

**PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP RESTORAN  
RAMEN-YA DAN MARUGAME UDON SEBAGAI SALAH  
SATU RESTORAN *RAMEN* DAN *UDON***

**SKRIPSI**



**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG**

**FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2022**

**PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP RESTORAN  
RAMEN-YA DAN MARUGAME UDON SEBAGAI SALAH  
SATU RESTORAN *RAMEN* DAN *UDON***

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Linguistik**



**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG**

**FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2022**

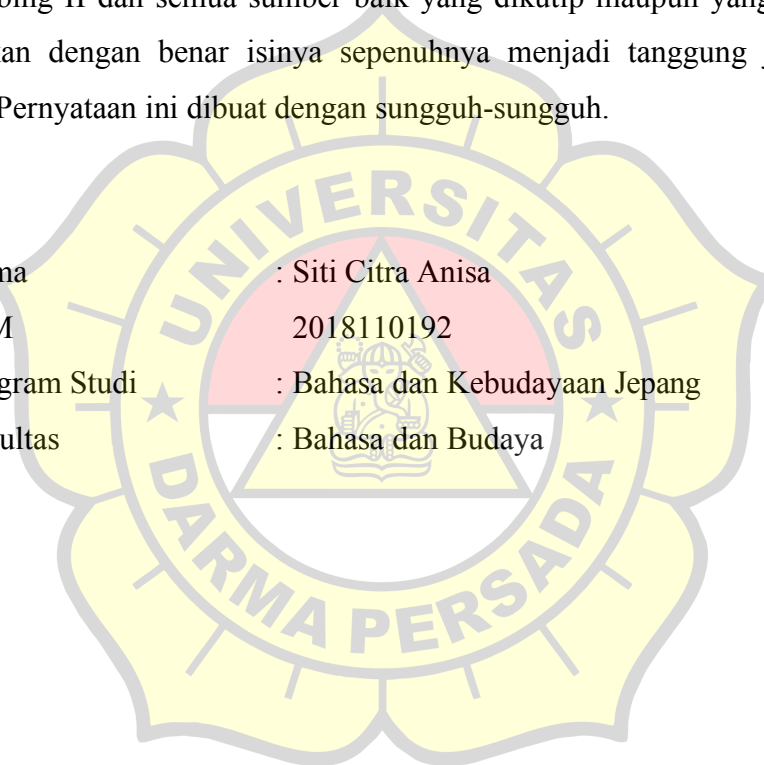
## HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi Sarjana yang berjudul:

**PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP RESTORAN RAMEN-YA DAN  
MARUGAME UDON SEBAGAI SALAH SATU RESTORAN  
*RAMEN DAN UDON***

Merupakan hasil karya penulis sendiri yang penulis susun di bawah bimbingan Ibu Tia Martia, M.Si. selaku pembimbing I dan Ibu Andi Irma Sarjani, M.A. selaku pembimbing II dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah dinyatakan dengan benar isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri. Pernyataan ini dibuat dengan sungguh-sungguh.

Nama : Siti Citra Anisa  
NIM : 2018110192  
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Fakultas : Bahasa dan Budaya



## HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul:  
Persepsi Mahasiswa Terhadap Restoran Ramen-Ya Dan Marugame Udon Sebagai  
Salah Satu Restoran *Ramen* Dan *Udon*

Telah diuji dan diterima baik pada: Senin, 1 Agustus 2022

Di hadapan Panitia Sidang Skripsi Sarjana Linguistik

Fakultas Bahasa dan Budaya

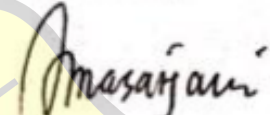
Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Pembimbing I




Tia Martia, M.Si.

Pembimbing II



Andi Irma Sarjani, M.A.

Ketua Sidang



Hari Setiawan, M.A.

Ketua Program Studi

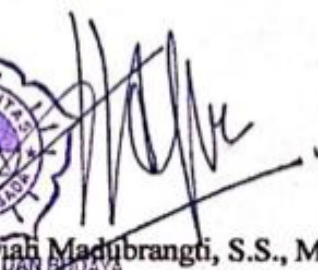
Bahasa dan Kebudayaan Jepang



Ari Artadi, Ph.D.

Dekan Fakultas

Bahasa dan Budaya



Dr. Dian Madubrangti, S.S., M. Si.

## ABSTRAK

Nama : Siti Citra Anisa  
NIM : 2018110192  
Jurusan : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Tema : Persepsi Mahasiswa Terhadap Restoran Ramen-Ya Dan  
Marugame Udon Sebagai Salah Satu Restoran *Ramen* Dan *Udon*

Penelitian ini mengenai persepsi mahasiswa terhadap restoran Ramen-Ya dan Marugame Udon sebagai salah satu restoran *ramen* dan *udon*. Penulis ingin mengetahui bagaimana persepsi mahasiswa terhadap restoran Ramen-Ya dan Marugame Udon dan juga ingin mengetahui manakah yang menjadi pilihan favorit antara *ramen* atau *udon*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan meliputi wawancara, kuisioner dan studi kepustakaan dengan mencari jurnal, artikel serta penelitian terdahulu yang berkaitan dengan penelitian penulis. Hasil dari penelitian ini yaitu persepsi mahasiswa yang penulis teliti serta alasan tersendiri terhadap restoran Ramen-Ya dan Marugame Udon.

