

**FUNGSI DAN MAKNA *SHŌJIN RYŌRI* BAGI BIKSU DI
JEPANG**

SKRIPSI



PROGRAM STUDI SASRA JEPANG

FAKULTAS SASRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2011

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

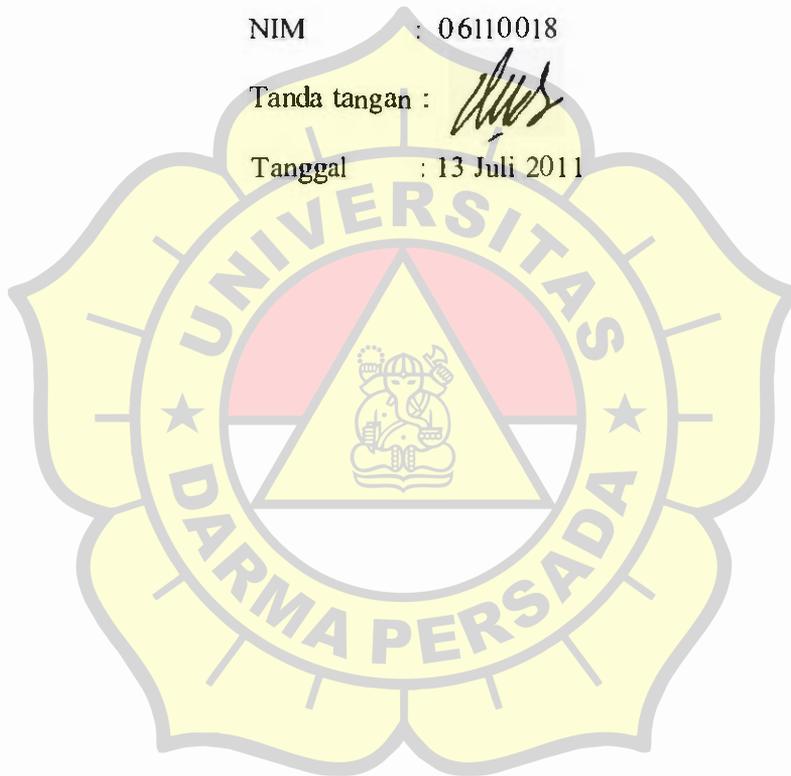
Nama : Diaswuri Lestari

NIM : 06110018

Tanda tangan :



Tanggal : 13 Juli 2011



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada hari Kamis, tanggal 11 Agustus 2011

Oleh

DEWAN PENGUJI

yang terdiri dari:

Pembimbing : Dra Purwani Purawardi, M.Si ()

Pembaca : Tia Martia, S.S, M.Si ()

Ketua Penguji : Dra. Tini Priantini ()

Disahkan pada hari Kamis, tanggal 11 Agustus 2011

Ketua Program Studi,



(Rini Widiarti, S.S,M.Si)

Dekan Fakultas Sastra,



FAKULTAS SASTRA
(Dr. Hj. Albertine S. Minderop, M.A)

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Fungsi dan Makna *Shōjin Ryōri* Bagi Biksu di Jepang**, sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Sastra Jurusan Sastra Jepang Universitas Darma Persada.

Dalam penulisan ini penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna. Namun penulis telah berusaha dengan maksimal untuk menyelesaikan skripsi ini dengan sebaik – baiknya.

Selama penulisan skripsi ini, penulis tidak lepas dari pengarahan, petunjuk, bantuan, dorongan serta semangat untuk menyelesaikan skripsi ini. Pada kesempatan ini, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra Purwani Purawardi, M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, pikiran, serta tenaga dalam memberikan pengarahan kepada penulis, sehingga skripsi ini dapat selesai.
2. Ibu Tia Martia, S.S, M.Si, selaku dosen pembimbing kedua dan pembaca skripsi yang telah meluangkan waktu dan memberikan saran kepada penulis.
3. Ibu Dra. Tini Priantini, selaku ketua sidang skripsi, yang telah banyak memberikan ilmuyang berharga selama mengikuti perkuliahan.
4. Ibu Irawati Agustine, S.S, dan Almarhumah Ibu Ayu Setiasih, S.S selaku pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dan saran kepada penulis.

