

## BAB II

### GAMBARAN UMUM MAKANAN KHAS JEPANG KHUSUSNYA RAMEN DAN UDON DI JEPANG

#### 2.1 *Ramen*

##### 2.1.1 *Sejarah Ramen*

Menurut catatan sejarah dari Museum *Shin-Yokohama*, bahwa orang yang pertama yang makan *ramen* adalah mito mitsukuni atau yang biasa dikenal dengan sebutan mito komon atau seseorang yang terkenal dalam sejarah/cerita rakyat Jepang sebagai penguasa feodal. Pada tahun 1859 kemudian Jepang membuka pelabuhan sebagai jembatan untuk masyarakat asing masuk ke negara tersebut. Para masyarakat tersebut kemudian mendirikan pemukiman yang dimana akan digunakan sebagai tempat perdagangan. Perdagangan tersebut adalah berbagai hidangan *ramen* yang akan disajikan.

Menurut Solt (2014:5) meskipun hidangan ini sering disebut *ramen* di Jepang, *ramen* juga disebut *Chūka Soba* dan *Shina Soba*, yang merupakan istilah lama yang masing-masing berasal dari tahun 1940-an dan 1910-an. *Shina*, istilah yang diasosiasikan dengan bahasa zaman imperialisme Jepang, sulit dilepaskan dari sejarah penaklukan kolonial dan akuisisi teritorial oleh Jepang di Asia selama lima dekade sebagai kekuatan imperialis modern (1895-1945). Meskipun *Chūka Soba*, yang menjadi istilah dominan untuk makanan setelah perang, terus digunakan secara bergantian dengan *ramen* di Jepang tanpa menimbulkan provokasi sedikitpun, istilah *Shina Soba* tetap menjadi istilah sarat yang membawa bobot memori sejarah dan kontroversi politik.

Menurut Solt dalam Tada (2014:188) *ramen* (ラーメン) pada awalnya disebut *Nankin soba*. Itu menjadi *Shina soba*, yang menjadi *Chūka soba*, dan inilah cara kita sampai ke posisi kita sekarang ini. Nama hidangan telah berubah seiring dengan citra China, tetapi setelah perang tiba-tiba namanya berubah menjadi *ramen*, dan itu menjadi makanan khas Jepang yang hampir tidak ada hubungannya dengan China.

Berdasarkan kutipan diatas, penulis menyimpulkan bahwa *ramen* adalah salah satu jenis mie yang populer di Jepang. *Ramen* memiliki bentuk lebih kecil jika dibandingkan *udon*. Rasa ramen sendiri hampir mirip jika dilihat dengan mie instan yang ada di Indonesia.

### 2.1.2 Macam-macam *Ramen*

Menurut website resmi dari [japan-guide.com](http://japan-guide.com) ramen biasanya dikategorikan menurut basic supnya, meskipun variasi yang menggabungkan basic yang berbeda tidak jarang. Jenis utama sup adalah:

#### 1. *Shoyu* (Kecap Asin)

Sup *ramen shoyu* adalah kuah bening berwarna cokelat yang dibumbui dengan kecap (*shoyu*). Sup biasanya terbuat dari kaldu ayam tetapi sering mengandung daging lain seperti babi, sapi atau ikan tergantung pada daerahnya. *Ramen Shoyu* adalah jenis *ramen* yang paling umum dan biasanya disajikan saat menu tidak menyebutkan jenis sup tertentu. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa isi dari varian sup *ramen shoyu* berupa *tamago* (telur), *nori* (rumput laut), *negi* (daun bawang), *chashu* (irisian lemak babi yang dipanggang), *menma* (rebung yang diawetkan dengan rasa asin dan *narutomaki* (potongan ikan kukus).

