

**ANALISIS PERBANDINGAN MINAT TERHADAP *SUSHI*
DAN *SASHIMI* SEBAGAI MAKANAN KHAS JEPANG PADA
MAHASISWA LUAR JURUSAN SASTRA JEPANG**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra



FIRDA SUCI LESTARI

2013110141

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2017

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul:

Analisis Perbandingan Minat Terhadap *Sushi* dan *Sashimi* sebagai Makanan Khas Jepang Pada Mahasiswa Luar Jurusan Sastra Jepang

Di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Sastra Fakultas Sastra Program Studi Sastra Jepang

Ketua Panitia / Penguji

Pembimbing I

Dra. Yuliasih Ibrahim

Kun Makhsusy Permatasari, M.Pd

Pembimbing II

Yessy Harun, M.Pd

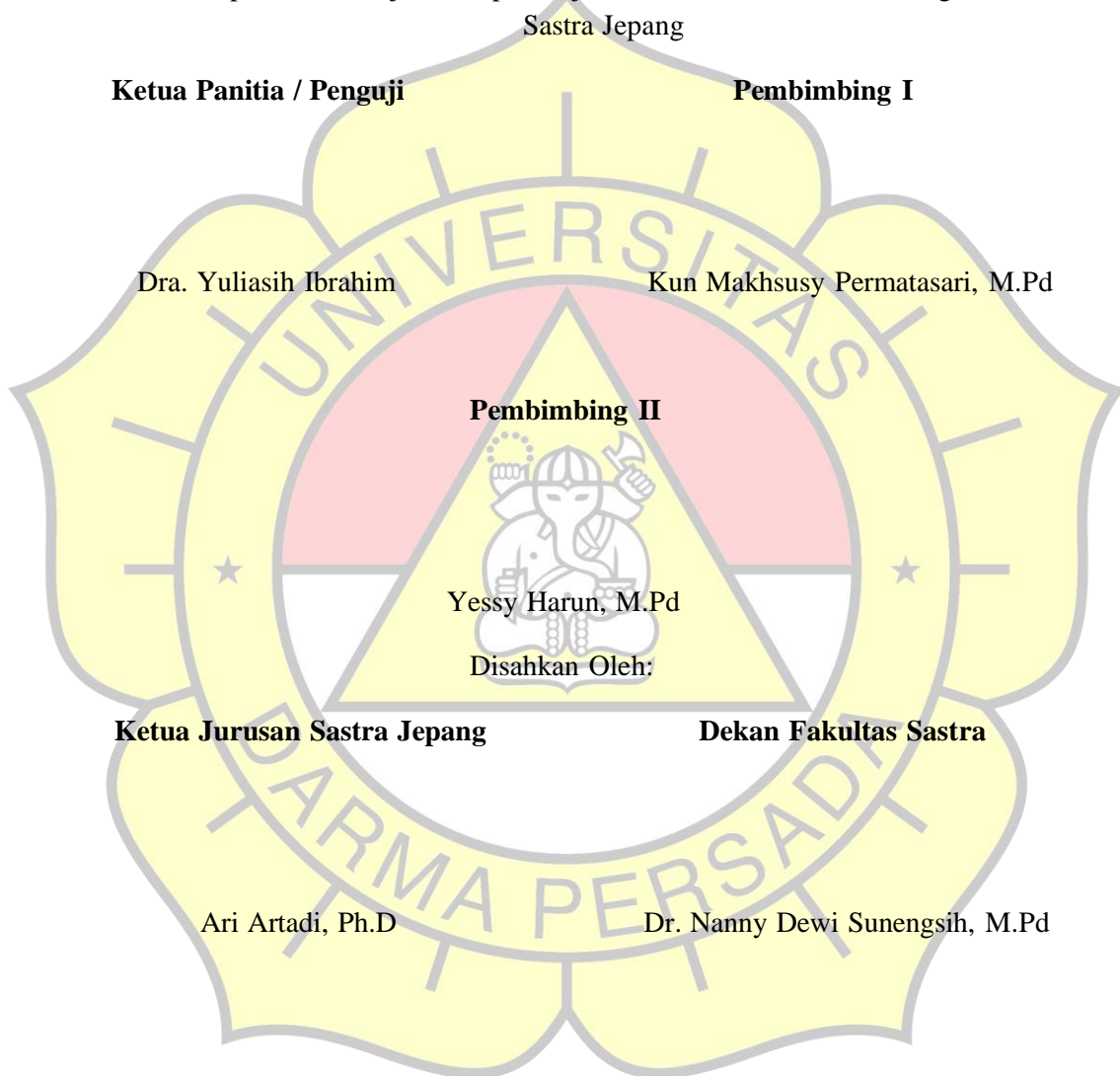
Disahkan Oleh:

