

SUSHI DIPANDANG DARI SUDUT BUDAYA MAKAN ORANG JEPANG

**Skripsi Sarjana ini Diajukan Sebagai
salah satu persyaratan untuk mencapai gelar
Sarjana Sastra**

Oleh

**Restuwani
NIM 03110119**



**FAKULTAS SASTRA
PROGRAM STUDI BAHASA DAN SASTRA JEPANG
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2007**

FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

HALAMAN PERSETEJUAN

Skripsi Sarjana yang berjudul

SUSHI DIPANDANG DARI SUDUT BUDAYA MAKAN ORANG JEPANG

Oleh
Restuwani
Nm 03110119

Disetujui untuk diujikan dalam Sidang Ujian Skripsi Sarjana, Oleh:

Ketua Jurusan Program Studi
Bahasa dan Sastra Jepang

Pembimbing

(Syamsul Bachri, S.S)

(Nora Suzuki-Mokodompit, Ph.D)

Pembaca

(Syamsul Bachri, S.S)

FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul

SUSHI DIPANDANG DARI SUDUT BUDAYA MAKAN ORANG JEPANG

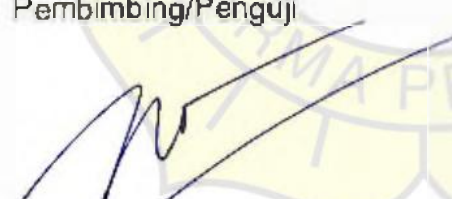
Telah Diterima dan Diuji Oleh Tim Penguji Skripsi
Fakultas Sastra

Pada Hari : Jumat

Tanggal : 10 Agustus 2007

Pembimbing/Penguji

Ketua Panitia/Penguji



(Ndra Suzuki-Mokodompit, Ph.D)



(Dra. Yullasih Ibrahim)

Pembaca/Penguji



(Syamsul Bachri, S.S)

FAKULTAS SAstra
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

HALAMAN PENGESAHAN

SUSHI DIPANDANG DARI SUDUT BUDAYA MAKAN ORANG JEPANG

Skripsi Sarjana ini Diajukan guna
memenuhi syarat untuk mencapai gelar
Sarjana Sastra

Telah Disahkan

Pada Hari : Jum'at

Tanggal : 10 Agustus 2007

Dekan Fakultas Sastra

Ketua Jurusan Program Studi
Bahasa Dan Sastra Jepang



(Dr.Hj. Albertine Minderop, M.A)

(Syamsul Bachri, S.S)

概論

この論文の題名は日本人の食文化の視点から見た鮭である。この論文は四編から成り立つ。この論文は鮭の食べ方、供給の仕方、歴史、種類、鮭の理解について説明する。

この論文において、日本人の食文化の視点から見た鮭を詳しく研究することによって日本の歴史と食生活と鮭の食べ方を明らかにすることが筆者の目的である。

鮭は中国から由来して江戸時代日本へ紹介された。鮭は酢と塩、砂糖を混ぜたごはんや魚貝類、野菜、色々などかずに合わせた食べ物である。鮭は日本の作り方に基き種類がある。

ハンバーガーやピザなどのような西洋の食品が多く日本に入ってきたのにも関わらず、鮭は日本人の食文化の視点から見て、先祖代々の食文化となり日本全国で好まれるようになる。現在鮭は他の国々で日本特殊の食べ物として有名になる。そのため鮭の種類も地方に適合するようにたくさん増える。たとえばカリフォルニアロールなど、鮭はアメリカでもてんかきされる。

これがこの論文の概論である。

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas rahmat dan karuniaNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik, tidak lupa Shalawat dan Salam penulis haturkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Dalam proses penulisan skripsi ini yang berjudul "Sushi Dipandang Dari Sudut Budaya Makan Orang Jepang", penulis menemui banyak hambatan akan tetapi berkat dukungan moral maupun materiil serta doa dari orang-orang tercinta yang selalu ada dalam kehidupan penulis, maka skripsi ini bisa terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih terutama kepada:

1. Ibu Dra Hj. Albertine Minderop, M.A, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.
2. Ibu Nora Suzuki Mokodompit, Ph.D selaku pembimbing yang telah sangat membantu dan sabar terhadap penulis dalam penyusunan skripsi ini. Selain itu yang telah banyak meluangkan waktunya serta menyumbangkan pikiran dan perhatiannya dalam membimbing penulis menyelesaikan skripsi ini. Penulis sangat berterima kasih atas masukan-masukan dari beliau yang banyak menambah pengetahuan bagi penulis.

