

**FUNGSI DAN PERKEMBANGAN *KAISEKI RYŌRI*
DALAM BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG**

**Skripsi sarjana ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Sarjana Sastra**

Oleh

KHAIRLINA

NIM: 05110094



**FAKULTASSASTRAJEPANG
UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

JAKARTA

2009

FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang Berjudul:

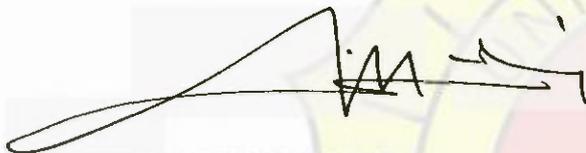
**FUNGSI DAN PERKEMBANGAN *Kaiseki Ryōri* DALAM BUDAYA MAKAN
MASYARAKAT JEPANG**

Telah diuji dan diterima baik pada:

Hari/ tanggal: Kamis, 10 September 2009

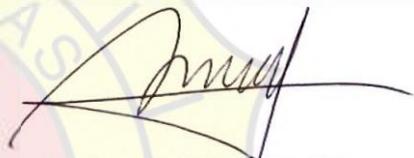
Dihadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Jurusan Jepang

Ketua Panitia/ Penguji



Syamsul Bahri, SS

Pembimbing I



Ari Artadi, SS, M.Si, MA

Pembimbing II



Indun Roosiani M.Si

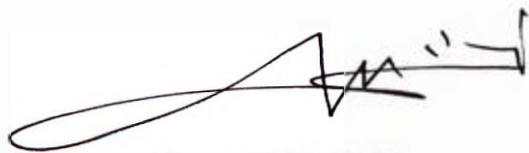
Disahkan oleh

Dekan Fakultas Sastra



FAKULTAS SASTRA
Dr. Hj. Alberline S. Minderop, MA

Ketua Jurusan
Bahasa dan Sastra Jepang



Syamsul Bahri, SS

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran ALLAH S.W.T yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Fungsi dan Perkembangan *Kaiseki Ryōri* dalam Budaya Makan Masyarakat Jepang**, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Sastra Jurusan Sastra Jepang, Universitas Darma Persada.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, namun penulis telah berusaha dengan maksimal untuk menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik-baiknya. Penulis mengharapkan adanya kritikan dan saran yang membangun dari semua pihak yang membaca skripsi ini.

Selama penulisan skripsi ini, penulis tidak lepas dari pengarahan, petunjuk, bantuan, dorongan serta semangat dari pihak lain. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada :

1. Bapak Ari Artadi, S.S, M.Si, M.A, selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, pikiran, serta tenaga untuk memberikan bimbingan, serta pengarahan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Indun Roosiani, M.Si, selaku pembaca skripsi yang telah meluangkan waktunya dalam penulisan skripsi ini.

3. Bapak Syamsul Bachri, S.S, selaku Ketua Penguji sekaligus Ketua Jurusan Fakultas Sastra Jepang Universitas Darma Persada.
4. Ibu Dr. Hj. Albertine S. Minderop, M.A, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.
5. Ibu Sari Kartika, S.S, selaku Pembimbing Akademik sekaligus orang tua selama mengikuti semua proses belajar di Universitas Darma Persada.
6. Seluruh staf pengajar Jurusan Sastra Jepang Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
7. Seluruh karyawan Sekretariat dan segenap karyawan Universitas Darma Persada yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
8. Ibunda dan Ayahanda tercinta, Kakak-kakak tersayang (Alm. Kak Yanti, Bang Ipang, Kak Asep, Kak Ina, dan Kak Imud) terima kasih atas dorongan baik moril maupun materiil dan untuk ketiga keponakanku tercinta (Adel, Adre dan Addyna), terima kasih atas canda dan kasih sayang yang menjadi semangat tak ternilai bagi penulis selama ini.
9. Sahabat-sahabat ku tersayang, Luri dan Rani, atas suka dan duka yang kita rasakan selama ini. Semoga persahabatan ini bisa terus kita jalin. Amin.
10. Sahabat-sahabat ku kelas "D" 2005 yang memberikan semangat untuk lulus bersama, Indah, Piere, Suhaeni, Tyas, Amel, Winda,

terima kasih atas dukungannya. Dan selalu semangat untuk lin, Ardi, Jevi dan Nelin.

11.Kakak, sahabat dan semua temanku di Kansas dan sahabat yang selalu berbagi suka cita, Skolastika Ninotska dan Fida. Christian Sriwijayanto, terima kasih atas do'a, waktu, suka cita, dan semangat yang tidak pernah berhenti diberikan dalam hidup penulis.