Ketua Jurusan Sastra Jepang

Dekan Fakultas Sastra

Ari Artadi, Ph.D

Dr. Nanny Dewi Sunengsih, M.Pd



HALAMAN PERNYATAAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**“ANALISIS PERBANDINGAN MINAT TERHADAP SUSHI DAN SASHIMI
SEBAGAI MAKANAN KHAS JEPANG PADA MAHASISWA LUAR JURUSAN
SASTRA JEPANG”**

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Kun Makhsusy Permatasari, M.Pd., selaku Pembimbing I dan Yessy Harun, M.Pd., selaku Pembimbing II, tidak merupakan jiplakan skripsi atau karya orang lain. sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri. Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh.

Penulis

Firda Suci Lestari



ABSTRAK

Nama : Firda Suci Lestari
Judul : Analisis Minat Terhadap Sushi dan Sashimi sebagai Makanan Khas Jepang Pada Mahasiswa Luar Jurusan Sastra Jepang

Makanan khas Jepang semakin populer di Indonesia khususnya *sushi* dan *sashimi*. Oleh karena itu, penulis melakukan penelitian untuk mengetahui apakah masyarakat yang masih asing dengan kebudayaan Jepang juga memiliki minat terhadap *sushi* dan *sashimi* atau sebaliknya. Penelitian ini menggunakan metode kepustakaan untuk mendapatkan teori-teori berkaitan dengan tema penelitian dan metode pengumpulan data dengan kuisioner.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang terhadap *sushi* sebagai makanan khas Jepang cukup tinggi. Namun sebaliknya, minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang terhadap *sashimi* sebagai makanan khas Jepang tidak begitu tinggi. Sementara hasil analisis perbandingannya adalah minat terhadap *sushi* lebih tinggi dibandingkan dengan minat terhadap *sashimi* pada mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang.

