

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara Jepang merupakan salah satu negara yang sangat maju di wilayah Asia. Jepang juga dikenal sebagai negara yang memiliki kemajuan bidang teknologi yang sangat tinggi dibandingkan dengan negara-negara lainnya. Kini Jepang menjadi negara industri, elektronik dan otomotif yang telah mendunia. Tak hanya dikenal karena negaranya yang maju, Jepang juga memiliki beragam kebudayaan dalam kehidupan bermasyarakatnya. Selain kebudayaannya yang beragam, Jepang juga memiliki banyak makanan-makanan yang menjadikannya sebagai ciri khas atau identitas dari negara itu sendiri.

Makanan orang Jepang berbeda-beda menurut zaman, tingkat sosial, dan daerah tempat tinggalnya. Pada umumnya, bahan-bahan masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan), dan makanan laut. Bumbunya berupa *dashi* yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shitake* yang ditambahkan dengan *miso* dan *shouyu*. Masakan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau cabai yang harus dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam, tetapi menggunakan kacang kedelai sebagai bahan utama dalam olahan makanannya tergantung apa yang akan dimasak.

Dewasa ini, masakan Jepang memiliki pengaruh besar terhadap gaya hidup di Indonesia. Tidak sedikit masyarakat Indonesia yang menyukai masakan asal negara Jepang. Adapun contoh dari makanan Jepang yang sangat populer di Indonesia yaitu *sushi* dan *sashimi*. Baik *sushi* maupun *sashimi* menggunakan *seafood* mentah sebagai bahan utama masakannya. Bedanya hanya pada penggunaan nasinya saja.

Sushi adalah makanan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk yang merupakan makanan laut, daging, sayuran mentah atau yang sudah dimasak.

Nasi *sushi* mempunyai rasa asam yang lembut karena dibumbui dengan campuran cuka beras, garam, dan gula. *Sushi* pada umumnya digolongkan berdasarkan bentuk nasi, antara lain adalah *nigirizushi*, *oshizushi*, *chirashizushi*, *inarizushi*, dan *narezushi*. Cara memakannya pun cukup unik, yaitu dengan mencelupkan dulu *sushi* kedalam wadah kecil yang berisikan *shouyu* baru kemudian dimakan. Rasanya yang lezat membuat *Sushi* banyak digemari masyarakat Jepang dari berbagai kalangan.

Sashimi, dari asal katanya *sashi* artinya potongan sementara *mi* artinya daging, jadi secara umum *Sashimi* dapat didefinisikan sebagai bagian daging. *Sashimi* tidak selamanya berasal dari bahan daging laut atau daging mentah. *Sashimi* biasanya akan dihiasi *daikon* (daun lobak putih yang diparut) dan juga potongan *perilla*. *Sashimi* biasanya dihidangkan dengan kecap asin, pasta *wasabi* atau saus *ponzu* (saus jeruk yang dibuat dari campuran kecap, jus lemon, cuka, beras, dashi dan mirin).

Di zaman yang serba modern sekarang, banyak cara mendapatkan informasi dari berbagai wilayah di dunia ini, sehingga masyarakat Indonesia pun dengan mudah mendapatkan informasi mengenai *sushi* dan *sashimi*. Tidak hanya dari kalangan tua, kalangan muda pun ikut serta menjadi bagian dari pecinta *sushi* dan *sashimi*. Bagi masyarakat Indonesia yang mencintai kebudayaan Jepang tentunya sudah tidak akan asing lagi dengan *sushi* dan *sashimi*, terutama para generasi muda yang mengikuti pendidikan bahasa Jepang baik di tingkat sekolah maupun di tingkat universitas, namun banyak juga masyarakat yang tidak pernah mendapatkan pendidikan bahasa Jepang di bangku sekolah ataupun kuliah sebelumnya menyukai makanan khas Jepang tersebut.

Untuk menikmati *sushi* dan *sashimi* di Indonesia, masyarakat cenderung harus membayar dengan harga yang cukup mahal. Salmon

yang merupakan bahan baku utama dari sushi dan sashimi memiliki harga yang sangat tinggi di pasaran Indonesia, maka bukan hal yang tidak wajar jika *sushi* dan *sashimi* dijumpai dengan harga yang cukup tinggi. Hal tersebut dikarenakan rasa *sushi* dan *sashimi* yang lezat dan memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh.