12.Rekan-rekan dan pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu terwujudnya skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi almamater khususnya dan pembaca umumnya. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan yang setimpal dari Allah S.W.T. Amin.

Jakarta, 5 September 2009

Penulis

ABSTRAK

Khairlina, 05110094, Universitas Darma Pepsada Fakultas Sastra
Jurusan Sastra Jepang "FUNGSI DAN PERKEMBANGAN *Kaiseki Ryōri*
DALAM BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG".

Budaya makan masyarakat Jepang mulai berkembang pada Zaman Kamakura, dengan lahirnya *kaiseki ryōri* sebagai masakan para biksu Budha. *Kaiseki ryōri* mengalami perkembangan baik dari segi bahan-bahan makanan yang digunakan, tata cara makan serta fungsinya. *Kaiseki ryōri* pun memiliki nilai seni kuliner yang tinggi dalam masakan Jepang. Pada akhirnya *kaiseki ryōri* menjadi masakan yang istimewa karena dihidangkan untuk orang-orang yang memiliki kelas sosial yang tinggi.

概略

カールリナ、05110094 文学部日本文学科ダルマプルサダ大学。

日本食文化中での懐石料理の機能及び発展。

日本の料理文化は鎌倉時代の仏教の僧の食べ物として誕生した懐石料理から発展していました。懐石料理は使用した食材や食事方法または機能のところから良く発展していました。日本料理の中で懐石料理もかなり高いすいじの価値を持っています。最終的に懐石料理は上の社会クラスの人々に提供される事によって特別な料理になっていました。

DAFTAR ISI

Halaman Persetujuan	
Kata Pengantar	i
Abstrak	iv
Daftar Isi	vi
BAB 1: PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Permasalahan	7
1.3 Pembatasan Masalah	8
1.4 Tujuan Penelitian	8
1.5 Landasan Teori	8
1.6 Metode Penelitian	9
1.7 Sistematika Penulisan	10
BAB 2 : BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG	12
2.1 Sejarah Budaya Makan Masyarakat Jepang	12
2.2 Jenis Masakan Jepang	17
2.2.1 Jenis Masakan Jepang Menurut Zaman	17
2.2.2 Jenis Masakan Jepang Menurut Tempat	20
2.2.3 Jenis Masakan Jepang Menurut Kategori	22
2.3 Tata-Tata Cara Penyajian Masakan Jepang	26

BAB 3 : FUNGSI DAN PERKEMBANGAN <i>Kaiseki Ryōri</i> DALAM BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG	28
3.1 Pengertian <i>Kaiseki Ryōri</i>	28
3.2 <i>Kaiseki Ryōri</i> Dalam Budaya Makan Masyarakat Jepang	31
3.2.1 Masakan Agama Budha	31
3.2.2 Sejarah <i>Kaiseki Ryōri</i>	32
3.3 Tahapan Perjamuan <i>Kaiseki Ryōri</i>	34
3.4 Penataan Dan Tahapan Masakan Dalam <i>Kaiseki Ryōri</i>	37
3.4.1 Penataan Masakan Dalam <i>Kaiseki Ryōri</i>	37
3.4.2 Tahapan Masakan Dalam <i>Kaiseki Ryōri</i>	38
3.5 Perkembangan <i>Kaiseki Ryōri</i>	45
3.6 Fungsi <i>Kaiseki Ryōri</i>	46
BAB 4 : ANALISA DAN KESIMPULAN	49
4.1 Analisa	49
4.2 Kesimpulan	57
Daftar Pustaka	
Glossary	
Lampiran	

BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Asia merupakan salah satu benua yang memiliki populasi penduduk terpadat di dunia. Letak geografis menyebabkan perbedaan pada kebiasaan dan pola pikir penduduknya, oleh karena itu timbul keberagaman budaya dari setiap kelompok. Kecintaan anggota kelompok terhadap budayanya, menimbulkan adanya usaha-usaha yang dilakukan untuk melestarikan dan membuat budaya tersebut dapat dikenal oleh orang lain.

Budaya adalah menjunjung tinggi nilai-nilai kehidupan yang ada dan merupakan pola hidup yang telah dianut sejak lama secara turun temurun oleh suatu kelompok.¹ Budaya tiap kelompok akan selalu tumbuh dan berkembang secara unik karena adanya perbedaan kelompok yang satu dengan yang lain di dalam pola hidup yang berkelanjutan. Berbagai macam budaya dapat berkembang dengan tata cara yang tidak terduga. Salah satu kebudayaan yang menarik dan dapat dijadikan sebagai ciri khas oleh suatu negara adalah masakan.

