

BERAS MAKANAN POKOK DI JEPANG

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Sastra

Oleh :

SOESHANTHY DAMBASARI

NIM. 03110081

Jurusan Sastra Jepang



**FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2007**

Skripsi yang berjudul

BERAS MAKANAN POKOK DI JEPANG

Oleh

SOESHANTHY DAMBASARI
NIM: 03110081

Disetujui untuk diujikan dalam sidang ujian Skripsi Sarjana oleh:

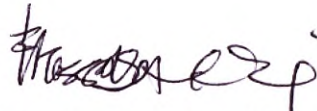
Mengetahui:

Ketua Jurusan Bahasa dan
Sastra Jepang



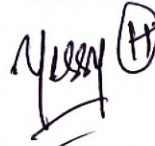
(Syamsul Bahri, SS)

Pembimbing



(M. Mossadeq Bahri, M phil)

Pembaca



(Hj. Yessy Harun, SS)

Skripsi Sarjana yang berjudul :

BERAS MAKANAN POKOK DI JEPANG

Telah diuji dan diterima dengan baik (lulus) pada tanggal 1 bulan Agustus, tahun 2007 dihadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Sastra.

Ketua Sidang / Penguji



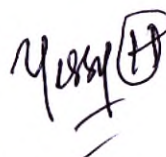
(Syamsul Bahri, SS)

Pembimbing / Penguji



(M. Mossadeq Bahri, Mphil)

Pembaca / Penguji



(Hj. Yessy Harun, SS)

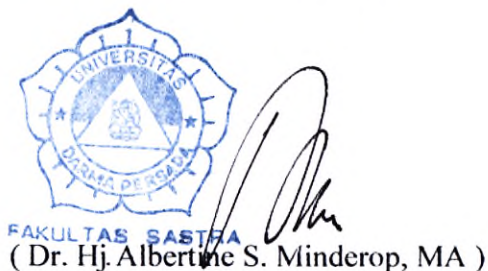
Disahkan oleh :

Ketua Jurusan Bahasa dan
Sastra Jepang



(Syamsul Bahri, SS)

Dekan Fakultas Sastra



UNIVERSITAS
DIRAJA PERAK
FAKULTAS SASTRA
(Dr. Hj. Albertine S. Minderop, MA)

Skripsi sarjana yang berjudul:

BERAS MAKANAN POKOK DI JEPANG

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan M. Mossadeq Bahri, M.phil, tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya, dan isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta, pada bulan AGUSTUS tahun 2007.

Penulis

SOESHANTHY DAMBASARI

ABSTRAKSI

Soeshanthy Dambasari, 03110081, Beras Makanan Pokok di Jepang, di bawah bimbingan M. Mossadeq Bahri, M phil. Fakultas Sastra Jepang Universitas Darma Persada, 2007, ii+50 halaman.

Beras merupakan makanan pokok yang sangat mempengaruhi kehidupan masyarakat Jepang. Selain dijadikan makanan pokok, beras juga mempunyai hubungan yang kuat dalam pembuatan mochi dan sake. Mochi yaitu makanan khas Jepang yang bahan utamanya adalah beras. Sedangkan sake adalah minuman khas Jepang dari beras yang sudah difermentasikan. Beras mempunyai nilai tersendiri dalam kehidupan keagamaan masyarakat Jepang, dapat juga dikatakan di dalam semua kegiatan/kehidupan mereka sehari-hari hampir selalu berhubungan dengan pertanian khususnya beras.

Masuknya beras bersamaan dengan penyebaran sistem penanaman padi di Jepang. Sebagai negara yang salah satu kebijakannya berpusat pada pertanian, khususnya bercocok tanam padi, maka beras sebagai makanan pokok sangat dekat dengan kehidupan masyarakat Jepang.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim...

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas berkat dan rahmat yang telah dilimpahkan-Nya, sehingga penulis berhasil menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi diajukan sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk meraih gelar Sarjana Sastra pada Fakultas Sastra Universitas Darma Persada, Jakarta.

Sejak awal hingga akhir penulisan skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung memberikan arti yang sangat besar bagi penulis.

Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak M. Mossadeq Bahri, M phil, selaku pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu dan tenaga dalam mengarahkan penulis, sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
2. Ibu Hj. Yessy Harun, SS, selaku pembaca yang telah menyediakan waktunya untuk membaca skripsi ini dan pembimbing akademik.
3. Bapak Syamsul Bahri, SS, selaku Ketua Sidang, Ketua Program Bahasa dan Sastra Jepang.
4. Ibu Dr. Hj. Albertine S. Minderop, MA, selaku Dekan Fakultas Sastra.
5. Keluarga tercinta, Apa dan ibu yang terpenting dalam hidupku, selalu memberikan do`a dan dorongannya. Adik-adikku yang tersayang, Kiki, Anis, dan Uci.
6. Tanteku Dian dan mbah yang selalu memberikan do`anya.
7. Kepada seluruh staff dan karyawan Universitas Darma Persada.

8. Sahabat-sahabatku tercinta, Lola, Vee, Vicky, Inul, Echi, Syani, dan Anto.
9. Teman-temanku yang terbaik, Tita, Falen, Suci, Wiwit, Nime, Pipit, Maya dan seluruh angkatan 2003.
10. Sahabat terbaikku, Ari yang selalu memberikan semangat.

Karena terbatasnya pengetahuan dan pengalaman yang penulis miliki, maka dalam penulisan skripsi ini, tentunya masih terdapat banyak kekurangan. Dalam hal ini, segala kritik dan saran yang bersifat membangun yang ditujukan kepada penulis, akan penulis terima dengan hati terbuka.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua yang memerlukan.

Jakarta, Agustus 2007

Penulis

SOESHANTHY DAMBASARI

DAFTAR ISI

ABSTRAKSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Ruang Lingkup	10
1.5 Metode Penelitian	10
1.6 Sistematika Penulisan	10
BAB II SISTEM BERCOCOK TANAM PADI DI JEPANG	
2.1 Masuknya Sistem Bercocok Tanam Padi ke Jepang	11
2.2 Bercocok Tanam Padi sebagai Revolusi Kehidupan di Jepang	16
2.3 Pandangan Masyarakat Jepang Terhadap Padi	20
BAB III BERAS MAKANAN POKOK DI JEPANG	
3.1 Beras Makanan Pokok bagi Masyarakat Jepang	23
3.2 Jenis Makanan dan Minuman yang terbuat dari Beras	27
3.2.1 Mochi	27
3.2.2 Sake	32

3.3 Kepercayaan Masyarakat Jepang terhadap Beras	
3.3.1 Beras sebagai Dewa	38
3.3.2 Beras merupakan bagian dari Upacara Ritual Shinto	42
BAB IV KESIMPULAN	44
GLOSARI	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	X

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Masyarakat Jepang mengenal bidang pertanian pada tahun 300 sebelum masehi (zaman Yayoi). Awal masuknya sistem budi daya pertanian di Jepang dipengaruhi dari negara Cina. Jepang adalah salah satu negara kepulauan di Asia yang mempunyai iklim tropis dan subtropis. Iklim ini tercipta dikarenakan oleh posisi atau letak geografis negara tersebut. Iklim yang begitu bagus dimanfaatkan oleh rakyatnya untuk bercocok tanam padi. Bercocok tanam padi membawa perubahan yang cukup besar bagi kehidupan masyarakat Jepang. Apalagi iklim ini memiliki suhu terendah untuk masa pertunasan kira-kira 8-10 derajat celcius dan suhu idealnya antara 26-31 derajat celcius, juga letak astronomi pada 24 derajat celcius LS-45 derajat celcius LU yang memanjang dari arah timur laut ke arah Barat Daya dan memiliki angin musim, yang melatarbelakangi negara Jepang menjadi negara sub agraris.¹

Tidak dapat dipungkiri bahwa beras merupakan makanan pokok yang dikonsumsi oleh hampir semua orang Jepang sehingga dapat dikatakan, makanan pokok ini menjadi isu pokok dalam kebijakan pemerintah Jepang sejak dulu. Sebagai

