PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI

DALAM MASYARAKAT JEPANG MODERN

SAAT INI

Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai salah satu persyaratan mencapai gelar Sarjana Sastra



PROGRAM STUDI BAHASA DAN SASTRA JEPANG
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2006



Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya, dan semua orang yang mencintai saya.

PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI DALAM MASYARAKAT JEPANG MODERN SAAT INI

Oleh:

AMITYA ANDHINI NIM. 00110028

disetujui untuk diujikan dalam sidang ujian Skripsi Sarjana, oleh:

Mengetahui

Ketua Jurusan Bahasa dan

Pembimbing

Sastra Jepang

(Syamsul Bahri, SS)

(Syamsul Bahri, SS)

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI DALAM MASYARAKAT JEPANG MODERN

SAAT INI

Telah diuji dan disahkan lulus pada :

Hari.

: Jum'at

Tanggal: 02 Juni 2006

Pembimbing/Penguji

Ketua Panitia/Penguji

(Syamsul Bahri, SS)

(Dra. Yuliasih Ibrahim)

Pembaca/Penguji

Panitera/Penguji

(Nani Dewi S, SS, M, pd)

(Oke Diah Arini,SS)

Ketua Jurusan Bahasa dan

Dekan Fakultas Sastra

Sastra Jepang

(Syamsul Bahri, SS) (Dr.Hj.Albertine. Minderop, MA)

Skripsi Sarjana yang berjudul :

PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI DALAM MASYARAKAT JEPANG MODERN SAAT INI

Merupakan karya ilmiah yang saya susun dibawah bimbingan Bapak Syamsul Bahri, SS, 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 tanggal 03 Juni 2006.

Amitya Andhini

KATA PENGANTAR

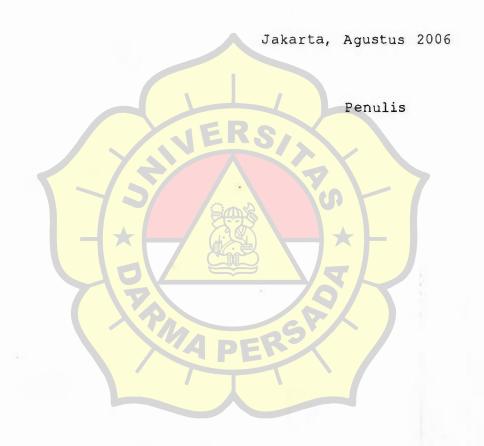
Puji syukur kehadirat Allah swt penulis ucapkan karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI DALAM MASYARAKAT JEPANG MODERN SAAT INI" ini dengan baik.

Skripsi ini dibuat dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Jepang, Fakultas Sastra, Universitas Darma persada. Penulis menyadari bahwa selama proses penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari dorongan dan bantuan dari pihak lain, baik dalam pengarahan maupun dalam melengkapi materi yang telah ada. Pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

- 1. Bapak Syamsul Bahri, SS., selaku dosen pembimbing skripsi dan juga Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada, yang dengan sepenuh hati dan kesabarannya telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini sampai selesai.
- 2. Ibu Nani Dewi Sunengsih, SS, M, pd, selaku dosen pembaca skripsi yang telah membantu penulis dalam memperbaiki penulisan skripsi ini.

- 3. Ibu DRA. Purwani Purwiardi selaku pembimbing akademik.
- 4. Ibu Dr. Hj. Albertine. Minderop, MA selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada
- 5.Dra. Yuliasih Ibrahim selaku ketua sidang dan Pudek Universitas Darma Persada.
- 6. Ibu Oke Diah Arini, SS selaku panitera sidang.
- 7. Seluruh staf pengajar yang telah memberikan pendidikan pada Fakultas Sastra Jepang di Universitas Darma Persada.
- 8. Seluruh staf Tata Usaha dan Petugas Perpustakaan
 Darma Persada
- 9.Keluargaku tercinta, terima kasih atas perhatian dan dorongannya selama proses penyusunan skripsi ini.
- 10. Irwan Darma Setiawan yang selalu mendukung dan memberikan semangat. Terima kasih atas perhatiannya.
- 11. Keluarga Irwan DS, terima kasih atas bantuan, dukungan dan perhatiannya selama proses penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca



DAFTAR ISI

KATA PENGANTARi	
DAFTAR IS	Iiv
BAB I	PENDAHULUAN1
1.1	Latar belakang1
1.2	Permasalahan8
1.3	Tujuan penelitian8
1.4	Ruang 1 i n g k u p 9
1.5	Metode penelitian9
1.6	Sistematika penulisan9
BAB II	SHOJIN RYORI SEBAGAI SALAH SATU
	PERWUJUDAN DARI AJARAN AGAMA BUDDHA11
2.1	Agama Buddha di Jepang11
	2.1.1 Asal-usul Agama Buddha12
38	2.1.2 Perkembangan Agama Buddha
	Di Jepang16
	2.1.3 Aliran Zen Dalam Agama Buddha21
2.2	Shojin ryori sebagai salah satu ajaran
	Dalam Agama Buddha khususnya dalam
	Aliran zen29
BAB III	PERKEMBANGAN SHOJIN RYORI DALAM MASYARAKAT
	TEPANG MODERN SAAT INI

	•
3.1	Pengertian shojin ryori34
3.2	Perkembangan masyarakat Jepang40
3.3	Perkembangan shojin ryori dalam masyarakat
	Jepang modern saat ini44
	3.3.1 Pengaruh shojin ryori terhadap
	Masakan rumah48
3.4	Shojin ryori sebagai salah satu fenomena
	dalam masyarakat Jepang51
BAB IV	KESIMPULAN
GLOSARI	JERS
BIBLIOGRA	FI
LAMPIRAN	TATES OF THE PROPERTY OF THE P

Bab I

Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Jepang adalah salah satu negara di Asia Timur yang memiliki luas wilayah 370.000 km2, hanya kurang lebih 1/27 luas daratan Cina dan baluas Indonesia. Negara tersebut terdiri dari empat pulau utama (Honshu, Hokkaido, Kyusu dan Shikoku) dan sekitar 3000 pulau kecil. Bentuk negara yang memanjang dan dikelilingi oleh laut membuat Jepang kaya akan hasil laut, namun sayuran dan beras pun menjadi bahan makanan utama bagi orang Jepang. Makanan Jepang sendiri sudah terkenal dengan keunikannya, baik dari tehnik memasaknya, cita rasa, maupun penyajiannya.

Salah satu sebab mengapa orang Jepang berumur panjang karena mereka mengkonsumsi makanan yang bergizi serta seimbang. Banyak dari makanan pokok Jepang sudah ada sejak zaman dahulu. Pada abad ke-7 sampai ke-9 pengaruh Cina sangat besar terhadap kebudayaan Jepang. Demikian pula dalam hal makanan, karena pada masa itu

¹ James Danandjaja, foklor Jepang Dilihat dari Kacamata Indonesia (Jakarta: PT Pustaka Utama Grafiti, 1997), hlm. 255

banyak resep dan cara memasak Cina diambil alih oleh penduduk Jepang. $Sh\bar{o}yu$ (kecap asin), miso (semacam tauco), dan $T\bar{o}fu$ (tahu) sudah ada sejak abad-abad itu. 2

Masakan Cina dan Korea sangat mempengaruhi masakan dalam lingkungan keraton Jepang, menggantikan masakan zen Budhisme yang bersifat vegetarian. Pengaruh ini kemudian menyebar di kalangan rakyat jelata. Masakan Jepang mencapai puncak perkembangannya pada periode Edo (1600-1868). Pada masa itu makanan Jepang bukan saja mendapat pengaruh dari Cina dan Korea, melainkan juga masakan Eropa, terutama Spanyol, Portugis dan Belanda. Tempura misalnya, berasal dari bahasa Portugis. Istilah tersebut berasal dari bahasa Portugis tempero yang berarti memasak.

Ada banyak kebudayaan yang melarang memakan daging dari binatang tertentu dikarenakan kepercayaan religius. Contohnya Hindu melarang umatnya untuk memakan daging sapi karena agama ini menganggap sapi memiliki hubungan khusus dengan Tuhan (sapi dianggap tunggangan Dewa Wisnu), danjuga Agama Islam melarang

² 1bid. hal 256

³ Ibid. hal 256

mengkonsumsi daging babi karena dianggap memiliki daging yang tidak bersih atau sehat.

Di Cina, Taoisme percaya bahwa mengkonsumsi makanan dapat menyembuhkan penyakit, menjaga kesehatan dan mengganti energi tubuh yang hilang. Tujuan untuk memasak makanan adalah untuk awet muda dan panjang umur. Oleh karena itu ada beberapa macam tumbuhan yang bagus untuk kesehatan kadangkala ditemukan dalam makanan.