3. Bapak Syamsul Bachri, S.S, selaku pembaca skripsi dan Ketua Jurusan Program Studi Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada sekaligus Pembimbing Akademik yang telah banyak meluangkan waktunya untuk membaca skripsi ini dan telah memberikan masukan-masukan sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
4. Ibu Dra. Yuliasih Ibrahim, selaku Ketua Sidang yang telah memberikan dukungan dan masukan-masukan yang bermanfaat bagi penulis.
5. Seluruh staf Pengajar Program Studi Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada.
6. Kakakku Mba Tira dan suaminya Mas Musatrio Wibowo yang telah banyak memberikan dukungannya baik secara moral maupun materil dan kesabarannya selama ini sehingga saya dapat menjadi seperti sekarang ini. Terima kasih banyak mba dan mas.....!
7. Mamaku Tercinta untuk kasih sayang dan perhatiannya yang tidak pernah berhenti memberikan semangatnya dan doanya untuk saya. Ai Shiteru Mama.....
8. Kakakku Mas Tubi, Mas Maher, Mas Dodo, Mba Asih terima kasih banyak, mereka semua yang telah memberikan semangat dan nasehatnya saat saya sedih.

9. Renaldo Indra S, yang dengan sabar menghadapi kecerewetan saya dan perhatiannya yang selalu memberikan dukungan untuk selalu semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Sahabat-sahabatKu semua Lia, Via, Rika, Riri, Ira dan Hanan yang selalu memberikan dorongan untuk selalu menyemangati saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dalam lembaran yang terbatas ini. Penulis ucapkan banyak-banyak terima kasih yang tak terhingga untuk usaha dan kerja kerasnya.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, masih banyak kekurangan dan kesalahan. Oleh karena itu, penulis meminta maaf yang sebesar-besarnya. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca sehingga dapat mengerti dan memahami Sushi Dipandang Dari Sudut Budaya Makan Jepang, serta menambah pengetahuan bagi para pembacanya.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
ABSTRAKSI.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	vii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	viii
LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	ix
BABI PENDAHULUAN	
1.2 Latar Belakang.....	1
1.3 Permasalahan.....	9
1.4 Tujuan Penulisan.....	9
1.5 Pembatasan Masalah.....	9
1.6 Hipotesis.....	10
1.7 Metode Penelitian.....	10
1.8 Sistematika Penelitian.....	10
BAB II ASAL USUL SUSHI DI JEPANG	
2.1 Sejarah Sushi.....	12

2.2	Asal Usul Bercocok Tanam Di Jepang.....	15
2.3	Jenis-jenis Sushi.....	18
2.4	Proses Pembuatan Sushi.....	23
2.5	Cara Penyajian dan Menyantap Sushi.....	29

BAB III SUSHI DIPANDANG DARI SUDUT BUDAYA MAKAN ORANG

JEPANG

3.1	Gaya Hidup Masyarakat Jepang.....	32
3.2	Budaya Makan Ikan di Jepang.....	36
3.3	Sushi Dipandang Dari Sudut Budaya Makan Orang Jepang.....	38

BAB VI KESIMPULAN

Kesimpulan.....	44
-----------------	----

GLOSARI.....	46
--------------	----

DAFTAR PUSTAKA.....	56
---------------------	----

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	58
------------------------	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Jepang adalah negara kepulauan yang terdiri dari barisan pulau-pulau berbentuk garis melengkung yang terbentang dari Timur Laut sampai Barat Daya di autan bagian Timur benua Asia. Luas seluruh wilayah Jepang adalah 377.747 km² atau sekitar 4% wilayah Amerika Serikat, dan luas daratan Jepang adalah 0,3% dari seluruh daratan di dunia. Jepang mempunyai 4 pulau utama yaitu: Hokkaido (83.520 km²), Honshu (230.940 km²), Shikoku (89.166 km²), dan Kyushu (36.554 km²) yang membentang dari timur laut sampai ke barat daya. Jepang mempunyai 47 *prefecture* (propinsi) yang terdiri dari Tokyo yang dijadikan *to* (Kota metropolitan Tokyo), satu *do* (Hokkaido), dua *fu* (daerah istimewa) yaitu Osaka dan Kyoto, kemudian 43 *ken* (propinsi).¹