Gambar 2. 1 : *Shoyu Ramen* (Saus Shoyu)



([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

Menurut Benton (2015:78) bahan-bahan dan cara membuat *shoyu ramen* untuk 4 porsi adalah 6 cangkir *dashi* (kaldu), 3 sendok makan kecap,  $\frac{1}{4}$  cangkir dry sake, 1 sendok makan mirin (sake manis), 680 gr ramen, 8 potong *chashu* (irisian daging babi), 4 butir telur rebus yang sudah dibelah dua,  $\frac{1}{2}$  cangkir *menma* (rebung), 2 batang daun bawang kemudian dicincang

halus, 4 lembar nori (rumput laut), 1 sendok makan bubuk *shichimi togarashi* (7 campuran rempah-rempah). Sedangkan untuk cara membuat *shoyu ramen* adalah didihkan *dashi* (kaldu) di panci besar dengan api sedang, kemudian tambahkan kecap, dry sake dan *mirin* (sake manis) lalu didihkan selama 5 menit, kemudian masak *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar, aduk sekali, kemudian tiriskan, bilas dan bagi di antara 4 mangkuk saji, kemudian tuang kaldu panas ke mangkuk mie, kemudian susun *chashu* (irisan daging babi) dengan rapi, telur rebus, *menma* (rebung) dan daun bawang di atas mie di setiap mangkuk, kemudian masukan 1 lembar nori (rumput laut) ke dalam kaldu di setiap sisi mangkuk, kemudian taburkan bubuk *shichimi togarashi* di atas telur.

## 2. *Shio* (Garam)

Sup *ramen shio* adalah kuah kaldu bening yang dibumbui dengan garam, biasanya dibuat dari kaldu ayam, tetapi bisa juga dibumbui dengan daging lain seperti babi. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa isi dari varian sup *ramen shio* berupa nori (rumput laut), *negi* (daun bawang), *narutomaki* (potongan ikan kukus) dan *menma* (rebung yang diawetkan dengan rasa asin).

Gambar 2. 2 : *Shio Ramen* (Garam)



([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

Menurut Benton (2015:154) bahan-bahan dan cara membuat *shio ramen* untuk 4 porsi adalah 4 cangkir kaldu babi, 2 cangkir kaldu ayam, 3 sendok makan kecap putih, 1 sendok makan garam, 3 sendok makan mirin (sake manis), 2 sendok teh gula pasir, 1 sendok *the rice wine vinegar* (cuka dari fermentasi beras), 1 cangkir jamur *shiitake* lalu diiris, 680 gr ramen, ½

cangkir lobak acar lalu diiris, 8 potong *chashu* (irisan daging babi), 4 butir telur rebus yang sudah dibelah dua, ½ cangkir daun bawang yang sudah dicincang halus, 4 lembar nori (rumput laut). Sedangkan untuk cara membuat *shio ramen* adalah didihkan kaldu babi dan kaldu ayam di panci besar dengan api berukuran sedang, kemudian tambahkan kecap putih, garam, mirin (sake manis), gula, *rice wine vinegar* (cuka dari fermentasi beras) dan jamur *shiitake* lalu didihkan selama 15 menit, kemudian masak *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar kemudian aduk sesekali kemudian tiriskan, bilas dan bagi di antara 4 mangkuk saji, kemudian tuang kaldu panas ke mangkuk *ramen*, kemudian susun dengan rapi acar lobak, *chashu* (irisan daging babi), telur rebus dan daun bawang di atas mie di setiap mangkuk, kemudian atur 1 lembar nori (rumput laut) di sepanjang sisi setiap mangkuk, setengahnya dalam kaldu.

### 3. Miso (Pasta Kedelai)

Sup miso *ramen* dibumbui dengan pasta kedelai (*miso*), menghasilkan sup kental berwarna coklat dengan rasa yang kaya dan kompleks. Gaya ini berasal dari *Hokkaido* di mana musim dingin yang panjang mendorong kebutuhan akan jenis sup *ramen* yang lebih lezat, tetapi telah menyebar ke titik di mana ia dapat ditemukan hampir di mana saja di Jepang. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa isi dari varian sup miso *ramen* berupa *chasu* (irisan lemak babi yang dipanggang), *corn* (jagung), *tamago* (telur) dan *negi* (daun bawang).