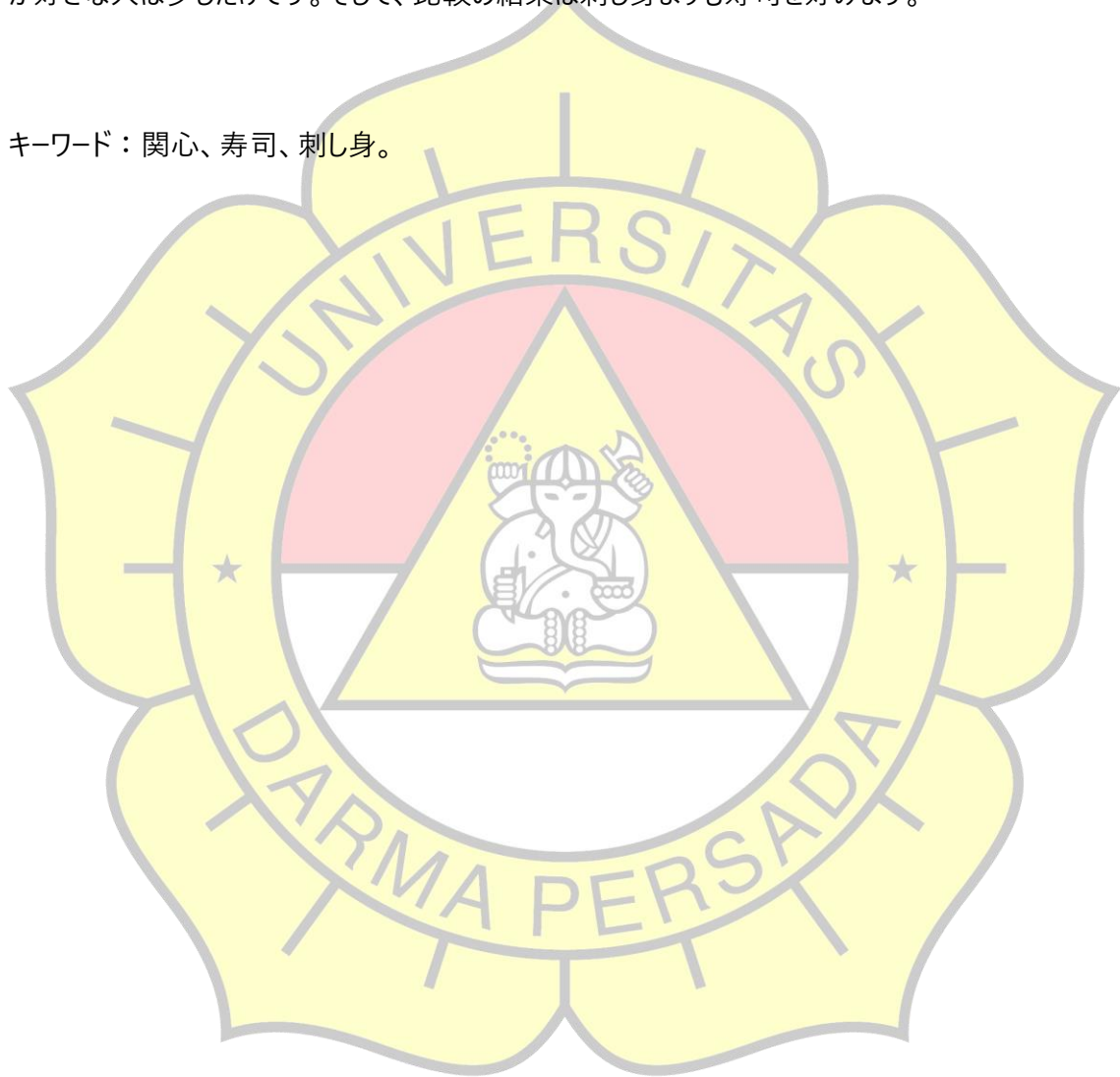
Kata kunci : minat, *sushi*, *sashimi*



概要

インドネシアで日本の食べ物がますます人気になっています。だから、人々は寿司と刺し身などの日本文化を知らない人かどうかを調べるために、研究を行いました。使われる方法は文学やアンケートの方法でありました。この研究の結果は、寿司が好きな人は非常に高いです。でも、刺し身が好きな人は少しだけです。そして、比較の結果は刺し身よりも寿司を好みます。

キーワード：関心、寿司、刺し身。



KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan semesta alam. Semoga Allah SWT menganugerahkan shalawat dan salam kepada Nabi Muhammad SAW, keluarga, dan para sahabatnya. Puji dan syukur ke hadirat Allah Tuhan Yang Maha Esa, karena atas nikmat, karunia, rahmat dan dukungan-Nya lah penulis dapat menyelesaikan tugas skripsi ini sebagai syarat kelulusan dalam akademik yang dijalani di Universitas Darma Persada.