¹ "Encyclopedia of Japan", (Kodansha Japan, 1983), hlm. 308.

contoh, hasil pertanian pada tahun 1869 berjumlah kurang lebih 37,5% diatas rata-rata, dan pada tahun 1870 beras yang dipasok dari luar negeri naik menjadi 54%. Agar tidak terjadi kelaparan maka pemerintah Jepang mengadakan pembagian beras ke kota-kota. Pusat utama pada pembagian beras tersebut berada di wilayah Edo, Osaka, Kyoto, dan beberapa istana kerajaan yang ada di Jepang. Tahun 1862 pada zaman Tokugawa, jumlah populasi masyarakat Jepang yang mengkonsumsi beras dari 700.000 sampai 1.000.000 orang. Dari Jepang bagian Barat beras dikirim melalui kapal laut yang sedang berlayar, sedangkan dari Jepang bagian Timur dikirim melalui kapal-kapal kecil dari Choushu lalu di pindahkan lagi ke kapal yang menuju sungai Tone ke daerah Edo.² Secara teoritis pengikut Tokugawa menjual dengan harga yang sangat besar, penjualan dengan harga yang sangat besar ini disebut juga Fudasashi. Ada 109 agen yang menerima komisi dari pelayanan mereka terhadap pembeli.

Pada tahun 1873, penghapusan penerimaan beras asing yang masuk dari pantai laut Jepang terjadi di Osaka, maka disana terjadilah penumpukan beras asing. Agar tidak terjadi penumpukan beras asing maka pemerintah Jepang melakukan pengiriman beras ke negara Cina. Pada waktu itu negara tersebut sedang mengalami krisis ekonomi dan kekurangan pasokan beras, sehingga menyebabkan hampir seluruh rakyat Cina mengalami kelaparan. Pengiriman beras ke Cina dikirim dengan kapal laut yang berjalan menuju ke Jepang bagian Utara dan berlangsung selama 10 tahun sejak awal zaman Meiji.

² Shibusawa, Keizo, "*Japanese Life and Culture in The Meiji Era*", (Japan: Obunsha Tokyo, 1958), hlm. 60.

Di Jepang pada tahun 1888, terjadi pemasokan beras dari dalam negeri. Wilayah pasokan beras terjadi di kota Kobe. Agar tidak terjadi penumpukan, maka beras dikirim ke daerah pelabuhan yang ada di Jepang yaitu Shimonoseki, Moji, dan Kuchinotsu. Selain daerah pelabuhan tersebut, pasokan beras juga terjadi di kota Yokohama dan Nagasaki. Di kota inilah, pemasokan beras secara besar-besaran terjadi dan dikuasai oleh golongan kelas atas. Karena ada banyak pasokan beras, maka orang-orang yang berada digolongan kelas atas, melakukan penimbunan beras yang mengakibatkan harga beras di Jepang menjadi naik dan tidak stabil pada saat itu. Penduduk miskin yang berada di pinggiran kota merasa tertekan dengan kenaikan harga beras yang berlipat ganda. Hal ini, membuat gelisah seluruh rakyat Jepang, khususnya para petani yang banyak mengeluh mengenai kenaikan harga beras.³ Para komentator, di surat kabar dan majalah membicarakan cara untuk mengatasi masalah ini yaitu dengan menekan biaya hidup sehari-hari mereka.

Selain itu, untuk mengatasi masalah tersebut pemerintah Jepang mempunyai cara untuk mengatur harga beras dan menambah jumlah persediaan beras sebagai makanan pokok yaitu dengan cara menyediakan transportasi berupa kapal untuk mengangkut beras bagi seluruh wilayah Jepang dan mengadakan imigrasi untuk para petani Jepang ke daerah penghasil beras di luar negeri yang masih merupakan wilayah kekuasaan Jepang. Harga beras pun diatur kembali dengan banyak dibangunnya gudang beras dan melakukan pengawasan perdagangan beras. Selain itu ada juga peraturan yang diajukan antara lain dengan menambah persediaan bahan

³ *Ibid*, hlm. 62.

makanan melalui impor yang lebih besar, pembatasan ekspor, mempercepat distribusi hasil panen, pembatasan pemakaian beras melalui larangan penggunaan beras selain untuk dimakan, memperbaiki metode memasak beras dan mempromosikan pemakaian makanan pengganti.