Gambar 2. 3 : *Miso Ramen (Soybean Pasta)*



([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

Menurut Benton (2015:129) bahan-bahan dan cara membuat miso *ramen* untuk 4 porsi adalah 6 cangkir kaldu ayam,  $\frac{1}{4}$  cangkir miso (bumbu dari fermentasi kedelai dengan garam) putih, 1 sendok makan kecap putih, 2 sendok teh sake, 1 sendok teh gula pasir, 680 gr *ramen*, 4 butir telur rebus yang sudah dibelah dua,  $\frac{1}{2}$  cangkir daun bawang yang sudah dicincang halus, 2 umbi *bok choy* (sawi sendok atau sawi bunga) yang sudah diiris memanjang menjadi dua, 1 cangkir biji jagung matang. Sedangkan untuk cara membuat miso *ramen* adalah didihkan kaldu ayam pada panci dengan api sedang, kemudian tambahkan bumbu miso (bumbu dari fermentasi kedelai dengan garam) putih, kecap putih, sake, minyak wijen dan gula lalu rebus selama 5 menit, kemudian masak *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar kemudian aduk sesekali. Tiriskan, bilas dan bagi di antara 4 mangkuk saji, kemudian tuang kaldu panas ke mangkuk mie, kemudian susun dengan rapi telur rebus, daun bawang, umbi *bok choy* dan jagung di atas mie di setiap mangkuk.

#### 4. *Tonkotsu* (Tulang Babi)

Sangat populer di sekitar *Kyushu*, *tonkotsu ramen* terbuat dari tulang babi yang telah direbus sampai larut menjadi kaldu putih keruh. Sup kental dan kental juga sering dibumbui dengan kaldu ayam dan lemak babi. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa isi dari varian *tonkotsu* ramen berupa *negi* (daun bawang).

Gambar 2. 4 : *Tonkotsu Ramen* (Pork Bone)



([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

Menurut Benton (2015:153) bahan-bahan dan cara membuat *tonkotsu ramen* untuk 4 porsi adalah 6 cangkir kaldu tulang babi, 1 sendok makan

sake, 2½ sendok teh garam, ½ sendok teh *sriracha* (saus sambal asal negara Thailand), 2 sendok teh mirin (sake manis), ½ sendok teh gula pasir, 1 sendok makan minyak sayur, 8 potong *chashu* (irisian daging babi), 4 butir telur rebus yang sudah dibelah dua, 4 potong *naruto* (kue ikan), ¼ cangkir daun bawang yang sudah dicincang halus, 4 lembar nori (rumput laut). Sedangkan untuk cara membuat *tonkotsu ramen* adalah didihkan kaldu tulang babi pada panci besar dengan api sedang, kemudian tambahkan sake, 2 sendok teh garam, *sriracha* (saus sambal asal negara Thailand), mirin (sake manis) dan gula. Didihkan selama 10 menit, kemudian saat kaldu mendidih, panaskan wajan anti-lengket besar dengan api sedang-tinggi lalu tambahkan minyak sayur, kemudian bumbui potongan *chashu* (irisian daging babi) dengan sisa ½ sendok teh garam dan tambahkan ke dalam wajan, kemudian bakar di kedua sisi hingga berwarna coklat keemasan, sekitar 2 menit di setiap sisi. Sisihkan *chashu* (irisian daging babi), kemudian masak *ramen* selama 50 detik pada air mendidih dengan api besar lalu aduk sesekali. Tiriskan, bilas dan bagi di antara 4 mangkuk saji kemudian tuang kaldu panas ke mangkuk mie, kemudian susun dengan rapi *chashu* (irisian daging babi), telur rebus, *naruto* (kue ikan), daun bawang dan nori (rumput laut) di atas mie di setiap mangkuk.