Kata Kunci: ***Persepsi, Ramen-Ya, Marugame Udon***

## 概要

名前 : シティーチトラアニサ  
学生番号 : 2018110192  
学科 : 日本語日本文化学科  
題名 : ラーメン屋と丸亀饅頭のレストランに対する大学生のラーメンとうどんのレストランの一つとしての認識

本研究は、ラーメン屋と丸亀饅頭のレストランに対する大学生のラーメンとうどんのレストランの一つとしての認識に関するものである。研究者は大学生がラーメン屋と丸亀饅頭のレストランをどのように認識しているか、ラーメンとうどんのどちらが好きかを知りたいと考えている。本研究で用いた研究方法は、定性的アプローチによる記述分析である。使用したデータ収集方法には、インタビュー、アンケート研究者の研究に関連するジャーナル、記事、インタビュー、アンケート、文献レビューによるジャーナル、および以前研究者の研究に関連する以前の研究を探す。本研究の結果は、研究者が研究した大学生の認識と、ラーメン屋と丸亀饅頭のレストランに対する大学生の理由である。

キーワード: 認識、ラーメン屋、丸亀饅頭

## KATA PENGANTAR

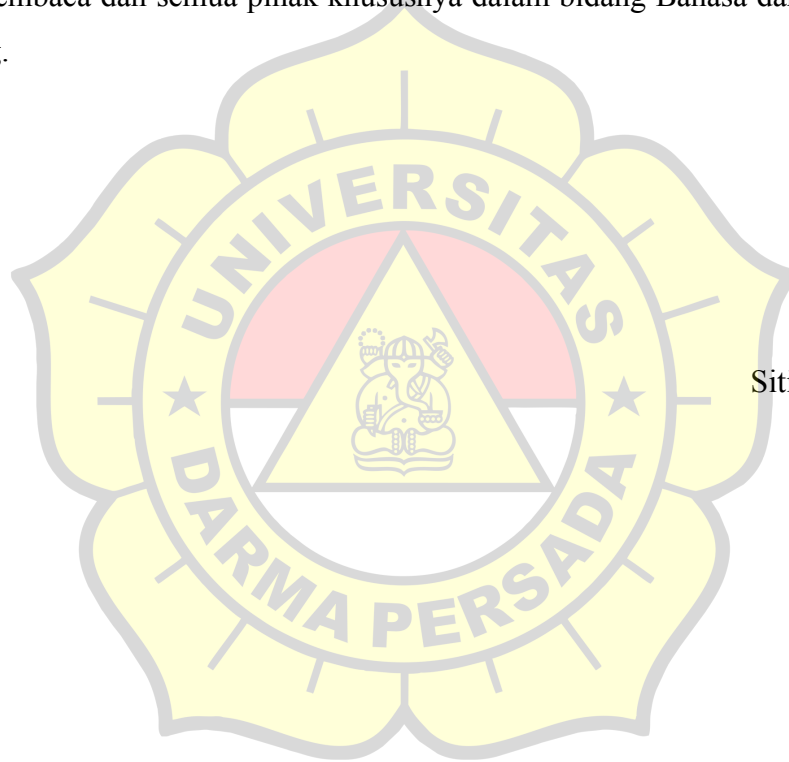
Segala puji bagi Allah Subhanahu Wata'ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga pada kesempatan kali ini penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP RESTORAN RAMEN-YA DAN MARUGAME UDON SEBAGAI SALAH SATU RESTORAN *RAMEN* DAN *UDON*”**. Penyusunan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi sebagai syarat-syarat guna mencapai gelar Sarjana Linguistik di Universitas Darma Persada.

Dalam penyusunan penulisan ini, penulis menyadari bahwa tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dari pihak lain baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam penyusunan penulisan ini:

1. Ibu Tia Martia, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I.
2. Ibu Andi Irma Sarjani, M.A. selaku Dosen Pembimbing II.
3. Bapak Hari Setiawan, M.A. selaku Ketua Sidang.
4. Ibu Dila Rismayanti, S.S, M.Si & Ibu Metty Suwandany, M.Pd. selaku Dosen Penasihat Akademik.
5. Bapak Ari Artadi, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Universitas Darma Persada.
6. Ibu Dr. Diah Madubrangti, S.S., M. Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya.
7. Bapak Dr. Tri Mardjoko, S.E., M.A. selaku Rektor Universitas Darma Persada.
8. Seluruh Dosen Prodi Bahasa dan Kebudayaan Jepang, terima kasih atas ilmu Bapak/Ibu berikan kepada penulis.
9. Ayah, Ibu, Aa dan Adik yang selama ini tiada hentinya memberikan dukungan serta mendoakan penulis.
10. Teman seperjuangan penulis Prodi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Angkatan 2018 di Universitas Darma Persada.