Pengaruh Barat yang masuk pada masa Restorasi Meiji (1868) mempunyai pengaruh besar terhadap diet orang Jepang. Pantangan untuk makan daging sudah ditinggalkan orang. Sejak itu kentang, kubis, tomat, bawang bombai, asparagus, dan seledri mulai menjadi makanan orang Jepang, dan permintaan terhadap daging sapi, babi, ayam, dan telur makin bertambah. Demikian juga berbagai jenis minyak dapur, mentega, susu, keju mulai memperkaya corak menu orang Jepang, diadopsi menjadi makanan mereka. Walaupun nasi masih penting sebagai makanan pokok, mie dan roti juga mulai dianggap sebagai makanan pokok. Makanan pokok biasanya tidak diberi bumbu, sedangkan makanan tambahan yang terbuat

dari ikan, daging, udang, ayam dan sebagainya oibumbui. 4

Masakan Jepang biasanya mempertahankan rasa asli bahan makanannya. Bahkan beberapa jenis makanan dimakan mentah-mentah. Masakan Jepang sangat tergantung pada bumbu kecap asin dan miso. Bila sejarah miso sudah dimulai sejak dahulu, kecap asin baru diperkenalkan di Jepang pada abad ke-17. Bumbu tradisional Jepang seperti wasabi, sansho (lada Jepang), jahe, Indian mustard, yuzu (citron), negi (Wels onion), togarashi (Cayene pepper); stock (dashi) atau semacam sari saus penyedap yang terbuat dari sari ikan bonito (katsuo-bushi), konbu (ganggang lant/kelp) atau niboshi, yakni sari ikan sardencis kecil.

Kebudayaan makan Jepang telah bangsa juga dipengaruhi oleh kepercayaan religius. Dua agama atau kepercayaan utama yaitu Buddhisme dan Shinto yang memiliki pengaruh pada bangsa Jepang dalam memilih yang mereka miliki. Pendeta Buddha tidak makanan memakan daging dan ikan karena larangan menghancurkan kehidupan dalam ajaran Buddhisme. Ada juga beberapa kaisar dan Shogun di Jepang yang melarang

⁴ Ibid. hal 257

⁵ Ibid. hal 257

pengkonsumsian daging karena mereka telah dipengaruhi ajaran Buddhisme. Oleh karena itu jika seseorang ingin mengkonsumsi daging mereka harus bersembunyi dari hukum. Akan tetapi, masyarakat mulai mengkonsumsi daging lagi setelah restorasi Meiji yang terjadi pada tahun 1867 sejak makanan barat diperkenalkan oleh pendatang dari Eropa. Pada saat itu daging disajikan hampir di seluruh restoran Jepang.

terj<mark>adinya perubahan</mark> kebudayaan Dengan Restorasi Meiji (akhir abad ke-19), diet orang Jepang yang untuk beberapa abad telah dipengaruhi oleh agama Buddha pada periode Tokugawa Shogunate yang vegetarian itu (1603-1867) lambat laun mulai berubah. Sumber protein nabati mulai digantikan oleh protein hewani. Sejak Perang Dunia II berakhir, perubahan berlangsung semakin cepat. Pada 40 tahun terakhir ini, konsumsi nasi <mark>sebagai makanan pokok ora</mark>ng Jepang turun 40 persen. Konsumsi miso (semacam tauco), yang pernah menjadi sumber protein utama orang Jepang, turun pula sebanyak 40 persen. Permintaan terhadap ikan juga berkurang, sedangkan permintaan terhadap daging sapi impor makin bertambah, terutama sejak pasar untuk

http://www.google.com

daging impor telah diliberalisasi sejak 1991. Walaupun demikian, kebanyakan makanan dan minuman dari luar Jepang tidak begitu saja diterima sebelum mengalami proses penyesuaian terlebih dahulu dengan selera orang Jepang.

Di Jepang dikenal suatu tipe makanan vegetarian yang disebut Shojin Ryori (未責准 洋汁理) seiring dengan pengenalan Buddhisme pada 538. Makanan ini sama sekali tidak mengandung daging, ikan, telor ataupun susu dan keseluruhan<mark>nya adalah sayuran. Dalam e</mark>nsiklopedia definisi shojin ryori adalah tipe masakan vegetarian yang dip<mark>erkenalkan di Jepang bersamaan dengan B</mark>uddhisme di abad ke-6. Shojin (半書文件)) ada<mark>lah istil</mark>an Buddha berarti pemusatan pikiran, ketekunan yang pembersiha<mark>n diri, dan</mark> *ryori* (米**汁 F里) be**rarti masak atau masakan. Pada abad-13, dengan kemajuan sekte Zen dari Buddhisme kebiasaan mengkonsumsi shojin ryori menyebar. Makanan yang menggunakan bahan baku kacang kedelai seperti tofu dan minyak sayuran seperti minyak kenari menjadi popular di Jepang karena penggunaannya dalam Shojin Ryōri.8