### 2.1.3 Cara Menyantap *Ramen*

Menurut Kikuzō dalam Kushner (2012:232) urutan tata cara masyarakat Jepang menyantap *ramen* adalah tarik sampai sumpit anda terbelah dan bayangkan mie adalah pahlawan dan sup adalah pahlawan wanita anda. Cicipi supnya. Selanjutnya, kumpulkan sebagian mie di sumpit anda dan dengan sedikit sisa sup di mulut anda, seruputlah. Kemudian, tanpa ragu-ragu ambil sepotong *naruto* (pasta ikan) dan rebung ke dalam mulut Anda. Sambil mengunyah, masukan satu sendok sup ke mulut anda dan tanpa ragu masukkan sepotong daging babi ke dalamnya. Ambil seutas mie dengan sumpit anda dan tanpa meninggalkan apapun makan semuanya satu per satu. Terakhir, minumlah sup hingga anda dapat melihat gambar di dasar mangkuk.

## 2.2 Udon

### 2.2.1 Sejarah Udon

Menurut website resmi dari [japanesestation.com](http://japanesestation.com) asal muasal *Udon* (うどん) berasal dari dinasti Tang, yang berasal dari China kemudian dipopulerkan oleh masyarakat China kepada masyarakat Jepang. *Udon* berasal dari kata “wonton”, yaitu adonan yang berbentuk mirip seperti mie, yang diberi isian dan dibentuk seperti pangsit. *Udon* merupakan salah satu jenis mie yang berasal dari tepung terigu, yang memiliki bentuk ukuran dengan diameter 1½ cm dengan tekstur kenyal sehingga bentuk *udon* lebih besar jika dibandingkan dengan *ramen*. Sedangkan menurut Ehara dalam Cwiertka (2006:163) *udon* adalah makanan tradisional Jepang karbohidrat yang berdiri sendiri sebagai makanan lengkap saat disajikan dalam kaldu dengan bahan tambahan.

Berdasarkan kutipan diatas, penulis menyimpulkan bahwa *udon* adalah kedua jenis mie yang populer di Jepang setelah *ramen*. *Udon* memiliki bentuk diameter lebih besar jika dibandingkan *ramen*. Rasa *udon* sendiri berbeda dengan mie instan yang ada di Indonesia terutama dari segi tekstur kekenyalannya.

### 2.2.2 Macam-macam Udon

Menurut website resmi [japan-guide.com](http://japan-guide.com) di bawah ini adalah daftar hidangan *udon* yang biasa ditemukan turis di restoran-restoran di seluruh Jepang. Perhatikan bahwa ada beberapa perbedaan regional dalam hal penamaan dan bumbu.

#### 1. *Kake Udon* (Panas)

*Kake Udon* adalah hidangan *udon* dasar. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa *kake udon* disajikan dengan kaldu *tsuyu* (kuah yang disebut *dashi* yang menggunakan tambahan bumbu lainnya) tidak memiliki *topping* tetapi hanya dihias dengan daun bawang.

Gambar 2. 5 : *Kake Udon* (Panas)

([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

Menurut Mori (2015:205) bahan-bahan dan cara membuat *kake udon* adalah 100 gr *udon* kering. Bahan-bahan untuk membuat sup adalah 300 cc *dashi* (kaldu sup), 300 cc *kaeshi* (saus), 3 gr *tororokombu* (serutan kusut), *Shichimi tougarashi* (campuran cabai tujuh bumbu) atau *ichimi tougarashi* (cabai merah giling) sesuai selera. Sedangkan untuk cara membuat *kake udon* adalah rebus air dalam jumlah banyak dan masak *udon*. Setelah selesai, bilas dengan air dingin yang mengalir, peras dan putar mie dengan satu tangan untuk menghilangkan rasa lengket. Tiriskan dalam saringan, kemudian Campurkan bahan kaldu ke dalam panci kemudian didihkan kemudian sesaat sebelum disajikan, panaskan kembali *udon* dengan cepat dengan cara dicelupkan air mendidih dan tiriskan kemudian pindahkan ke mangkuk, tambahkan daun bawang dan *tororokombu*, tuang kaldu dan taburi *shichimi tougarashi* sesuai selera.