Kehidupan keluarga para petani yang tinggal di pedesaan sebagian besar berpenghasilan rendah. Karena lahan pertanian mereka dipegang oleh tuan-tuan tanah atau para tengkulak. Padi yang dibeli oleh mereka dihargai dengan harga yang sangat murah. Pada tahun 1891 ada sebuah surat kabar dari Jepang yaitu *nichi-nichi shinbun*, di dalamnya tertulis bahwa kehidupan para petani akan semakin maju dan dapat terpenuhi kebutuhannya dengan cara menjual hasil panen padi mereka ke pemerintah dengan harga yang tinggi, atau mereka bisa menjual atau menyewakan tanah mereka. Jadi, pendapatan petani pada saat itu akan bertambah dan akan menjadi sebuah nilai tambah bagi perekonomian di Jepang.

Pada zaman Meiji meningkatnya populasi yang bekerja sebagai petani. Masyarakat yang berada di kota-kota besar mulai membuka tempat makan atau restoran, sehingga populasi penduduk yang mengkonsumsi beras bertambah dari 33.000.000 menjadi 50.000.000 perkapita. Ada juga masyarakat yang mulai bosan mengkonsumsi beras, mereka mulai mencoba beralih ke makanan seperti roti, kentang, tepung terigu dan lain sebagainya. Dari segi perekonomian, pasokan beras asing bisa mendapatkan keuntungan yang tidak hanya harga beras menjadi murah, namun selama kurang lebih 5 tahun seluruh masyarakat yang berada di kelas bawah

juga mendapatkan beras secara gratis dari pemerintah. Pada bulan Mei 1892 banyak kualitas beras asing yang terbaik sehingga menjadi akumulasi di Tokyo dan Osaka.⁴

Tadashi Fukutake, salah seorang Sosiolog Jepang, mengemukakan dalam bukunya yang berjudul "Nihon Sonraku Shakai Kozoo" yang diterjemahkan dalam Bahasa Indonesia "Masyarakat pedesaan di Jepang" mengatakan bahwa sekitar 5,5 juta keluarga atau 13,7 orang penduduk yang melakukan pekerjaan sebagai petani sampai pada tahun 1970an.⁵

Masyarakat Jepang yang berada di bagian Selatan dan Barat sebagian besar suka makan kentang, gandum dan biji-bijian. Pada zaman sebelum Meiji, hanya di Provinsi Akita, Yamagata, Niigata, Toyama, dan Ishikawa yang berada di sepanjang laut Jepang yang setiap harinya bisa makan nasi. Selama 10 tahun pemerintahan feodal berkuasa, pertanian sawah basah sudah meluas ke seluruh wilayah di Jepang. Maka, pada zaman Meiji ada bagian yang utama dalam sawah basah yaitu para petani, sawah, dan populasi masyarakat yang mengkonsumsi beras.

Ada sebuah istilah yaitu keshine, yang jika diartikan secara harafiah memiliki arti beras biasa. Keshine merupakan nama makanan yang dikonsumsi secara rutin di beberapa daerah di Jepang. Di bagian Kyuushu Utara, jenis beras biasa ini dijual dengan harga yang murah namun kualitasnya tidak baik.

Orang Jepang yang makan nasi jumlahnya sangat sedikit, ada suatu laporan yang tertulis pada tahun 1901, yang menyebutkan bahwa pedesaan yang ada di

⁴ *Ibid*, hlm. 64.