¹ <http://asnugroho.wordpress.com/2006/08/31/perbandinagn-budaya-indonesia-dan-jepang/>

Masakan adalah sejumlah bahan makanan yang diolah dengan menggunakan bahan makanan pilihan dan berbagai macam bumbu masak. Seluruh negara di dunia ini memiliki ragam masakan yang berbeda satu dengan yang lain. Masakan setiap negara dapat mudah dikenal karena memiliki ciri khas tertentu, yang dapat menimbulkan ketertarikan bagi pecinta kuliner. Negara Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki masakan dengan cita rasa tinggi.

Masakan Jepang memiliki perbedaan pada jenis masakan, tata cara memasak, tata cara pengolahan bahan makanan, dan tata cara penyajian. Bagi masyarakat Jepang, masakan dapat dikatakan indah karena dapat dinikmati melalui mata, hidung, telinga, dan lidah. Jepang adalah salah satu negara yang kaya akan bahan pangan laut dan sayuran.

Bahan makanan merupakan suatu hal yang penting dalam membuat masakan Jepang, karena kesegaran dari bahan makanan harus dapat dirasakan hingga saat menikmati masakan. Keanekaragaman hasil bumi menciptakan masakan dengan cita rasa yang lezat dan tidak lepas dari unsur estetika yang tinggi yaitu kepekaan terhadap seni dan keindahan. Menurut Takayuki Kosaki dalam bukunya, *The Food of Japan "Authentic Recipes from The Land of The Rising Sun"*, menyatakan :

More than any other cuisine in the world, Japanese food is a complete aesthetic experience—a delight for the eyes, the nose and the plate. The presentation of food is always of paramount importance, with great care given to detail, colour, form and balance. (2000:5)²

Dari kutipan di atas, dijelaskan bahwa masakan Jepang memiliki kualitas lebih baik dari masakan mana-pun di dunia. Masakan Jepang merupakan pengalaman estetika yang sempurna, karena merupakan keindahan yang dinikmati oleh mata, hidung dan indra pengecap. Penyajian masakan Jepang selalu merupakan hal terpenting, dengan ketelitian pada rincian, warna, bentuk dan keseimbangan.

Menu masakan Jepang dipengaruhi oleh Agama Budha. Agama Budha melarang daging dari hewan darat dan susu untuk dikonsumsi oleh masyarakat Jepang. Itu adalah salah satu alasan menu masakan Jepang berbeda dengan negara lain. Sekitar tahun 1568-1868, Jepang memasuki zaman pra-modern dan terjadi perubahan besar-besaran yang disebabkan adanya pengenalan dari non-budaya Jepang. Keterbukaan masyarakat Jepang untuk berhubungan dengan orang asing, menyebabkan adanya perkembangan peradaban memasak dan tata cara makan masyarakat Jepang. Turut andilnya Jepang dalam perdagangan dunia membuat perekonomian dan masakan Jepang ikut berkembang.

² Takayuki Kosaki, *The Food of Japan "Authentic Recipes from The Land of The Rising Sun"*, 2000, hlm. 5

Menu masakan Jepang yang semula vegetarian, akhirnya sedikit tergantikan dengan adanya pengaruh dari negara barat. Oleh karena itu, banyak restoran di Jepang yang menghadirkan berbagai macam menu masakan dari semua negara di dunia, yang disebut *yōshoku* (洋食). Restoran yang menghadirkan berbagai macam menu masakan negara barat disebut *yōshokuya* (洋食屋) Masyarakat Jepang memiliki ketertarikan yang cukup tinggi terhadap masakan dari negara asing, meskipun dengan bahan makanan impor yang terbatas.

Dahulu, menu masakan Jepang berbeda-beda, sesuai dengan tingkat sosialnya. Misalnya pada rakyat biasa, mereka akan makan ikan dan sayuran pada puncak musimnya, seperti rebung pada musim semi, ikan air tawar pada musim panas, ikan air asin dan jamur pada musim gugur, sayur sawi putih dan jeruk mandarin pada musim dingin. Sebaliknya kaum bangsawan memiliki menu masakan yang lebih beragam, sedangkan kaum *samurai* memiliki menu masakan yang lebih sederhana. Bagi masyarakat Jepang, memperhatikan musim pada pola makannya sangatlah penting. Mengonsumsi bahan makanan pada musim bahan makanan tersebut, dipercaya memiliki kandungan gizi yang sangat baik.