Dalam penyelesaian tugas ini tentunya dengan melalui berbagai proses yang tidak mudah, dengan berbagai keterbatasan ataupun kekurangan yang dimiliki oleh penulis. Dari keterbatasan dan segala kekurangan tersebut diharapkan skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis itu sendiri.

Proses yang tidak mudah tersebut syukur Alhamdulillah dapat terlewati berkat banyaknya bantuan yang penulis peroleh. Dengan segala kerendahan hati di kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih sedalam-dalamnya kepada;

1. Ibu Kun Makhsusy Permatasari, M.Pd., selaku dosen Pembimbing I yang telah membimbing saya sejak awal penulisan dengan penuh senyum dan kesabarannya sehingga saya dapat menyelesaikan penulisan ini dengan lancar tanpa hambatan yang berarti.
2. Ibu Yessy Harun, M.Pd., selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan pelajaran yang sangat berharga bagi hidup saya serta mau memaafkan segala kesalahan dan kekurangan saya.
3. Ibu Irawati Agustine, M.Hum., selaku dosen Pembimbing Akademik kelas A yang telah menjadi orang tua kedua selama di kampus.
4. Bapak Ari Artadi, Ph.D., selaku Ketua Jurusan Sastra Jepang Universitas Darma Persada.
5. Ibu Dr. Nanny Dewi Sunengsih, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

6. Seluruh dosen, karyawan beserta staff Jurusan Sastra Jepang Universitas Darma Persada atas segala bantuan dan bimbingannya selama masa perkuliahan.
7. Orang tua tercinta, Mamah dan Papah yang tiada henti mendoakan dan mendukung serta menjadi motivasi utama saya untuk menyelesaikan penulisan ini, serta keluarga tersayang, Kak Fuji Utami Dewi dan Kak Fisha Rizky Aulia yang selalu mendukung saya baik secara materi maupun doa. Hisyam, Raka, dan Nouval keponakan saya yang selalu menghibur dikala suntuk datang.
8. Inatesia Fatmawati selaku Sahabat terbaik yang selalu ada di dekat saya baik dalam keadaan suka maupun duka.
9. Teman-teman grup Line Bandung; Amelia Aprilliani, Aniza, Lusifah, Ulfa, Fawnia, Afivah dan Regina yang selalu meramaikan hari-hari saya.
10. Teman-teman kuliah sepejuangan dari kelas A, jurusan sastra maupun luar sastra yang selalu saling memberikan semangat satu sama lain. Serta teman-teman organisasi yang pernah saya ikuti selama menjadi mahasiswi UNSADA, terimakasih atas segala bantuan dan dukungannya.

Akhir kata penulis menyadari akan segala keterbatasan dan kekurangan yang dimiliki. Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat konstruktif dari pembaca sangat diharapkan dalam membantu penyempurnaan skripsi ini. Sekian dan terima kasih.