## 2. *Curry Udon* (Panas)

*Curry Udon* adalah mie *udon* yang disajikan dalam semangkuk kari Jepang. Ini adalah hidangan populer untuk dimakan di musim dingin karena sangat hangat. Karena makan kari *udon* bisa jadi berantakan, beberapa restoran menawarkan sekali pakai. Jika tidak ditawarkan, harap berhati-hati saat makan *udon* kari karena mie *udon* cenderung memercikkan kari ke pakaian terdekat.

Gambar 2. 6 : Curry *Udon* (Panas)

(japan-guide.com)

Menurut Mori (2015:218) bahan-bahan dan cara membuat *curry udon* adalah 100 gr *udon* kering atau *udon* beku atau *udon* basa,  $\frac{1}{4}$  bawang, 80 gr perut babi (iris tipis), 10 cm daun bawang, 5 cm *chikuwa* (kue ikan kecokelatan). Bahan-bahan untuk membuat kuah sup nya adalah 300 *dashi* (kuah kaldu) dan 15 cc *udon kaeshi* (kaldu *udon* jenis cair). Bahan-bahan untuk membuat bumbu kari adalah 2,5 gr bubuk kari, 8 gr tepung, 12 gr *katakuriko* (tepung kentang), 500 cc air, 5 cc minyak sayur, *Shichimi togarashi* (campuran cabai tujuh rempah) sesuai selera anda. Sedangkan untuk cara membuat *curry udon* adalah potong daging babi dengan panjang 3 cm. Iris tipis bawang bombay, potong daun bawang dan *chikuwa* menjadi potongan-potongan tipis diagonal kemudian siapkan *udon*. Untuk *udon* rebus, rendam dalam rebusan air dengan cepat lalu tiriskan dengan baik. Untuk *udon* kering, rebus dan tiriskan. Untuk *udon* beku, tambahkan mie ke dalam sup dan rebus pada proses ini kemudian masukkan bumbu kari kecuali air ke dalam mangkuk kecil. Campur dan cairkan mereka bersamaan sambil menambahkan air pencampur dalam 5 langkah kemudian panaskan minyak sayur dalam panci dan tumis daging dan bila warna daging berubah, tambahkan bawang merah dan daun bawang lalu goreng bersamaan kemudian masukkan kaldu sup, *kaeshi* dan *chikuwa* ke dalam panci dan didihkan. Pasa saat sup mendidih, tambahkan bumbu kari sambil diaduk. Pertahankan suhu tepat di bawah titik didih untuk sementara waktu. (Sup menjadi kental dengan baik dan bau tepung gandum hilang dari proses pemanasan) kemudian rebus *udon* untuk memanaskan kembali, tiriskan air dan sajikan dalam mangkuk kemudian tuang sup kari lalu tambahkan taburan *shichimi togarashi* sesuai selera anda

### 3. *Chikara Udon* (Panas)

*Chikara Udon* adalah mie udon yang disajikan dalam kuah kaldu panas. Kata Jepang "*chikara*", yang berarti kekuatan, digunakan karena dianggap bahwa penambahan *mochi* ke hidangan memberi kekuatan pada orang yang memakannya. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa *chikara udon* disajikan dengan menambahkan *mochi* (kue beras panggang), bayam dan *kamaboko* (kue ikan).

Gambar 2. 7 : *Chikara Udon* (Panas)



([japan-guide.com](http://japan-guide.com))