Letak geografis Jepang mempengaruhi kehidupan bangsa Jepang. Jepang merupakan negara yang banyak memiliki gunung berapi. Jumlah gunung berapi yang ada di Jepang adalah sepersepuluh jumlah gunung berapi yang ada di dunia, sehingga mengakibatkan sering terjadinya gempa bumi. Gunung Fuji adalah gunung tertinggi di Jepang yang tingginya adalah

¹ W.J.S. Puerwadarminta, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, (Jakarta, Balai Pustaka, 2002), hlm: 167

3.776 meter. Kepulauan Jepang bercurah hujan tinggi yaitu berkisar antara 1.000 sampai 3.000 milimeter pertahun. Hal ini dipengaruhi oleh angin laut yang menyebabkan suhu berbeda di sepanjang tahunnya dan perbedaan suhu regional di setiap musimnya. Di beberapa wilayah yang menghadap samudra pasifik sering diterpa badai karena wilayah Jepang diapit oleh dua lautan yaitu laut pasifik dan laut Jepang. Suhu udara di Jepang berkisar antara 22,4 °C sampai 5,9°C.

Jepang memiliki iklim subtropik dan mempunyai 4 musim yaitu:

1. Musim Semi yaitu pada bulan Maret sampai bulan Juni. Pada musim semi ini suhu udara relatif hangat dan hujan mulai turun. Salah satu hal yang paling menonjol dimusim semi yang ditunggu-tunggu oleh orang Jepang yang adalah mekarnya bunga Sakura yang menjadi simbol dan kebanggaan rakyat Jepang.
2. Musim Panas dimulai pada bulan Juni sampai bulan Agustus. Pada musim panas ini di Jepang suhu udara dapat mencapai 35°C dan tidak ada angin yang berhembus, sehingga panas sangat kering dan menyengat.
3. Musim Gugur terjadi pada bulan September sampai bulan November. Pada awal musim gugur ini cuaca panas masih bertahan hingga bulan Oktober. Pada pertengahan Oktober udara akan menjadi cerah dan angin dingin mulai bertiup.

4. Musim Dingin yaitu pada bulan Desember sampai Februari. Pada musim ini dibagian utara Jepang salju mulai turun dan wilayah utara Jepang seperti di Hokkaido suhu udara dapat mencapai minus 10°C, sehingga menyebabkan atap rumah dibagian utara Jepang dapat tertutup salju hingga ketinggian 2 meter lebih dan berat mencapai satu ton.

Iklim yang berbeda menyebabkan perbedaan budaya pada diri manusia. Iklim juga berpengaruh pada kehidupan sosial dan perjalanan sejarah suatu masyarakat pada suatu wilayah, sehingga dapat kita melihat pengaruh besar iklim terhadap suatu kebudayaan.² Kebudayaan adalah keseluruhan pengetahuan manusia sebagai makhluk sosial, yang digunakan untuk memahami lingkungan serta pengalamannya dan menjadi pedoman dalam bertingkah laku. Kebudayaan merupakan hasil cipta manusia yang kemudian menjadi kebiasaan, serta pedoman manusia dalam hidup bermasyarakat. Ada tiga kata kunci dalam definisi kebudayaan yang dapat menuntun kita untuk memahami suatu kebudayaan, pertama manusia, kedua masyarakat dan yang ketiga lingkungan. Menurut W.J.S. Poerwadarminta, kebudayaan adalah kegiatan dan penciptaan akal batin (akal budi) manusia. Wujud kebudayaan memiliki unsur-unsur kebudayaan, antara lain, wujud kebudayaan sebagai gagasan atau ide, memiliki unsur-unsur bahasa, sistem pengetahuan, dan sistem religi, sedangkan wujud kebudayaan sebagai