⁷ Ibid. hal 269

^{*} http://www.pripix.com

Shojin (栄養健) secara harfiah berarti kesetiaan, ketekunan atau pemurnian, adalah pengertian bangsa Jepang terhadap kata "Virya" dari bahasa sansekerta yang berarti "untuk mendapatkan kebaikan dan men auhkan kejahatan". Kata ini adalah butir ke-empat dari enam kesempurnaan Mahayana Buddhisme. Mereka mempelajari ke-6 kesempurnaan tersebut dianggap sebagai pengikut ajaran Buddha. Vegetarianisme dalam Buddhisme diambil dari peraturan pertama dari lima Buddhisme yaitu larangan untuk mengambil nyawa makhluk hidup. Pada awalnya Buddhisme tidak melarang secara mutlak pengkonsumsian daging. Pengikut Buddha masih diperbolehkan untuk memakan daging dari binatang yang tidak mereka bunuh sendiri dan binatang yang tidak dibunuh secara khusus untuk mereka. Biksu yang menerima makanan dari hasil sedekah diharapkan memakan apapun mereka terima. Dengan kebangkitan Mahayana Buddhisme memakan daging menjadi larangan. Biksu di Cina kuno mengolah dan menyiapkan makanannya sendiri dan merupakan vegetarian ketat. Pada awal abad ke-9, kukai, pendiri sekte Shingon dan Saicho, pendiri sekte Japanese Tendai, melakukan perjalanan dari Jepang ke Cina untuk mempelajari Buddhisme dan membawa mereka kembali macam-macam masakan vegetarian dari kuil Cina.

Pada abad ke-13, Dogen, pendiri sekte zen melakukan perjalanan ke Cina untuk mempelajari zen. Pada kepulangannya ke Jepang, Ia secara formal membuat shojin ryori, suatu masakan vegetarian yang bertujuan untuk mempersiapkan kebiasaan makan dari kehidupan vegetarian murni sebagai alat untuk melatih pikiran. Saat ini di Jepang terminology dari shojin ryori bisa mengacu kepada makanan vegetarian gaya Buddha formal atau makanan vegetarian lainnya. Meskipun kadang sulit untuk mencari makanan vegetarian di Jepang, tersedia makanan vegetarian yang bagus.

1.2 Permasalahan

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas maka yang akan menjadi permasalahan dalam karya tulis ini adalah tentang bagai mana perkembangan shojin ryori dalam kehidupan masyarakat Jepang modern saat ini.

1.3 Tujuan Penelitian

Penulisan ini dimaksudkan untuk memberikan pandangan kepada pembaca tentang bagaimana keadaan vegetarianisme dan vegetarian di Jepang. Dimasa lampau ataupun dimasa modern seperti saat ini, sehingga dapat

dilihat bagaimana shojin ryori menjadi bagian dari masyarakat Jepang.

1.4 Ruang Lingkup

Pembahasan dalam karya tulis ini mencakup sejarah dan perkembangan shojin ryori dan juga agama Buddha serta perkembangannya dalam kehidupan modern masyarakat di Jepang saat ini.

1.5 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penulisan skripsi ini adalah metode kepustakaan. Dimulai dari mencari topik yang menarik yang dibahas sesuai dengan kemampuan penulis. Prosesnya adalah:

- Merumuskan permasalahan
- Melakukan studi pustaka, literature diambil dari bahan-bahan yang berhubungan dengan masyarakat dan kebudayaan Jepang, buku-buku acuan tentang agama Buddha, ajaran zen dan buku-buku tentang shojin ryori.

1.6 Sistematika Penulisan

Bab I merupakan pendahuluan yang menjelaskan latar penulisan, belakang, permasalahan, tujuan ruang lingkup, metode penulisan, dan sistematika penulisan. tentang pengertian shojin ryori, membahas Buddha di Jepang, dari perkembangan agama berdirinya agama Buddha di India hingga masuknya agama Buddha ke Jepang diikuti dengan munculnya berbagai macam aliran dala<mark>m agama Buddha yang masuk ke Jepang</mark> hingga akhirnya dapat diterima oleh masyarakat Jepang. Dan juga membahas tentang pengaruh dari ajaran agama Buddha yang membawa pengaruh baik terutama yang dibawa oleh ali<mark>ran zen,</mark> yaitu shojin ryori.

Bab III merupakan pembahasan tentang perkembangan masyarakat Jepang secara umum, perkembangan shojin ryori itu sendiri dalam masyarakat Jepang modern hingga menjadi salah satu fenomena dalam kehidupan masyarakat Jepang.

Bab IV merupakan bab terakhir yang berisi kesimpulan dari masalah yang di bahas.