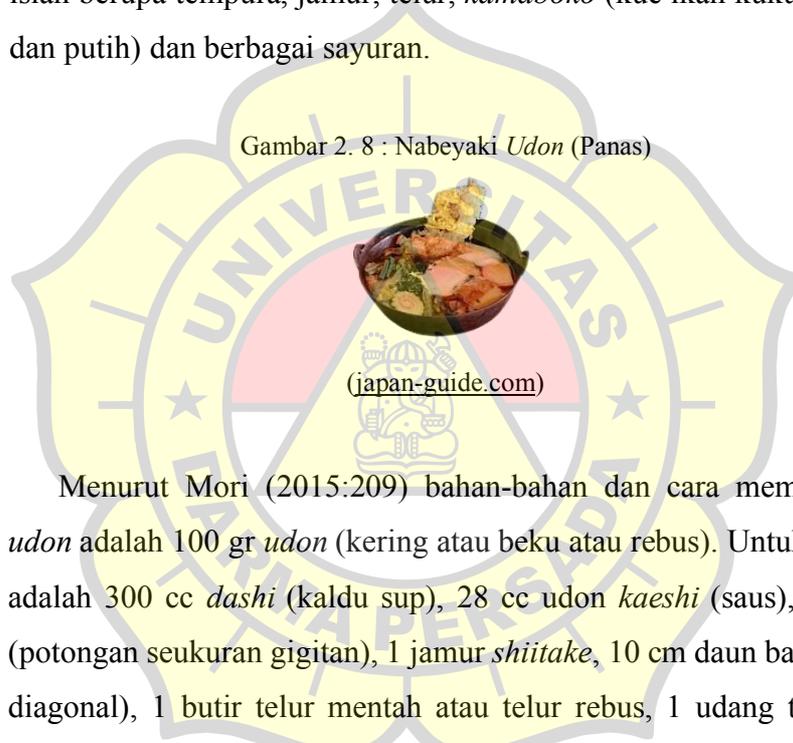
Menurut Mori (2015:214) bahan-bahan dan cara membuat *chikara udon* adalah 100 gr *udon* kering atau *udon* beku atau *udon* basah. Bahan-bahan untuk membuat sup adalah 300 cc *dashi* (kuah kaldu), 300 cc *udon kaeshi* (saus), 2 butir kue beras, 10 cm daun bawang (iris bulat dan tipis), 5 kacang polong salju, 2 irisan *kamaboko* (kue ikan), 10 gr *agema* (potongan tempura), *Shichimi tougarashi* (campuran cabai tujuh bumbu) atau *ichimi tougarashi* (cabai merah giling). Sedangkan untuk cara membuat *chikara udon* adalah siapkan *udon*. Untuk *udon* rebus, rendam dalam rebusan air dengan cepat lalu tiriskan dengan baik. Untuk *udon* kering, rebus dan tiriskan. Untuk *udon* beku, tambahkan mie ke dalam sup dan rebus pada proses ini kemudian tali kacang polong salju dan rebus dengan cepat. Potong daun bawang diagonal dengan lebar 3 mm kemudian masukan bahan sup, dan daun bawang, ke dalam panci dan rebus kemudian panggang *mochi* dengan pemanggang roti oven atau wajan kemudian rebus mie *udon* untuk dipanaskan kembali, tiriskan airnya dan sajikan dalam mangkuk kemudian tuang sup.

Tambahkan *mochi*, taburi *agema*, *kamaboko* dan salju kacang di atas.  
Taburkan *shichimi togarashi* sesuai selera.

#### 4. *Nabeyaki Udon*

*Nabeyaki Udon* adalah hidangan yang dimasak dan disajikan dalam hot pot (*nabe*). Mi *udon* dimasak langsung di dalam *nabe* bersama dengan kuah kaldu dan sayurannya. Banyak toko akan menyajikan hidangan ini hanya selama bulan-bulan yang lebih dingin dalam setahun. Jika dilihat dari gambar dibawah, maka dapat dilihat bahwa *nabeyaki udon* disajikan dengan isian berupa tempura, jamur, telur, *kamaboko* (kue ikan kukus merah muda dan putih) dan berbagai sayuran.