⁵ Tadashi, Fukutake, "Masyarakat Pedesaan di Jepang", (Jakarta: PT.Gramedia, 1989), hlm. 1.

beberapa lokasi di Jepang mengatakan bagi mereka makanan yang terpenting adalah daun sayur-sayuran. Biasanya mereka hanya makan nasi selama 3 hari pada saat perayaan Tahun Baru saja. Di Himagashima, Provinsi Aichi, setiap hari mereka hanya makan gandum. Sekitar tahun 1874 hanya ada 4 atau 5 keluarga setiap tahunnya yang sudah mulai makan nasi. Hingga tahun 1877 di Gogoomura, Provinsi Kagawa disebutkan dari beberapa komponen yang ada pada beras dan gandum dicampurkan menjadi satu. Hasil yang dicampur dari beras dan gandum tadi disebut dengan beras campur.⁶

Dalam bidang pertanian masyarakat Jepang, telah terjadi perubahan dalam kebudayaan dan makanan orang Jepang. Pertumbuhan ini terjadi Restorasi Meiji (1868-1912), akibat terbukanya pintu negara Jepang terhadap pengaruh dari negara luar. Hal ini sangat mempengaruhi masyarakat Jepang. Pada tahun 1962 masyarakat Jepang rata-rata menghabiskan 118,3 kg beras setiap tahunnya, tetapi lima belas tahun kemudian mereka hanya menghabiskan rata-rata kurang dari 87 kg setahun.⁷ Melihat hal ini, kebutuhan masyarakat Jepang untuk mengkonsumsi beras semakin berkurang dan menyebabkan orang Jepang mulai mengkonsumsi makanan lain selain beras seperti roti, kentang, tepung terigu dan lain-lain.

Pada awal zaman Meiji (1868-1912) jumlah populasi Jepang sekitar 34.800.000 penduduk, 80% penduduk Jepang bekerja pada sektor pertanian dan 20% bekerja pada sektor industri. Pada tahun 1985, jumlah penduduk Jepang bertambah

⁶ Shibusawa, Keizo. *Op.cit*, hlm. 1.

⁷ Ajip, Rosidi, "*Mengenal Jepang*", (Jakarta: The Japan Foundation, 1981), hlm. 110.

hingga mencapai 120 juta orang. Pada tahun tersebut, penduduk Jepang yang bekerja di sektor pertanian mengalami penurunan yaitu hanya 4,3 juta atau 35% yang bekerja pada sektor tersebut. Sedangkan sebagian besar yang lainnya bekerja pada sektor industri. Dari data ini terlihat bahwa dengan berkembangnya jumlah penduduk Jepang, maka jumlah penduduk yang bekerja pada sektor pertanian mengalami penurunan. Hal ini disebabkan karena adanya peningkatan yang cukup besar dari orang Jepang untuk bekerja pada sektor industri. Meskipun pada saat itu sektor industri memegang peranan besar di negara Jepang, namun negara ini tetap mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok masyarakatnya. Selain negara Jepang, beras juga merupakan hasil produksi pertanian yang dikonsumsi sebagai makanan pokok oleh beberapa negara di dunia khususnya Asia, berbeda dengan negara Eropa yang menjadikan roti dan jagung sebagai makanan pokok.

Pada umumnya beras dihasilkan dari padi yang ditanam di sawah yang berair namun ada juga padi yang ditanam di sawah yang kering atau sedikit air. Padi yang ditanam dapat juga dikelompokkan berdasarkan daerah atau tempat bagi pertumbuhannya. Padi yang berair (wet paddy) ditanam di tempat yang berair, untuk padi yang tak berair (dry paddy) di daerah yang kering. Sedangkan padi yang terapung cocok ditanam di daerah yang cenderung banjir. Dalam penanaman padi, harus melalui teknik dan cara yang baik agar mendapatkan hasil padi yang kualitasnya baik.