5. Seluruh Staf pengajar Jurusan Sastra Jepang Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmunya kepada penulis.
6. Ibu Rini Widiarti, S.S, M.Si, selaku ketua program studi Bahasa dan Sastra Jepang yang telah memberikan saran dan pengarahan kepada penulis.
7. Ibu Dra. Hj. Albertine S. Minderop, M.A, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.
8. Seluruh Staf sekretariat dan perpustakaan Universitas Darma Persada.
9. Kedua orangtuaku tercinta, dan adikku, yang telah memberikan semangat, dukungan serta doa kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Teman – teman seperjuangan angkatan 2006, dan Sahabat – sahabat tercinta.

Akhir kata penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi Mahasiswa Universitas Darma Persada pada umumnya dan Mahasiswa Fakultas Sastra Jepang khususnya. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Amin

Jakarta, Juli 2011

Penulis

Diaswuri Lestari

ABSTRAK

Nama : Diaswuri Lestari

Program Studi : Fakultas Sastra Jurusan Jepang

Judul : Fungsi dan Makna *Shōjin Ryōri* Bagi Biksu di Jepang

Dalam skripsi ini, penulis menjelaskan *Shōjin Ryōri* adalah masakan tradisional untuk biksu di Jepang. *Shōjin Ryōri* merupakan masakan tradisional di Jepang yang mulai berkembang pada Zaman Kamakura sebagai masakan biksu Buddha. *Shōjin Ryōri* menjadi masakan tradisional untuk biksu di Jepang, karena mempunyai berbagai macam fungsi dan makna. *Shōjin Ryōri* menjadi masakan yang dikonsumsi biksu Buddha di kuil. Sekarang ini *Shōjin Ryōri* juga mulai digunakan masyarakat Jepang untuk diet.

概要

名前 : チアスウリレストリ
勉強をプログラム : 文学部 日本語学科
タイトル : 日本僧のために精進料理の機能と意味

この論文中で著者は精進料理 日本僧のために伝統的な料理を説明します。精進料理は鎌倉時代に仏教の僧の日本伝統的な料理として発展されました。日本の僧のために伝統的な料理は色々な機能と意味があります。精進料理はお寺で仏教の僧に消費される料理になりました。今は精進料理にもダイエットのために日本社会の料理するの始めになります。

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	6
1.3 Pembatasan Masalah	6
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	7
1.6 Landasan Teori	7
1.7 Metode Penelitian	8
1.8 Manfaat Penelitian	9
1.9 Sistematika Penulisan.....	9
BAB II: HUBUNGAN <i>SHŌJIN RYŌRI</i> DAN AGAMA BUDDHA	
2.1 Perkembangan Agama Buddha di Jepang	11
2.2 Aliran Dalam Agama Buddha	15
2.2.1 Sōtō Zen	17
2.2.2 Prinsip – Prinsip dalam Sōtō Zen	18
2.2.3 Pendiri dari Sōtō Zen.....	18

2.2.4 Ajaran – ajaran dalam Sōtō Zen.....	20
2.3 Hubungan <i>Shōjin Ryōri</i> dan Agama Buddha.....	23
2.3.1 Perkembangan <i>Shōjin Ryōri</i> di Lingkungan Kuil Buddha.....	24
2.3.2 Ajaran – ajaran Agama Buddha dalam <i>Shōjin Ryōri</i>	26
BAB III: FUNGSI DAN MAKNA <i>SHŌJIN RYŌRI</i> BAGI BIKSU DI JEPANG	
3.1 Asal Usul <i>Shōjin Ryōri</i>	30
3.2 Jenis – jenis Makanan Dalam <i>Shōjin Ryōri</i>	35
3.2.1 <i>Miso Shiru</i>	35
3.2.2 <i>Aburage</i>	36
3.2.3 <i>Ganmodoki</i>	37
3.2.4 <i>Natto</i>	37
3.2.5 <i>Daikon</i> atau Lobak.....	38
3.2.6 <i>Takekoko</i> atau Bambu Muda.....	38
3.2.7 <i>Kyuri</i> atau Timun.....	38
3.2.8 Tempura.....	39
3.2.9 <i>Renkon</i> atau Lotus Root.....	39
3.2.10 Salad.....	39
3.3 Bihku Buddha di Jepang.....	41
3.3.1 Sifat – sifat Seorang Bihku Buddha.....	43
3.3.2 Makanan Untuk Bihku Buddha.....	45
3.4 Fungsi dan Makna <i>Shōjin Ryōri</i> Bagi Bihku di Jepang.....	47
BAB IV : KESIMPULAN	52
DAFTAR PUSTAKA	54