Gambar 2. 8 : *Nabeyaki Udon* (Panas)



Menurut Mori (2015:209) bahan-bahan dan cara membuat *nabeyaki udon* adalah 100 gr *udon* (kering atau beku atau rebus). Untuk membuat sup adalah 300 cc *dashi* (kaldu sup), 28 cc *udon kaeshi* (saus), ½ paha ayam (potongan seukuran gigitan), 1 jamur *shiitake*, 10 cm daun bawang (iris tipis diagonal), 1 butir telur mentah atau telur rebus, 1 udang tempura, 30 gr bayam rebus, 3 irisan *kamaboko* (kue ikan), *Shichimi tougarashi* (campuran cabai tujuh bumbu) atau *ichimi tougarashi* (cabai merah giling) sesuai selera. Sedangkan untuk cara membuat *nabeyaki udon* adalah siapkan *udon*. Untuk *udon* rebus, rendam dalam rebusan air dengan cepat lalu tiriskan dengan baik. Untuk *udon* kering, rebus dan tiriskan. Untuk *udon* beku, tambahkan mie ke dalam sup dan rebus pada proses ini kemudian potong ayam menjadi potongan-potongan seukuran gigitan. Rebus bayam, peras air nya dan potong sepanjang 5 cm. Buang batang *shiitake*. Potong bintang di tutupnya

kemudian masukan bahan-bahan sup ke dalam panci dan didihkan kemudian saat sup sudah mendidih, tambahkan ayam dan udon didihkan kembali kemudian saat sup dengan bahan-bahannya mendidih, angkat buih dan gelembung lalu tambahkan *kamaboko*, *shiitake*, daun bawang dan udang tempura lalu didihkan kembali kemudian pecahkan kulit telur mentah dan taruh di tengah sup dengan bahan; tambahkan bayam, lalu matikan api. Tutup tutupnya sampai telur menjadi lunak dengan sisa panas. Taburkan *shichimi tougarashi* sesuai selera.

### 2.2.3 Cara Menyantap *Udon*

Menurut website resmi dari [matcha-jp.com](http://matcha-jp.com) cara menyantap *udon* adalah sebagai berikut:

うどんの麺は、鍋で沸騰させたお湯に入れて茹で上げられます。提供する場合にはかけうどんの場合は丼(どんぶり)や皿、ざるうどんの場合は水分を切ることができる、ざるを使用するのが一般的。そのほか、鍋、桶などが用いられることもあります。茹で上げたものをそのまま温かい状態で食べるのももちろん、いったん水でしめて冷やしてから食べる冷たいうどんとしても楽しめます。

Terjemahan:

Mie *udon* direbus dalam air mendidih dalam panci. Saat menyajikan, biasanya menggunakan mangkuk atau piring untuk *kake udon*, dan saringan yang bisa mengalirkan air untuk *zaru udon*. Selain itu, pot dan bak dapat digunakan. Anda bisa menikmati mie *udon* rebus apa adanya, atau sebagai mie *udon* dingin yang bisa Anda makan setelah didinginkan dengan air.

Berdasarkan uraian di atas, mie *udon* dapat disantap dengan dua cara, yaitu disantap dalam keadaan panas dan disantap dalam keadaan dingin.

### 2.3 Simpulan *Ramen* dan *Udon*

Berikut adalah simpulan dari sejarah *ramen* dan *udon* sebagai berikut:

Tabel 2. 1

Simpulan	
<i>Ramen</i>	<i>Udon</i>
Berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan diatas, maka penulis memberikan simpulan bahwa <i>ramen</i> berasal dari China yang menggunakan bahan dasar tepung terigu, kemudian memiliki tekstur lembut dan bentuk kecil dan ada 4 macam <i>ramen</i> yang populer di Jepang, yaitu <i>shoyu ramen</i> , <i>shio ramen</i> , <i>miso ramen</i> dan <i>tonkotsu ramen</i> .	Berdasarkan uraian yang sudah dipaparkan diatas, maka penulis memberikan simpulan bahwa <i>udon</i> berasal dari China yang menggunakan bahan dasar tepung terigu, kemudian memiliki tekstur kenyal dan bentuk besar dan ada 4 macam <i>udon</i> yang populer di Jepang, yaitu <i>kake udon</i> , <i>curry udon</i> , <i>chikara udon</i> dan <i>nabeyaki udon</i> .