Ciri lain dari masakan Jepang terlihat pada proses memasaknya yang dimasak seminimal mungkin, yang ditujukan agar rasa asli dari bahan makanan tidak hilang. Masakan Jepang juga banyak yang

dihidangkan secara mentah, misalnya ikan salmon yang banyak digemari wisatawan. Beberapa tahun terakhir ini, konsumsi bahan pangan laut menurun.

Dalam Nusantara News, Jakarta Shimbun's Online Journal memuat mengenai menurunnya konsumsi bahan pangan laut di Jepang. Buku Putih Perikanan Jepang tahun fiskal 2008 yang diumumkan Jumat, 15 Mei 2009 menyatakan bahwa dalam beberapa tahun terakhir, bahan pangan laut semakin sedikit dikonsumsi oleh masyarakat Jepang. Pada tahun 2006, untuk pertama kalinya daging lebih banyak dikonsumsi, bahkan melampaui bahan pangan laut. Konsumsi harian bahan pangan laut di Jepang sebanyak 80,2 gram, sedangkan konsumsi daging sebanyak 80,4 gram. Dikalangan anak muda penurunan mengkonsumsi bahan pangan laut cukup besar. Pada tahun 2007, konsumsi bahan pangan laut tidak banyak berubah dibandingkan tahun sebelumnya, namun konsumsi daging terus meningkat.³ Salah satu penyebab menurunnya konsumsi bahan pangan laut adalah karena masyarakat Jepang menginginkan masakan yang berbeda dalam menu masakannya. Alasan lain daging lebih banyak dipilih karena daging lebih mudah diolah dibandingkan dengan bahan pangan laut.

Pada Zaman Edo, tidak hanya biksu Budha, tapi pola makan masyarakat Jepang ikut berubah. Pola makan yang semula hanya dua kali

³ <http://www.nusantara-news.com/2009/05/konsumsi-makanan-laut-di-jepang-menurun.html>

sehari, kini menjadi tiga kali atau bahkan empat kali sehari. Menurut mereka, hal ini bukanlah suatu masalah karena menu masakan tradisional Jepang hanya terdiri dari nasi, sup, dan sayuran. Pola makan masyarakat Jepang telah dikenal sebagai pola makan yang sehat. Masakan tradisional Jepang hanya sedikit mempergunakan minyak, rendah kolesterol, lemak, dan kalori, namun memiliki kandungan serat yang tinggi.

Masakan Jepang merupakan masakan yang biasa, karena Agama Budha mengajarkan kesederhanaan dalam setiap aspek kehidupan, termasuk dalam hal masakan. Masakan vegetarian di kuil Budha adalah landasan kuat dalam menu masakan masyarakat Jepang. Masakan dalam Budha mengalami perkembangan, yang membawa pengaruh terhadap masakan tradisional Jepang.

Masakan tradisional Jepang yang dikenal pada umumnya adalah *honzen ryōri* (本膳料理), *kaiseki ryōri* (懐石料理, masakan *Kaiseki*), *kaiseki ryōri* (会席料理, masakan jamuan pesta), *shōjin ryōri* (精進料理), dan *osechi ryōri* (御節料理). Setiap jenis masakan tradisional Jepang memiliki fungsi yang berbeda-beda. Misalnya, *kaiseki ryōri* yang menjadi masakan untuk dihidangkan sebelum upacara minum teh atau *chanoyu*.

Chanoyu adalah seni tradisional Jepang dalam menghadirkan teh untuk para tamu. Teh disiapkan secara khusus oleh orang yang mendalami seni upacara minum teh. Upacara minum teh mencerminkan kepribadian dan pengetahuan tuan rumah. Teh menjadi dikenal sebagai

unsur utama dalam penerangan spiritual.⁴ Teh tidak hanya dituang dengan air panas dan diminum, tapi merupakan sebuah seni yang melekat dengan Jepang, oleh karena itu *chanoyu* dihubungkan dengan hidangan *kaiseki ryōri*.

Kaiseki ryōri adalah masakan tradisional Jepang yang sangat dikenal oleh negara lain di dunia. *Kaiseki ryōri* merupakan masakan sehat karena dibuat dengan bahan makanan pilihan. *Kaiseki ryōri* mulai dikenal bersamaan dengan masuknya teh yang dibawa dari China. *Kaiseki ryōri* dihidangkan sebagai masakan ringan untuk para biksu Budha. Seiring perkembangan zaman, berbagai macam faktor mempengaruhi perubahan fungsi awal *kaiseki ryōri* dan menjadikan *kaiseki ryōri* berkembang, sehingga *kaiseki ryōri* dikenal sampai sekarang. Pada akhirnya *kaiseki ryōri* menjadi masakan yang istimewa karena dihidangkan untuk orang-orang yang memiliki kelas sosial yang tinggi.