GLOSSARY 56

LAMPIRAN..... 60



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Negara Jepang yang terkenal dengan makanan yang khas, yaitu makanan tradisional. Makanan di Jepang sudah dikenal hampir di seluruh dunia seperti *Sushi*, yang dibuat dari nasi yang didalamnya terdapat ikan atau *Crabstick*, udang dan gurita yang dibungkus dengan nori, dan dimakan dengan *Shoyu* (kecap), *Garin* (acar jahe muda yang berwarna merah muda), dan *Wasabi* (parutan jenis akar tanaman yang memiliki rasa pedas). Makanan Jepang biasanya dimasak sesuai dengan peralihan musim yang terjadi di Jepang. Misalnya menghadirkan mie dingin dan *Sashimi* pada musim panas, sedangkan *Ramen* panas dan *Shabu – shabu* pada musim dingin.¹

Masakan Jepang adalah makanan yang dimasak dengan cara yang unik dan menggunakan bahan makanan yang berasal dari wilayah Jepang dan sekitarnya. Dalam bahasa Jepang makanan Jepang dikenal dengan nama *Nihonshoku* atau *Washoku*. Makanan Jepang dikonsumsi secara turun temurun oleh masyarakat Jepang dari zaman dahulu, selain itu juga ada makanan yang berasal dari luar Jepang atau negara lain. Cara memasak makanan Jepang bukan hanya dari negara Jepang, tetapi juga dari negara – negara Asia Timur dan negara Barat. Pada saat ini definisi dari makanan Jepang adalah semua makanan yang

¹ <http://www.bisnisbook.wordpress.com>

dikonsumsi oleh masyarakat Jepang dan makanan tersebut bukan merupakan makanan yang berasal dari negara lain.

Bahan masakan Jepang berupa hasil pertanian yaitu sayuran dan kacang-kacangan, serta makanan laut. Bumbunya berupa *dashi* yang ditambah *miso* dan *shōyu*. Berbeda dengan masakan negara-negara lain, makanan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau penyedap yang mengandung biji (seperti cabai) yang harus ditumbuk atau dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam seperti bawang putih. Kacang kedelai merupakan bahan utama makanan olahan. Penyedap biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut.

Bumbu dalam masakan Jepang mengenal 5 bumbu utama yang harus dimasukkan secara berturutan sesuai urutan *sa-shi-su-se-so* yang merupakan singkatan dari:

- a. *Satō* (gula pasir)
- b. *Shio* (garam)
- c. *su* (cuka)
- d. *Seuyu* ejaan zaman dahulu untuk *Shōyu*
- e. *mi.so*.²

Sesuai dengan peraturan *sa-shi-su-se-so*, gula pasir adalah bumbu yang dimasukkan pertama kali, diikuti garam, cuka, *shōyu*, dan *miso*. Dalam masakan Jepang juga dikenal tahapan *Appetizer* dalam penyajian. Dalam budaya makanan

² <http://www.makanan.tradisional.jepang.com>

Eropa atau Cina makanan disajikan dengan cara bertahap mulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan diakhiri dengan hidangan penutup. Masakan Jepang juga dihidangkan dengan cara bertahap seperti negara lain.³ Dalam hal penyajian hidangan masakan Jepang tidak ada perbedaan tata cara di rumah maupun di restoran.

Masakan Jepang terdiri dari masakan modern dan masakan tradisional. Contoh dari masakan Jepang tradisional adalah *honzen ryōri* (本膳料理), *kaiseki ryōri* (会席料理), *shōjin ryōri* (精進料理), dan *osechi ryōri* (御節料理). Makanan tradisional Jepang memiliki fungsi yang berbeda – beda dalam penggunaannya. Contoh seperti *Shōjin ryōri*.

Shōjin ryōri adalah masakan tradisional Jepang yang tidak menggunakan produk hewani seperti daging, telur, unggas, ataupun kerang. Masakan *Shōjin* adalah jenis masakan vegetarian. Makanan vegetarian Jepang bahan utamanya adalah beras, tahu, sayuran, sayuran laut dan jamur. Definisi dari *Shōjin ryōri* adalah masakan sederhana, yang sering dimasak cepat dengan metode seperti memanggang, mengukus, dan menggoreng. Makanan Jepang selalu menggunakan sayur-sayuran yang dipotong, bentuk kipas, bunga dll. Kebanyakan resep menggunakan bahan-bahan segar seperti *shōyu*, *sake*, *miso* atau ditambahkan *dashi*.