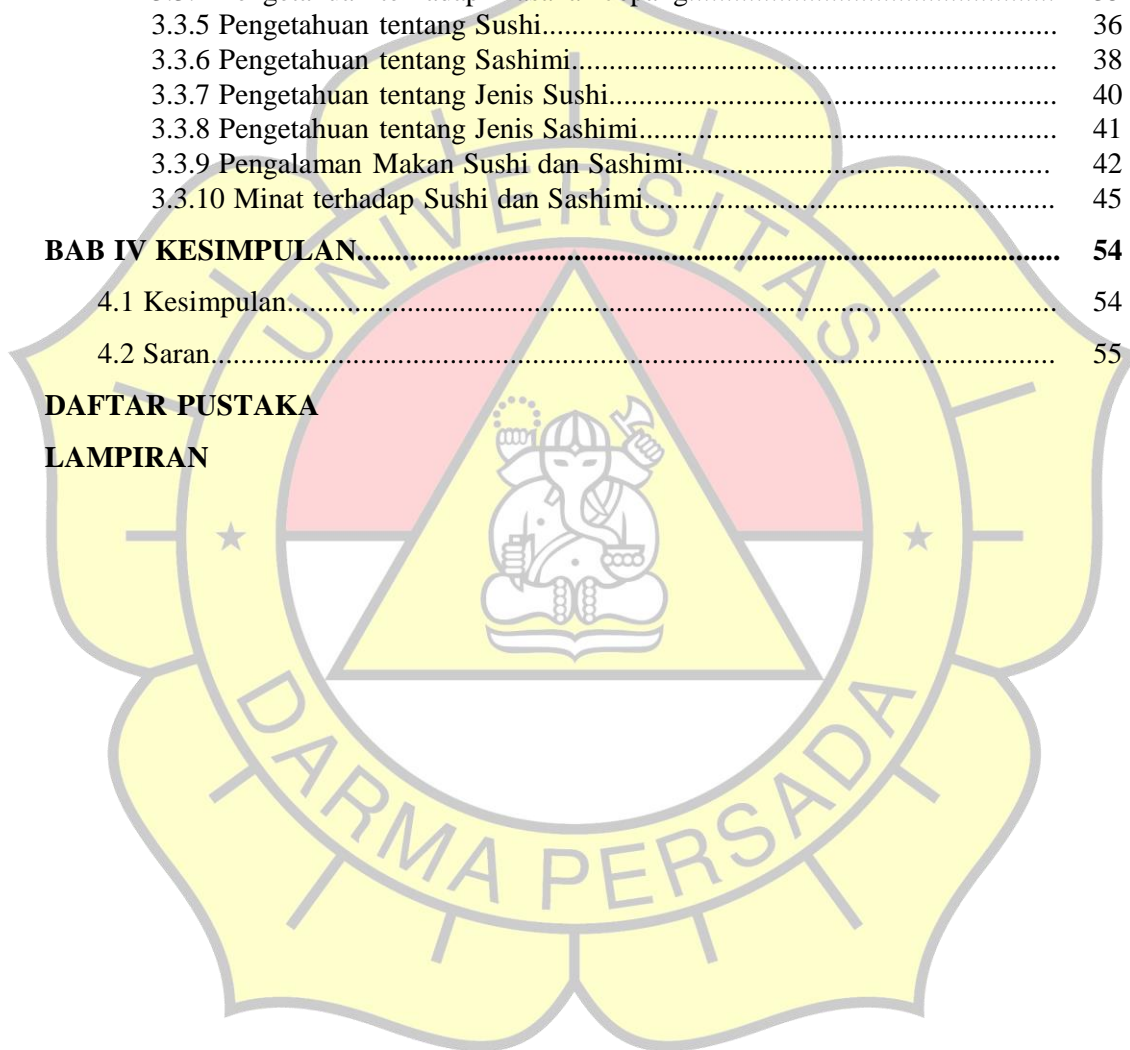
Jakarta, 18 Juli 2017

Penulis

DAFTAR ISI

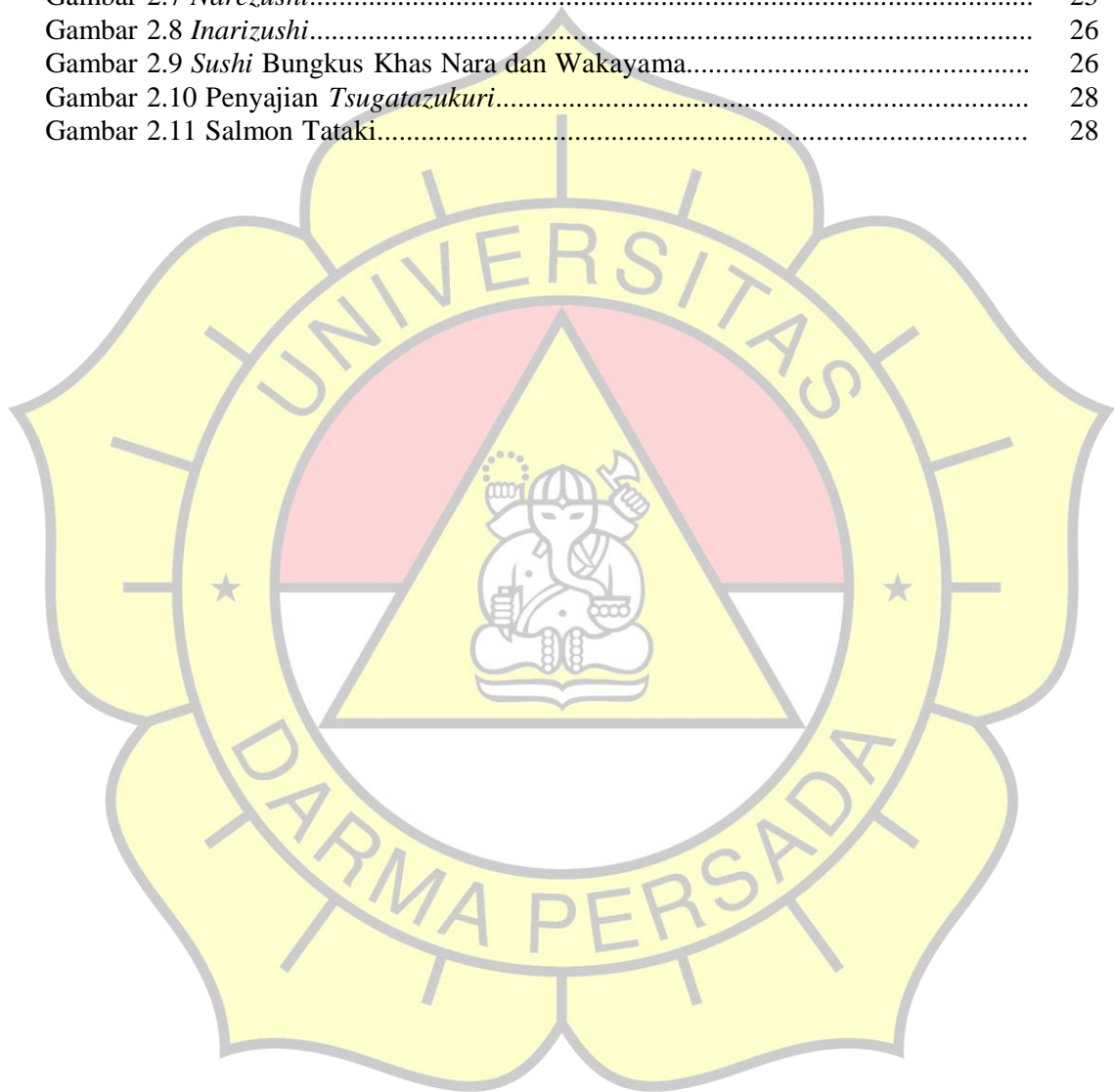
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
概要.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GRAFIK.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Landasan Teori.....	6
1.8 Metode Penelitian.....	7
1.9 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II PEMBAHASAN	9
2.1 Budaya Populer.....	9
2.1.1 Definisi Budaya Populer.....	9
2.1.2 Gambaran Umum Budaya Populer.....	11
2.2 Defisi Minat.....	12
2.2.1 Pengertian Minat.....	12
2.2.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Timbulnya Minat.....	13
2.2.3 Proses Timbulnya Minat.....	14
2.2.4 Fungsi Minat.....	14
2.2.5 Pengertian Minat Menurut Para Ahli.....	15
2.2.6 Macam-macam Minat.....	16
2.2.7 Proses Minat.....	17
2.2.8 Hal-hal yang Berkaitan dengan Minat.....	17
2.2.9 Cara Mengukur Minat.....	17
2.3 Definisi Sushi.....	18
2.3.1 Sejarah Sushi.....	18
2.3.2 Jenis Sushi.....	21
2.4 Definisi Sashimi.....	26
2.4.1 Jenis Sashimi.....	27
2.5 Perbedaan Sushi dan Sashimi.....	29