² Danandjaja, James, *Politik Jepang Dihadap dari Kecamatan Indonesia*. (Jakarta, P. P. Usaha Kita Utama Grafiti, 1997), hlm: 4

tingkah laku memiliki unsur- unsur, sistem mata pencaharian dan teknologi, dan organisasi sosial. Wujud kebudayaan sebagai karya atau hasil karya, hanya memiliki satu unsur saja, yaitu kesenian.³ Terbentuknya suatu kebudayaan baru atau berkembangnya suatu kebudayaan merupakan hasil adaptasi manusia terhadap lingkungannya, sehingga dapat kita pahami bahwa lingkungan memberikan peran yang besar dalam pembentukan atau perkembangan suatu kebudayaan.⁴

Pada abad ke-7 sampai abad ke-9 pengaruh Cina sangat besar terhadap kebudayaan Jepang. Demikian juga dalam hal makanan, karena pada masa itu banyak resep dan cara memasak Cina yang ditiru oleh penduduk Jepang, sehingga masakan Cina dan Korea sangat mempengaruhi masakan Jepang dewasa ini, menggantikan Zen Buddhisme yang lebih bersifat vegetarian.⁵ Dalam situasi ini masyarakat Jepang menciptakan suatu hidangan khas Jepang, *Shojin Ryori* (*ryori* berarti masakan atau hidangan) yang melarang keras hewan peliharaan dan binatang dijadikan bahan makanan. Kata "*Shojin*" adalah terjemahan bahasa Jepang yang berarti "untuk memiliki yang baik berarti menjauhkan yang jahat. Di abad ke-13, Dogen pendiri sekte Soto Zen memantapkan *Shojin Ryori* atau hidangan vegetarian Jepang. Salah satu pengaruh Zen pada kebiasaan makan masyarakat Jepang tampak dalam *Sado*, upacara minum teh Jepang.

³ W. J. S. Poerwadarminta, *Op. cit.*, hlm: 157

⁴ M. Hartono, *Pengantar Antropologi* (Jakarta, Rineka Cipta, 1998), hlm: 72

⁵ Danandjaja, James, *Loc. Cit.*, hlm: 256

Makanan yang disajikan dalam upacara minum teh disebut *kaiseki* (secara harfiah *kaiseki*, *kai* (懷 *かい*) berarti hati, dan *seki* (石 *せき*) berarti batu/kerikil) yang artinya batu dalam dada.⁶ Pendeta yang melakukan pertapaan biasanya menekankan batu panas ke perut mereka untuk menahan lapar. *Kaiseki* disajikan khusus untuk para pendeta Buddha. Kemudian kata *Kaiseki* (懷石) berubah artinya menjadi makanan ringan dalam *shojin*, dan hidangan *Kaiseki* mempunyai pengaruh besar terhadap kebudayaan makanan Jepang.⁷

Kebiasaan makan orang Jepang pada 50 tahun yang lalu, makanan ditaruh dan disiapkan untuk masing-masing satu orang ke dalam gaya makan dengan menggunakan *ozen* (meja yang berbentuk kecil dan pendek). Setelah perang dunia ke-2 dalam budaya makan orang Jepang berubah dengan menggunakan meja, tetapi di daerah pedesaan banyak orang makan dengan menggunakan *ozen*, sementara di kota, saat itu sudah menggunakan meja (meja rendah yang kaki-kakinya dapat dilipat).⁸

Sebelum Jepang menjalin hubungan dengan Barat secara resmi pada pertengahan abad ke-19, sistem diet orang Jepang berbeda dengan negara-negara lain, karena mereka tidak mengenal daging dan susu. Selama duabelas ribu tahun sejak periode Nara hingga masa restorasi Meiji (abad ke-

⁶ Andrew. NNelson, *Kamus Kanji Modern*, (Jakarta, PT.Kosaint Blanc Indah Corp. 1994), hlm:1775 dan 3173

⁷ Mitsuru Kakimoto, <http://google/Vegetarianisme> dan vegetarian.com

⁸ Suryadimulya, Agus, *Ubi a ya Jepang Masa Kini*(Makanan dan Kebudayaan), (Surabaya, CV. Bintang, 1999), hlm:27