Atas dasar minat masyarakat Indonesia terhadap *sushi* dan *sashimi* yang semakin meningkat dari waktu ke waktu, keberadaan *sushi* dan *sashimi* sudah tidak lagi sulit ditemui. Banyak yang menjajakan menu *sushi* dan *sashimi* di Indonesia dari mulai kedai-kedai kecil di pinggir jalan hingga restoran-restoran yang bertaraf internasional. Harga *sushi* dan *sashimi* pun semakin bervariasi, disesuaikan dengan porsi, rasa dan kualitas dari bahan baku *sushi* dan *sashimi* tersebut.

Sushi dan *sashimi* sudah menjadi trend atau gaya hidup bagi sebagian anak muda masa kini di Indonesia. Terutama pemuda-pemudi yang merupakan pecinta kebudayaan Jepang. Namun, bukan tidak mungkin jika mereka yang bukan termasuk dalam golongan pecinta kebudayaan Jepang juga menyukai *sushi* dan *sashimi*.

Tidak sedikit jumlah masyarakat Indonesia terutama pada kalangan muda yang tidak menyukai bahkan tidak mengetahui tentang kebudayaan Jepang yang sudah mulai memasuki negara Indonesia ini. Hal tersebut menjadi daya tarik tersendiri bagi penulis, apakah masyarakat yang masih asing dengan kebudayaan Jepang juga tidak memiliki minat terhadap masakan Jepang yaitu *sushi* dan *sashimi* yang telah menjadi populer di Indonesia ataukah sebaliknya, masyarakat memiliki minat terhadap *sushi* dan *sashimi* meskipun tidak menyukai dan tidak mengetahui sedikitpun tentang kebudayaan Jepang.

Berdasarkan uraian di atas dan juga minat penulis terhadap *sushi* dan *sashimi*, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang minat para kalangan muda terhadap *sushi* dan *sashimi* sebagai makanan khas Jepang yang populer di Indonesia dengan tema: *Analisis Perbandingan Minat*

terhadap Sushi dan Sashimi sebagai Makanan Khas Jepang pada Mahasiswa di Luar Jurusan Sastra Jepang.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Perkembangan Sushi dan Sashimi sebagai makanan khas Jepang yang populer di Indonesia
2. Minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang terhadap Sushi dan Sashimi yang merupakan makanan khas Jepang
3. Perbandingan minat antara Sushi dan Sashimi menurut mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, penulis menentukan batasan masalah yang akan diteliti sebagai berikut:

1. Minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang terhadap Sushi dan Sashimi yang merupakan makanan khas Jepang.
2. Perbandingan minat antara Sushi dan Sashimi menurut mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang atau yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah di atas, penulis merumuskan masalah dengan mengajukan pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana Minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang atau yang bukan pecinta kebudayaan Jepang terhadap sushi dan sashimi?

2. Bagaimana perbandingan minat antara Sushi dan Sashimi menurut mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang atau yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah untuk:

- 1) Mengetahui minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang yang bukan pecinta kebudayaan Jepang terhadap *sushi* dan *sashimi* yang merupakan makanan khas Jepang.
- 2) Mengetahui perbandingan minat antara *Sushi* atau *Sashimi* menurut mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang yang bukan merupakan pecinta kebudayaan Jepang.

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Manfaat untuk Umum

Sebagai pencapaian informasi tentang perkembangan dan minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang terhadap *sushi* dan *sashimi* dan juga perbandingannya. Kemudian juga sebagai tambahan pembendaharaan bacaan yang bersifat ilmiah bagi fakultas sastra Jepang Universitas Darma Persada dan universitas pada umumnya, serta dapat menjadi bahan penelitian yang selanjutnya pada waktu yang akan datang khususnya bagi yang akan membahas penelitian dengan topik yang sama dan sebagai referensi titik ukur penelitian yang lebih luas mengenai pembahasan yang berkenaan dalam penelitian ini.

- 2) Manfaat untuk Penulis

Penelitian ini memberikan manfaat bagi penulis, yaitu memberikan informasi kepada penulis tentang perkembangan dan minat mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang terhadap *sushi* dan *sashimi* serta perbandingannya.

1.7 Landasan Teori

Menurut E.B Taylor (1996:55), budaya adalah kompleks yang mencakup pengetahuan kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan lain kemampuan-kemampuan yang didapatkan oleh manusia sebagai anggota masyarakat.

