unsurnya digunakan bersama-sama dan ditularkan oleh para warga masyarakat (Kistanto, 2017: 5).
3. Menurut Anthony Giddens, ketika kita menggunakan istilah kebudayaan dalam percakapan biasa sehari-hari, kita sering berpikir tentang ‘kebudayaan’ sama dengan ‘karya-karya akal yang lebih tinggi’ – seni, sastra, musik dan lukisan.... konsepnya meliputi kegiatan-kegiatan tersebut, tapi juga jauh lebih banyak dari itu. Kebudayaan berkenaan dengan keseluruhan cara hidup anggota-anggota masyarakat. Kebudayaan meliputi bagaimana mereka berpakaian, adat kebiasaan perkawinan mereka dan kehidupan keluarga, pola-pola kerja mereka, upacara-upacara keagamaan dan pencarian kesenangan. Kebudayaan meliputi juga barang-barang yang mereka ciptakan dan yang bermakna bagi mereka – busur dan anak panah, bajak, pabrik dan mesin, komputer, buku, tempat kediaman. (Kistanto, 2017: 4-6).

Berdasarkan dengan teori yang telah diuraikan dan para ahli tentang kebudayaan, penulis menyimpulkan bahwa kebudayaan merupakan kebiasaan dalam suatu kelompok secara turun-temurun

1.9.3 Wiski

1. Menurut John Hansell dalam jurnal *Understanding Whiskey*, wiski adalah:

“Whiskey is made from grain. This is what distinguishes it from other distilled beverages like brandy, which is made from grapes, and calvados, which is made from apples. Simply speaking, whiskey is nothing more than distilled beer.”

Terjemahan:

Wiski terbuat dari biji-bijian. Hal ini yang membedakannya dari minuman yang didistilasi lainnya seperti *brandy* yang terbuat dari anggur dan *calvados* yang terbuat dari apel. Dapat dikatakan, wiski hanyalah tidak lebih dari bir yang didistilasi.

2. Menurut Ross Aylott dalam jurnal *Multielemental Analysis of Various Kinds of Whisky* yang ditulis oleh Aleksandra Pawlaczyk, dkk., wiski adalah:

“Whisky is a type of distilled alcoholic beverage made from fermented grain mash. A wide variety of grains is used in the production of different types of whisky, for example, barley, corn, wheat, and rye. Typically, wooden casks, made of charred white oak are used in the process of whisky aging.”

Terjemahan:

Wiski adalah salah satu jenis dari minuman alkohol yang didistilasi yang terbuat dari fermentasi biji-bijian yang digiling. Banyak variasi biji-bijian digunakan dalam memproduksi jenis wiski yang berbeda-beda, contohnya barli, jagung, gandum, dan *rye*. Biasanya, tong kayu berasal dari kayu ek putih yang dibakar digunakan dalam proses penuaan wiski.

3. Menurut Daniel Whittington dalam video *Understanding Whisk(e)y* menyebutkan bahwa wiski adalah:

“Whiskey is generic categorical term like vehicle. So Hummer is vehicle, so’s a Prius. So whikey just means grain alcohol, aged. How you age it, depends on the country. How long you age it and requirements on the country. What grain changes the name, so the name’s going to change base on where it’s from or base on what it’s being made out of the name will change.”

Terjemahan:

Wiski adalah istilah kategori umum seperti kendaraan, Hummer juga sama-sama kendaraan, dan juga Prius. Jadi wiski berarti hanyalah alkohol dari biji-bijian yang berumur. Bagaimana dituakannya, tergantung pada negaranya. Berapa lama umurnya dan persyaratannya juga tergantung pada negaranya. Apapun jenis biji-bijiannya, namanya juga akan berganti, jadi namanya akan berubah tergantung dari asalnya atau apa bahan dasar dari pembuatannya maka namanya akan berubah.

Penulis menyimpulkan bahwa wiski adalah minuman beralkohol tinggi yang terbuat dari distilasi biji-bijian lalu dimaturasi dalam tong kayu dengan waktu yang lama.

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Bab I, Pendahuluan: merupakan bab yang berisi latar belakang, penelitian yang relevan, identifikasi masalah pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian metode penelitian, landasan teori dan sistematika penyusunan skripsi.

Bab II, Awal perkembangan wiski Jepang: pembahasan tentang sejarah awal Jepang mengenal wiski, cara pembuatan wiski, dan jenis-jenis wiski yang beredar di Jepang.

Bab III, Perkembangan Wiski Jepang pada Tahun 2015-2018: pembahasan tentang perkembangan wiski Jepang di tahun 2015-2018.

Bab IV, Simpulan: merupakan bab yang berisi tentang kesimpulan.