19) masyarakat Jepang menikmati hidangan vegetarian. Hal ini disebabkan oleh pengaruh agama Buddha pada periode Tokugawa Shogunate (1603-1867) yang melarang umatnya untuk mengkonsumsi makanan yang dihasilkan dari hewan darat, seperti ikan, udang-udangan, daging binatang dan unggas. Tetapi walaupun demikian, larangan ini tidak mengganggu nilai gizi makanan orang Jepang pada waktu itu, karena protein hewani tetap terpenuhi oleh kacang-kacangan yang banyak terdapat disekitar kepulauan mereka dan sumber protein lainnya ada dalam kacang kedelai dan kacang *azuki*. Mereka biasanya makan nasi sebagai makanan pokok serta kacang-kacangan dan sayur-sayuran. Ikan hanya digunakan dalam acara-acara atau perayaan khusus.⁹

Tidak sampai satu abad setelah Jepang membuka diri terhadap perdagangan dunia, perkembangan ekonomi membuat diet orang Jepang berkembang meskipun makanan pokoknya masih tetap nasi. Masakan Jepang mencapai puncak perkembangannya pada Periode Edo (1600-1868). Pada waktu itu makanan Jepang bukan saja mendapat pengaruh dari Cina dan Korea, melainkan juga pengaruh masakan Eropa, terutama Spanyol, Portugis, dan Belanda. Pengaruh Barat yang masuk pada Restorasi Meiji (1868) juga mempunyai pengaruh yang besar terhadap diet orang Jepang yang sebelumnya dipengaruhi oleh agama Buddha yang bersifat vegetarian digantikan dengan sumber protein hewani. Permintaan terhadap daging,

⁹ Danandjaja, James, *Op.cit*, hlm:256

susu, keju, dan ayam bertambah. Orang Jepang mempunyai kecenderungan mencontoh resep asing. Untuk itu orang Jepang telah melaksanakan proses seleksi untuk mengadopsi atau menolak sehingga menghasilkan makanan Cina yang berselera Jepang atau makanan Barat yang berselera Jepang. Masakan gaya Barat (*Yōshoku*) yang berasal dari Eropa mulai dikenal orang Jepang. Mereka pun mulai menyesuaikan masakan Eropa dengan selera orang Jepang yang kemudian diadopsi menjadi makanan Jepang. Kebiasaan ini terus berlanjut dengan menjadikan mie dan roti sebagai makanan pokok selain nasi. Makanan pokok biasanya tidak diberi bumbu, sedangkan makanan tambahan yang terbuat dari ikan, udang, ayam dan sebagainya di beri bumbu. Kebiasaan makan tiga kali sehari juga dimulai dari periode Edo, sebelumnya orang Jepang hanya makan dua kali sehari. Pada zaman Edo juga terdapat tradisi membawa pulang makanan pesta sebagai oleh-oleh untuk keluarga yang menanti di rumah dan terus berlanjut hingga sekarang.¹⁰

Walaupun Jepang pernah mengalami masa kelaparan pada masa pemerintahan shogun ke-5 akibat terjadinya inflasi yang merajalela yang membuat naik turunnya harga barang tak terkendalikan, sehingga penggunaan barang-barang impor pun dibatasi, tetapi pada tahun 1990 mereka memasuki masa kelebihan makanan yang menyebabkan munculnya berbagai penyakit, seperti sakit jantung, tekanan darah tinggi,

¹⁰ *ibid.*, hlm: 256-257

kencing manis dan lain-lain.¹¹ Makanan Jepang (*nihonshoku*) memiliki makanan khas yang beraneka ragam seperti *sushi*, *sashimi*, *Tempura*, *Shabu-shabu*, dan *Sukiyaki*, selain nasi sebagai makanan pokok mereka.¹² Salah satunya adalah *sushi*. *Sushi* adalah makanan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut, sayuran mentah atau sudah dimasak. Nasi *sushi* mempunyai rasa asam yang lembut karena dibumbui campuran cuka beras, garam dan gula.¹³ Menurut buku *Japan: An Illustrated Encyclopedia* (Kodansha Ltd, 1994:1486), *sushi* merupakan metode pengawetan ikan, yang dilakukan dengan cara membungkus ikan di dalam nasi dan garam, kemudian dibiarkan mengalami proses peragian atau fermentasi selama dua bulan sampai setahun. Setelah proses fermentasi, nasinya dibuang dan ikannya yang telah menjadi acar ikan itu dimakan. Pembuatan *sushi* dalam waktu lebih cepat dapat dilakukan dengan adanya campuran cuka, sehingga nasinya dapat dimakan bersama acar ikannya.¹⁴ Seiring dengan berkembangnya popularitas *Sushi* sebagai makanan pokok selain nasi semakin banyak pula jenis-jenis *sushi* yang dijual di restoran-restoran dan kafe-kafe seperti *california rolls*, *avocado sushi*, dan lain-lain, sehingga *sushi* dengan mudah dinikmati dimana saja dan kapan saja.