Ketika makanan Jepang disajikan, semua masakan biasanya diletakkan di atas meja pada saat yang sama dan makanan yang disajikan dalam beberapa mangkuk kecil, bukan di satu piring, sehingga rasa yang berbeda dapat

³ ibid

dirasakan. Makanan dimakan dengan menggunakan sumpit yang disimpan dalam rak sumpit. Seorang vegetarian makan makanan khas Jepang yang terdiri dari nasi, sup, sayuran (*Okazu*) dan acar Jepang. Teh hijau biasanya disajikan pada akhir makan dan pada kesempatan-kesempatan khusus buah segar akan disajikan juga.

Bahan masakan dari *Shōjin ryōri* tidak menggunakan produk hewani karena sebagai salah satu ajaran dasar Buddhisme yang berbunyi 'engkau tidak membunuh', pembunuhan binatang, ikan atau serangga untuk makanan dihindari, seperti penggunaan produk hewani seperti telur atau susu. Jadi, pada dasarnya masakan yang terdiri dari biji-bijian, sayuran, kacang kedelai atau produk berbasis kedelai seperti tahu, dan penggunaan rasa tajam seperti bawang putih. *Shōjin ryōri* adalah masakan yang biasanya disajikan untuk para biksu. Sehingga masakan ini terbuat dari bahan – bahan nabati saja. Arti kata *Shōjin* yaitu *shō* artinya berkonsentrasi ke depan, *jin* berarti pergi atau untuk memajukan, membuat kemajuan.⁴

Shōjin ryōri adalah jenis masakan vegetarian yang terkenal di Jepang. Masakan ini biasanya dikonsumsi oleh para biksu di Jepang. *Shōjin* adalah kata yang terdiri dari karakter *Shō* (精) dan *Jin* (進) untuk semangat atau ketekunan di sepanjang jalan menuju keselamatan. Maksud dari memasak *Shōjin ryōri* adalah memberikan pelatihan seorang Buddha agar lebih disiplin dan mengajarkan pada

⁴ <http://www.hachinoki.co.jp/origin/shojin1.html>

biksu bahwa *Shōjin ryōri*, walaupun hanya makanan sederhana, tetapi sangat sehat untuk dikonsumsi.⁵

Sejarah *Shōjin ryōri* masuk ke Negara Jepang bersamaan dengan agama Budha dari China, hampir 1500 tahun yang lalu. *Shōjin Ryōri* menyebar di Jepang pada abad ke 13 bersamaan dengan munculnya sekte Buddha Zen. Pada Zaman Kamakura abad (XII - XIII) rasio dari biksu budha berubah, hal itu yang menyebabkan muncullah *Shōjin ryōri*.⁶ Munculnya *Shōjin ryōri* berdasarkan perubahan pemikiran biksu Buddha pada Zaman Kamakura, dimulai pada waktu kepala kuil Buddha di negara Jepang bernama Shinran yang membiarkan para biksu makan daging dan menikah. Inovasi ini tidak disetujui oleh banyak pihak. Biksu diperkenalkan di Jepang bersamaan dengan masuknya agama Buddha.

Ide membuat *Shōjin ryōri* adalah sejenis makanan sederhana yang dimakan dengan sepenuh hati. Masakan ini disajikan untuk tamu –tamu penting, disajikan di atas piring dengan banyak sayuran. Masakan ini juga disajikan dengan 5 rasa (asin, manis, asam, pahit, pedas) dan juga dengan 5 warna sayuran dan bahan lainnya yaitu warna (merah, putih, hitam, hijau dan kuning). Dalam penyajiannya digunakan penggorengan, perebusan, persiapan dalam minyak panas, uap dan penggunaan produk segar.

Pusat Buddhisme terletak di kota Kyoto, sehingga *Shōjin ryōri* tersebar di kalangan penduduk Kyoto. Sampai sekarang *Shōjin ryōri* menjadi masakan favorit bagi masyarakat Kyoto. Sekarang *Shōjin ryōri* tidak lepas dari upacara agama

⁵ Yanagita, Kunia .Kodansha International, Tokyo 2008 hal 124.

⁶ Yoneda, Soei The Heart of Zen Cuisine, Kodansha International, Tokyo, 1987 hal 34.

Buddha, terutama pada upacara pemakaman, peringatan atau *matsuri* dan lain – lain.