1.2 Permasalahan

Dalam penelitian ini, penulis merumuskan masalah, yakni bagaimana fungsi dan perkembangan *kaiseki ryōri* dalam budaya dan kelas sosial Jepang.

⁴http://www.wikipedia.org/wiki/japanese_tea_ceremony

1.3 Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini, penulis membatasi masalah pada fungsi dan perkembangan *kaiseki ryōri* yang terdapat dalam upacara minum teh dalam budaya makan masyarakat Jepang.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana fungsi dan perkembangan *kaiseki ryōri* dalam budaya makan masyarakat Jepang.

1.5 Landasan Teori

Landasan teori yang digunakan dalam penulisan penelitian ini adalah Pemahaman Budaya menurut Kroeber dan Kluckhohn dan Teori Sistem-Sistem menurut Talcott Parsons.

Kroeber dan Kluckhohn mengungkapkan bahwa terdapat enam pemahaman yang utama mengenai budaya dan dua diantaranya, yaitu :

1. *Definisi Historis*, budaya sebagai warisan yang dialih-turunkan dari generasi ke generasi berikutnya.
2. *Definisi Genetis*, budaya bisa tetap bertahan dan dikenal karena dipindahkan atau diperkenalkan dari generasi ke generasi berikutnya.⁵

⁵ Mudji Sutrisno&Hendar Putranto, Teori-Teori Kebudayaan, 2005, hlm. 9

Menurut Talcott Parsons, Teori Sistem adalah beberapa elemen dalam kerangka yang saling berinteraksi dan berpengaruh.⁶ Parsons mengembangkan sebuah model masyarakat yang terdiri dari tiga sistem, yang dari salah satu sistem terdapat tiga penerapan sistem budaya. Penulis menggunakan dua dari tiga sistem yang dikemukakan oleh Parsons, yaitu :

1. Simbol-simbol ekspresif yang mengkomunikasikan emosi dalam seni dan musik. Dibutuhkan seperangkat kriteria estetis. Kegiatan ini bersifat kreatif dan memberikan kenikmatan.
2. Standar dan norma moral yang berurusan dengan benar atau salah terhadap nilai-nilai yang ada dalam budaya. Nilai-nilai yang terkandung didalamnya memiliki peranan pokok. Tindakan-tindakan yang bersifat konkret dinilai berdasarkan keselarasan atau ketidakeselarasan mereka dengan ideal-ideal abstrak.⁷

1.6 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode pengumpulan data dan informasi yang kemudian diolah dengan menggunakan analisa dari data yang terkumpul. Analisa data tersebut bertujuan untuk menjelaskan informasi yang masuk melalui proses pengumpulan data

⁶ <http://tutoriaalkuliah.blogspot.com/2009/06/teori-tindakan-dan-teori-sistem-talcott.html>

⁷ Mudji Sutrisno&Hendar Putranto, Teori-Teori Kebudayaan, 2005, him. 58

yang didapat dengan mengkategorikan atau memilah-milah sejumlah data agar lebih jelas. Penulis menggunakan metode kepustakaan, yaitu dengan mengumpulkan data-data dari Perpustakaan Darma Persada, Perpustakaan Nasional, Perpustakaan The Japan Foundation dan internet.

1.7 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pembahasan, penulis membagi penelitian ini menjadi lima bab, yang terdiri dari:

BABI PENDAHULUAN

Dalam bab ini, penulis akan menguraikan latar belakang masalah, permasalahan, tujuan penelitian, metode penelitian, pembatasan masalah, landasan teori, dan sistematika penyajian.

BAB II BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG

Dalam bab ini, penulis menguraikan budaya makan masyarakat Jepang.

BAB III FUNGSI DAN PERKEMBANGAN *KAISEKI RYŌRI* DALAM BUDAYA MAKAN MASYARAKAT JEPANG

Dalam bab ini, penulis menjelaskan fungsi dan perkembangan *kaiseki ryōri* dalam budaya makan masyarakat Jepang.

BABIV ANALISA DAN KESIMPULAN

Dalam bab ini, penulis membuat analisa dengan menggunakan kerangka teori yang ada pada bab I, untuk melihat fungsi dan perkembangan *kaiseki ryōri* dalam budaya dan kelas sosial Jepang. Penulis membuat suatu bentuk kesimpulan dari pembahasan yang sudah terpaparkan dari bab – bab dan tulisan yang ada, yang kemudian di lengkapi dari usaha penulis untuk menyampaikan beberapa saran dari pembahasan dan penjelasan yang sudah terpaparkan dalam penelitian ini.