¹¹ *Ibid.*, hlm:258

¹² *Ibid.*, hlm: 257

¹³ http://dwikipedia.idonesia.org/ensiklopedia_bebas_berbahasa_indonesia/sushi.htm

¹⁴ Danandjaja, James. *Op.cit.* hlm: 28

1.2 PERMASALAHAN

Permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian skripsi ini adalah kegemaran orang Jepang makan ikan dan bagaimana hubungannya dengan sushi dipandang dari sudut budaya makan mereka. Mengapa sushi menjadi makanan yang terkenal dan disukai di negara-negara lain.

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian ini adalah untuk menjelaskan secara terperinci Sushi dipandang dari sudut budaya makan orang Jepang, dan untuk membahas sejarah tentang Sushi, jenis-jenis Sushi, cara pembuatan Sushi serta penyajian dan cara menyantap Sushi. Selain itu, untuk memahami budaya makan orang Jepang yang terdapat dalam cara penataannya.

1.4 PEMBATASAN MASALAH

Penulisan skripsi ini di batasi pada pembahasan mengenai sushi dipandang dari sudut budaya makan orang Jepang, tidak mengikutsertakan pembahasan mengenai makanan-makanan khas Jepang lainnya. Penulis juga membatasi masalah hanya mengenai jenis-jenis sushi berdasarkan cara pembuatannya. Selain itu, Penulis juga hanya membahas masalah mengenai gaya hidup masyarakat Jepang dalam tata penataannya.

1.5 HIPOTESIS

Pada awalnya sushi merupakan salah satu jenis pengawetan ikan yang membungkus ikan di dalam nasi dan garam melalui proses peragian selama dua bulan sampai setahun, dimana nasinya dibuang dan ikannya dimakan. Orang Jepang menambahkan cuka pada sushi untuk mempercepat proses peragian, sehingga nasinya dapat dimakan bersama acar ikannya. Seiring dengan perkembangan makanan Jepang, sushi pun menjadi makanan yang tidak hanya terdiri dari ikan dan nasi saja, tetapi sushi dapat dimodifikasi. Saat ini Jenis-jenis sushi pun kian bertambah banyak. Hal ini membuat sushi tidak hanya digemari di Jepang saja tetapi juga di negara-negara lain yang terkadang disesuaikan dengan selera makan masyarakat setempat.

1.6 METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode kepustakaan dan bersifat perspektif analisis yaitu sumber materinya berasal dari buku, artikel, *web site*, dll.

1.7 SISTEMATIKA PENELITIAN

Bab I Pendahuluan

Isi dari pendahuluan adalah apa yang melatar belakangi sushi sebagai topik yang diambil untuk penulisan skripsi ini, hal-hal apa yang membuat

penulis tertarik untuk membahas sushi sebagai suatu masalah. Selain itu, pada Bab I juga dibahas tujuan penulisan, permasalahan hipotesis, ruang lingkup, metode penulisan, dan sistematika penulisan.

Bab II Sejarah Sushi

Pada Bab II ini penulis mencoba untuk menjelaskan Asal-usul budaya bercocok tanam di Jepang, Sejarah sushi, Pengertian sushi, Jenis-jenis sushi dan Proses pembuatan sushi. Dalam Bab ini juga akan dibahas cara penyajian dan menyantap sushi.

Bab III Sushi Sebagai Salah Satu Budaya Makan Jepang

Pada Bab III penulis mencoba untuk menjelaskan Gaya Hidup Masyarakat Jepang, Budaya Makan Ikan di Jepang dan Sushi Dipandang dari Sudut Budaya Makan Orang Jepang.

Bab IV Kesimpulan

Pada bagian akhir dari penulisan ini, penulis mencoba menjelaskan secara ringkas isi yang terdapat dalam Bab I sampai Bab III mengenai Sushi Dipandang dari Sudut Budaya Makan Orang Jepang.