Shōjin ryōri disajikan di atas baki berkaki empat disebut *ozen*, dan hal yang harus diperhatikan dalam penyajian di piring yaitu jumlah piring yang disajikan harus berjumlah genap, tidak boleh ganjil. Piring yang digunakan terbuat dari kayu dan harus berwarna merah, sedangkan untuk piring keramik jarang digunakan untuk menyajikan masakan ini.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas penulis mengidentifikasi masalah bahwa *Shōjin ryōri* merupakan masakan vegetarian yang terdapat di negara Jepang yang sehat untuk semua masyarakat Jepang dan *Shōjin ryōri* mempunyai makna bahwa *Shōjin ryōri* adalah masakan yang sederhana tetapi mempunyai beberapa keunikan sendiri dan berfungsi bagi para biksu Buddha.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas penulis membatasi masalah penelitian pada penyebaran *Shōjin ryōri* yang terjadi di Jepang pada Zaman Kamakura atau abad ke-13.

1.4 Perumusan Masalah

Penulis merumuskan masalah dengan mengajukan beberapa pertanyaan sebagai berikut :

1. Mengapa *Shōjin ryōri* dikhususkan untuk para biksu?
2. Apa arti makna *Shōjin ryōri* untuk biksu di Jepang?
3. Apa saja fungsi dari *Shōjin ryōri* untuk biksu di Jepang?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami secara mendalam mengenai *Shōjin ryōri* sebagai masakan vegetarian yang ternyata memiliki makna dan fungsi bagi para biksu di Jepang.

1.6 Landasan Teori

Untuk memperkuat penelitian penulis menggunakan teori dari Itaro Enoki. Menurut teori Itaro Enoki dalam bukunya *Sejarah dan Kebudayaan Jepang* (1981) teori Kebudayaan merupakan "suatu sistem kebudayaan yang bersifat universal untuk saling berkomunikasi dalam hal agama maupun dalam makanan, yang dikhususkan pada agama Buddha, hubungan agama Buddha yang bersifat sosial dan teoritis dalam masyarakat dan dalam lingkungan kuil Buddha."⁷

Adanya hubungan yang khas antara agama dan makanan dapat ditemukan dalam berbagai budaya, serta hubungan antara ajaran Buddha belas kasih untuk semua makhluk hidup dan perkembangan di negara Jepang khusus jenis masakan vegetarian dikenal sebagai *shōjin ryōri*. Di Jepang dibudidayakan beragam jenis sayuran dan produk nabati yang komersial yang bermanfaat untuk diet yang lebih fleksibel.

⁷ Matsubara, Saburo, et al, "sebuah perspektif," *Sejarah dan Kebudayaan Jepang*, Kememntrian Luar Negeri Jepang, 1981, hal. 35

Menurut Soei Yoneda (1987:54) dijelaskan bahwa ada beberapa hal yang harus diperhatikan oleh biksu di Jepang dalam *shōjin ryōri*, yaitu:

1. Dilarang membunuh, yaitu makanan yang disajikan dalam *shōjin ryōri* tidak boleh dari makanan yang berasal dari produk hewani, karena Sang Buddha melarang untuk membunuh binatang apapun.

2. Dilarang minum – minuman keras atau minuman yang memabukkan, yaitu dalam penyajian masakan *shōjin ryōri* dan minuman untuk para biksu tidak boleh mengandung minuman yang beralkohol dan memabukkan.

3. Makanan yang disajikan harus sehat dan tidak menggunakan bahan yang berlebihan, maksudnya makanan yang disajikan dalam *shōjin ryōri* harus menu empat sehat lima sempurna, yang cukup bergizi bagi para biksu.

4. Semua masakan yang disajikan oleh para biksu dari kuil harus dihabiskan semua, maksudnya agar biksu lebih bersyukur dengan masakan apapun yang disajikan.

5. Waktu memasak *shōjin ryōri* menggunakan produk nabati, misalnya kacang – kacang atau biji – bijian.

1.7 Metode Penelitian

Dalam penulisan ini penulis menggunakan pendekatan kualitatif dan metode deskriptif analisis dan menggunakan sumber pustaka dari buku *The Heart of Zen Cuisine* dan juga berusaha mencari dan mengumpulkan data- data yang berhubungan dengan tema / judul dengan melalui metode kepustakaan. Data- data yang diperoleh merupakan data sekunder yaitu data – data yang memang sudah