11. Seluruh sahabat penulis yang selalu memberikan dorongan dalam segi apapun.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebut satu persatu yang telah ikut berkontribusi dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk saran serta masukan bahkan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang Bahasa dan Kebudayaan Jepang.



Penulis

Siti Citra Anisa



## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI .....	iv
ABSTRAK .....	v
概要 .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR DIAGRAM .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Penelitian Yang Relevan.....	3
1.3 Identifikasi Masalah .....	5
1.4 Pembatasan Masalah.....	5
1.5 Rumusan Masalah .....	5
1.6 Tujuan Penelitian.....	5
1.7 Landasan Teori.....	6
1.7.1 Budaya .....	6
1.7.2 Budaya Populer .....	6
1.7.3 Persepsi.....	7
1.7.4 Kuliner .....	7
1.8 Metode Penelitian.....	8
1.9 Manfaat Penelitian.....	9
1.9.1 Manfaat Teoritis .....	9
1.9.2 Manfaat Praktis .....	9
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi.....	9

BAB II GAMBARAN UMUM MAKANAN KHAS JEPANG KHUSUSNYA RAMEN DAN UDON DI JEPANG.....	10
2.1 <i>Ramen</i> .....	10
2.1.1 Sejarah <i>Ramen</i> .....	10
2.1.2 Macam-macam <i>Ramen</i> .....	11
2.1.3 Cara Menyantap <i>Ramen</i> .....	15
2.2 <i>Udon</i> .....	16
2.2.1 Sejarah <i>Udon</i> .....	16
2.2.2 Macam-macam <i>Udon</i> .....	16
2.2.3 Cara Menyantap <i>Udon</i> .....	21
2.3 Simpulan <i>Ramen</i> dan <i>Udon</i> .....	22
BAB III PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP RESTORAN RAMEN-YA DAN MARUGAME UDON SEBAGAI SALAH SATU RESTORAN RAMEN DAN UDON.....	23
3.1 Data Hasil Penelitian .....	23
3.1.1 <i>Ramen-Ya</i> .....	23
3.1.2 <i>Marugame Udon</i> .....	30
3.2 Simpulan Hasil Responden .....	37
BAB IV SIMPULAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Simpulan <i>Ramen</i> dan <i>Udon</i> .....	22
Tabel 3. 1 Simpulan Hasil Responden.....	37

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 : <i>Shoyu Ramen</i> (Saus <i>Shoyu</i> ).....	11
Gambar 2. 2 : <i>Shio Ramen</i> (Garam).....	12
Gambar 2. 3 : <i>Miso Ramen</i> ( <i>Soybean Pasta</i> ).....	13
Gambar 2. 4 : <i>Tonkotsu Ramen</i> ( <i>Pork Bone</i> ).....	14
Gambar 2. 5 : <i>Kake Udon</i> (Panas).....	17
Gambar 2. 6 : <i>Curry Udon</i> (Panas).....	18
Gambar 2. 7 : <i>Chikara Udon</i> (Panas).....	19
Gambar 2. 8 : <i>Nabeyaki Udon</i> (Panas).....	20



## DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3. 1 Diagram <i>Ramen</i> 1 .....	23
Diagram 3. 2 Diagram <i>Ramen</i> 2 .....	24
Diagram 3. 3 Diagram <i>Ramen</i> 3 .....	25
Diagram 3. 4 Diagram <i>Ramen</i> 4 .....	25
Diagram 3. 5 Diagram <i>Ramen</i> 5 .....	26
Diagram 3. 6 Diagram <i>Ramen</i> 6 .....	26
Diagram 3. 7 Diagram <i>Ramen</i> 7 .....	27
Diagram 3. 8 Diagram <i>Ramen</i> 8 .....	28
Diagram 3. 9 Diagram <i>Ramen</i> 9 .....	28
Diagram 3. 10 Diagram <i>Ramen</i> 10 .....	29
Diagram 3. 11 Diagram <i>Udon</i> 1 .....	30
Diagram 3. 12 Diagram <i>Udon</i> 2 .....	30
Diagram 3. 13 Diagram <i>Udon</i> 3 .....	31
Diagram 3. 14 Diagram <i>Udon</i> 4 .....	32
Diagram 3. 15 Diagram <i>Udon</i> 5 .....	32
Diagram 3. 16 Diagram <i>Udon</i> 6 .....	33
Diagram 3. 17 Diagram <i>Udon</i> 7 .....	34
Diagram 3. 18 Diagram <i>Udon</i> 8 .....	34
Diagram 3. 19 Diagram <i>Udon</i> 9 .....	35
Diagram 3. 20 Diagram <i>Udon</i> 10 .....	36
Diagram 3. 21 Diagram <i>Ramen &amp; Udon</i> .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Hasil Wawancara di Ramen-Ya .....	42
Lampiran 2 Hasil Wawancara di Marugame Udon.....	44
Lampiran 3 Dokumentasi di Ramen-Ya .....	46
Lampiran 4 Dokumentasi di Marugame Udon.....	49