Bagi orang Jepang, beras yang masih berupa padi di sawah disebut Ine, sedangkan beras yang dipanen dan belum masak disebut Kome. Kemudian kome itu dibagi dalam beberapa golongan seperti genmai, hakumai, dan sebagainya.⁸

Di Asia beras berasal dari jenis padi yang disebut *Oryza Sativa*. Jenis ini dibagi lagi menjadi 2 bagian, pertama disebut *Indica Type* (Jenis India) yang pada umumnya berbentuk butiran panjang menyerupai silinder, apabila dimasak setiap butiran akan terpisah (tidak pulen). Jenis kedua yaitu *Japonica Type* (Jenis Jepang) butirannya lebih pendek, bulat, bening atau jernih dan lengket bila dimasak (pulen). Bagi masyarakat Jepang beras jenis India ini diolah lebih cepat dan lebih ringkas. Selain kedua jenis beras Asia tersebut di atas, Jepang juga mempunyai jenis lainnya yang terdapat di bagian Timur Jepang yaitu *Koshihikari* dan *Sassanishiki*. Ini merupakan jenis beras yang cukup mahal. Selain itu, ada juga jenis beras yang tumbuh di daerah tropis sekitar Jawa, dan juga Italia yaitu jenis *Javanica* yang butiran beras dengan bentuk datar dan panjang.

Masyarakat Jepang memiliki kepercayaan bahwa makanan pokok yang dikonsumsi oleh mereka adalah beras. Oleh karena itu dalam kehidupan sehari-hari, mereka membeli beras dengan jumlah yang cukup besar karena merupakan makanan utama yang dikonsumsi oleh mereka sehari-hari. Kemudian mereka mengatakan “beras merupakan makanan yang baik dikonsumsi oleh tubuh dan menjadi makanan utama kami sehari-hari“. Pada saat itu bukan hanya beras saja yang mereka konsumsi

⁸ Jack, Seward, “*More about the Japanese*”, (Japan: Lotus Press, 1983), hlm. 149.

tetapi mereka juga mengkonsumsi daging, ikan, sayur-sayuran dan makanan yang lainnya.

Selain sebagai makanan pokok orang Jepang, beras juga dapat di fermentasikan menjadi sake. Selain itu, beras juga dapat dibuat kue mochi yang biasanya disajikan pada perayaan Tahun Baru dan perayaan festival-festival di Jepang.

1.2 Permasalahan

Permasalahan dalam skripsi ini membahas tentang mengapa beras menjadi makanan pokok bagi masyarakat Jepang, makanan dan minuman apa saja yang memiliki keterkaitan dengan beras, serta kepercayaan apa saja yang dimiliki masyarakat Jepang terhadap beras.

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan penelitian pada skripsi ini adalah untuk mencoba menerangkan mengenai beras yang merupakan makanan pokok bagi masyarakat Jepang. Jenis makanan dan minuman yang terbuat dari beras. Juga akan di bahas kepercayaan masyarakat Jepang terhadap beras.

1.4 Ruang lingkup

Ruang lingkup pada skripsi ini, akan membatasi pembahasan tentang sistem masuknya bercocok tanam padi di Jepang, beras sebagai makanan pokok dan jenis makanan serta minuman yang terbuat dari beras. Selain itu, beras merupakan kepercayaan masyarakat Jepang.

1.5 Metode penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam skripsi ini adalah metode kepustakaan. Untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan, penulis mempelajari dan menggunakan fasilitas buku-buku dari perpustakaan Universitas Darma Persada, perpustakaan Universitas Indonesia, dan perpustakaan Pusat Kebudayaan Jepang,

1.6 Sistematika penulisan

Untuk pembahasan dan memahami masalah yang disajikan, penulis membagi sistematika sebagai berikut:

Bab I Dalam bab ini akan dibahas mengenai latar belakang, permasalahan, tujuan penelitian, ruang lingkup, metode penelitian dan sistematika penulisan.

Bab II Dalam bab ini akan dibahas mengenai masuknya sistem bercocok tanam padi ke Jepang, bercocok tanam padi sebagai revolusi

kehidupan di Jepang. Serta membahas tentang pandangan masyarakat Jepang terhadap padi.

Bab III Dalam bab ini akan dibahas mengenai beras makanan pokok bagi masyarakat Jepang, jenis makanan dan minuman yang terbuat dari beras. Selain itu juga dibahas mengenai kepercayaan masyarakat Jepang terhadap beras.

Bab IV Dalam bab ini merupakan penutup, yang memuat kesimpulan dari hal-hal yang telah dijelaskan dalam bab-bab sebelumnya.