BAB III ANALISIS PENELITIAN.....	30
3.1 Metode Penelitian.....	31
3.2 Metode Perbandingan.....	32
3.2.1 Definisi Perbandingan Menurut Para Ahli.....	31
3.3 Data Hasil Penelitian.....	31
3.3.1 Data Responden.....	31
3.3.2 Pengetahuan terhadap Budaya Jepang.....	34
3.3.3 Kesukaan terhadap Budaya Jepang.....	34
3.3.4 Pengetahuan terhadap Masakan Jepang.....	35
3.3.5 Pengetahuan tentang Sushi.....	36
3.3.6 Pengetahuan tentang Sashimi.....	38
3.3.7 Pengetahuan tentang Jenis Sushi.....	40
3.3.8 Pengetahuan tentang Jenis Sashimi.....	41
3.3.9 Pengalaman Makan Sushi dan Sashimi.....	42
3.3.10 Minat terhadap Sushi dan Sashimi.....	45
BAB IV KESIMPULAN.....	54
4.1 Kesimpulan.....	54
4.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	



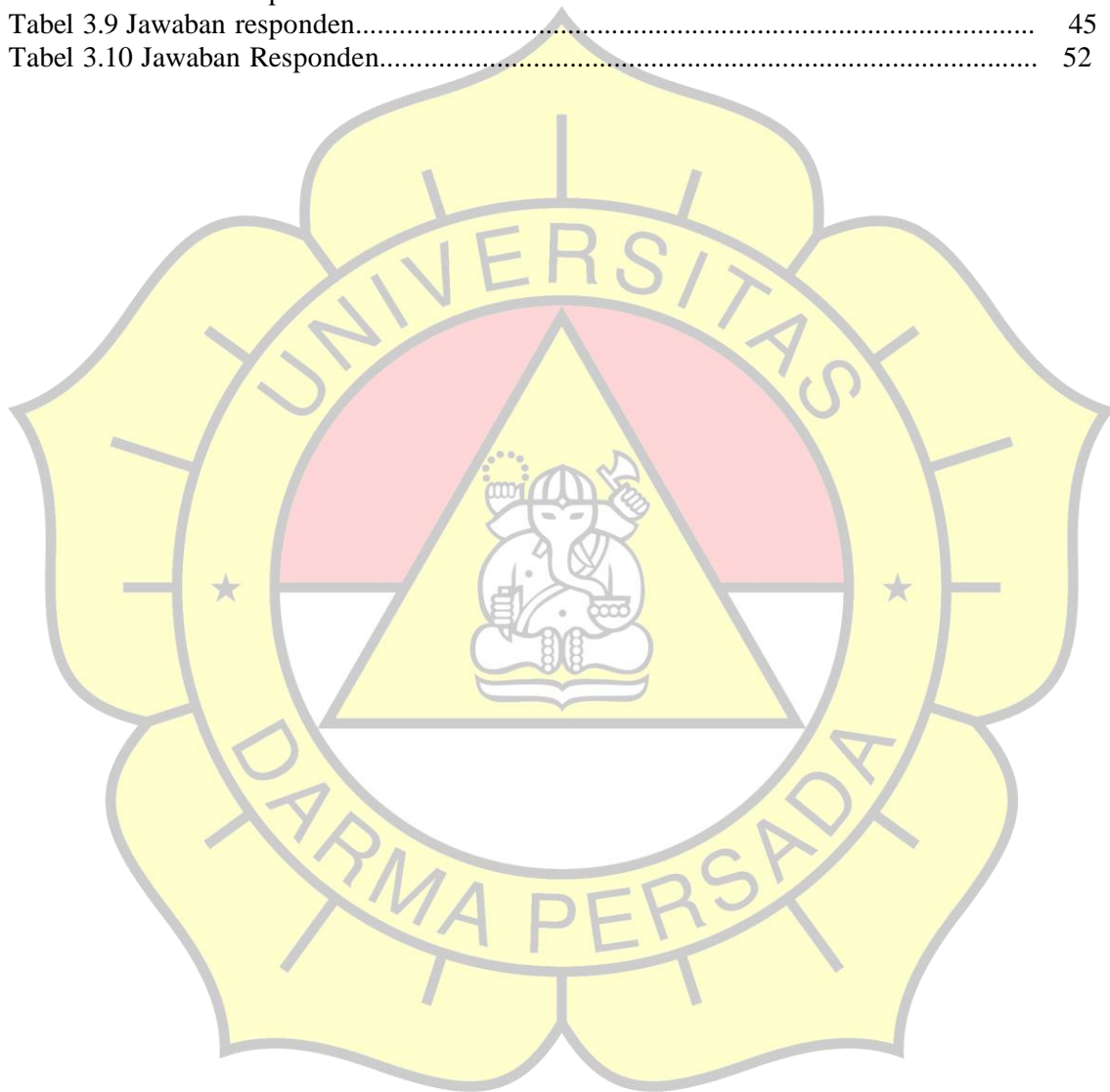
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Proses Terbentuknya Minat.....	14
Gambar 2.2 <i>Narezushi</i>	19
Gambar 2.3 <i>Nigirizushi</i>	20
Gambar 2.4 <i>Makizushi</i>	23
Gambar 2.5 <i>Chirashizushi</i>	24
Gambar 2.6 <i>Oshizushi</i>	24
Gambar 2.7 <i>Narezushi</i>	25
Gambar 2.8 <i>Inarizushi</i>	26
Gambar 2.9 <i>Sushi</i> Bungkus Khas Nara dan Wakayama.....	26
Gambar 2.10 Penyajian <i>Tsugatazukuri</i>	28
Gambar 2.11 Salmon Tataki.....	28



DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Data Responden.....	33
Tabel 3.2 jawaban responden	36
Tabel 3.3 Jawaban responden.....	39
Tabel 3.4 Jawaban Responden.....	40
Tabel 3.5 Jawaban Responden.....	41
Tabel 3.6 Jawaban Responden.....	43
Tabel 3.7 Jawaban Responden.....	44
Tabel 3.8 Jawaban responden.....	45
Tabel 3.9 Jawaban responden.....	45
Tabel 3.10 Jawaban Responden.....	52



DAFTAR GRAFIK

Grafik 3.1 Pengetahuan Tentang Kebudayaan Jepang.....	34
Grafik 3.2 Kesukaan terhadap kebudayaan Jepang	35
Grafik 3.3 Kesukaan terhadap kebudayaan Jepang	36
Grafik 3.4 Responden yang mengetahui tentang <i>sushi</i>	38
Grafik 3.5 Responden yang mengetahui tentang <i>sashimi</i>	39
Grafik 3.6 Pengetahuan Responden mengenai jenis <i>sushi</i>	41
Grafik 3.7 Pengetahuan Responden mengenai jenis <i>sashimi</i>	42
Grafik 3.8 Pengalaman responden mencoba <i>sushi</i>	43
Grafik 3.9 pengalaman responden mencoba <i>sashimi</i>	44
Grafik 3.10 Kurun Waktu Makan <i>Sushi</i>	46
Grafik 3.11 Kurun Waktu Makan <i>Sashimi</i>	47
Grafik 3.12 pendapat tentang Rasa <i>Sushi</i>	48
Grafik 3.13 Pendapat tentang Rasa <i>Sashimi</i>	49
Grafik 3.14 Kesukaan terhadap <i>Sushi</i>	50
Grafik 3.15 Kesukaan terhadap <i>Sashimi</i>	51