Menurut Mulyana dan Jalaludin Rakhmat (2006:25), budaya adalah suatu pola hidup menyeluruh. Budaya bersifat kompleks, abstrak, dan luas. Unsur-unsur budaya meliputi banyak kegiatan sosial manusia. Sebagai salah satu bentuk kebudayaan Jepang, sushi dan sashimi kini telah menjadi populer.

Menurut Raymond (1983:236), populer dalam konteks budaya populer, juga mempunyai makna jenis kerja rendah dan pekerjaan yang sengaja dilakukan agar disukai orang. Jenis kerja rendah merupakan istilah untuk membedakan budaya populer dengan budaya tinggi.

Menurut John (1993:6), budaya populer merupakan budaya komersial yang diproduksi secara massal, sedangkan budaya tinggi merupakan suatu bentuk kreativitas individu.

Menurut Fiske (1995:25), untuk dikategorikan ke dalam budaya populer, suatu komoditas juga harus membawa kepentingan-kepentingan masyarakat.

Kepopuleran sushi dan sashimi di berbagai negara mencerminkan minat yang tinggi dari seluruh lapisan masyarakat terhadap sushi dan sashimi. Minat merupakan suatu ketertarikan individu terhadap satu objek tertentu yang membuat individu itu sendiri merasa senang dengan objek tersebut.

“Minat adalah suatu perangkat mental yang terdiri dari campuran-campuran perasaan, harapan, pendidikan, rasa takut atau kecenderungan-kecenderungan lain yang menggerakkan individu kepada suatu pilihan tertentu” (Mappier,1982:62).

“Minat merupakan salah satu unsur kepribadian yang memegang peranan penting dalam mengambil keputusan masa depan. Minat mengarahkan individu terhadap suatu obyek atas dasar rasa senang atau rasa tidak

senang. Perasaan senang atau tidak senang merupakan dasar suatu minat. Minat seseorang dapat diketahui dari pernyataan senang atau tidak senang terhadap suatu obyek tertentu” (Sukardi, 1994:83).

Sementara itu Suryobroto (1983:7) mengatakan bahwa, minat adalah pemusatan tenaga psikis yang tertuju pada suatu obyek serta banyak sedikitnya kekuatan yang menyertai sesuatu aktivitas yang dilakukan. Kemudian minat adalah kecenderungan dalam diri individu untuk tertatik pada sesuatu objek atau menyenangkani sesuatu objek (Sumadi, 1988:109).

Menurut Crow and Crow (1988:26), minat adalah pendorong yang menyebabkan seseorang memberi perhatian terhadap orang, sesuatu, aktivitas-aktivitas tertentu.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa minat menurut penulis adalah unsur dari kepribadian seseorang berupa sebuah perasaan yang mengarahkan seseorang terhadap suatu obyek atas dasar rasa senang atau tidak senang. Maka dari itu, minat pada setiap orang pasti berbeda-beda. Dengan adanya perbedaan minat antar individu, kemudian timbul adanya perbandingan antara minat terhadap sushi dan minat terhadap sashimi.

Metode komparatif atau metode perbandingan lebih ditekankan kepada suatu metode penemuan hubungan empiris antara berbagai variabel, dan metode ini bukan merupakan metode pengukuran. Metode komparatif bukan merupakan metode pengukuran, maka metode komparatif melibatkan analisis kualitatif, bukan kuantitatif (Chillcote, 2003:30)

1.8 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kepustakaan untuk mendapatkan informasi mengenai teori-teori yang berkaitan dengan tema penelitian. Kemudian penulis menggunakan metode pengumpulan data yaitu dengan memberikan angket atau kuisioner kepada 45 *sample* mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang sebagai objek dari penelitian dan menyimpulkan hasil dengan menganalisa hasil angket atau kuisioner tersebut.

1.9 Sistematika Penulisan Skripsi

- Bab I Bab ini merupakan pendahuluan yang berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan skripsi.
- Bab II Bab ini merupakan gambaran umum serta pembahasan mengenai teori-teori dan definisi dari *variabel-variabel* yang menyangkut penulisan skripsi.
- Bab III Bab ini merupakan data penunjang yaitu data dari hasil kuisisioner yang telah diberikan kepada 40 *sample* mahasiswa di luar jurusan sastra Jepang serta pengkajian data dan analisa terhadap data yang telah dikumpulkan oleh penulis selama penelitian berlangsung.
- Bab IV Bab ini berisi kesimpulan dan hasil dari penelitian yang telah dilakukan oleh penulis.S

