

KAISEKI RYŌRI
SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi
Salah Satu Syarat Medapat Gelar Sarjana Sastra



JURUSAN SASTRA JEPANG
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2008

FAKULTAS SASIRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang Berjudul:
KAISEKI RYŌRI
SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG

Telah diterima dan diuji oleh tim penguji skripsi

Fakultas Sastra Jepang


Pada hari:

Tanggal:

Ketua Panitia/Penguji,

Pembimbing/Penguji,


Syamsul Bahri, S.S.


Irawati Agustine, S.S.

Pembaca/Penguji,



Tia Martia, M.Si.

Disahkan oleh:


Dekan Fakultas Sastra,

FAKULTAS SASIRA
Hj. Dr. Albertine Minderop, M.A.

Ketua Jurusan Sastra Jepang,


Syamsul Bahri, S.S.

Skripsi Sarjana yang berjudul:

KAISEKI RYŌRI

SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Ibu Irawati Agustine, S.S. selaku pembimbing I dan Ibu Tia Martia, M.Si. selaku pembimbing II, tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sendiri. pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya.



Penulis,

Mega Meidita Herlina

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Pertama, tentu penulis harus panjatkan rasa syukur kepada Allah SWT. Tiada daya dan kekuatan dalam menyelesaikan skripsi ini kecuali dari Dia yang Maha Kuasa. Tidak lupa juga shalawat dan doa penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad saw. Skripsi yang berjudul "*Kaiseki Ryōri* Sebagai Budaya Kuliner Jepang" dibuat untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Sastra pada Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

Skripsi ini tentulah masih menyimpan kekurangan karena keterbatasan waktu dan latar belakang keilmuan yang dimiliki oleh penulis. Namun, segala kekurangan tersebut adalah hal yang wajar sebagai tahapan awal untuk terus menuju kesempurnaan dan kedewasaan intelektual penulis di kemudian hari. Segala kesulitan dan hambatan dalam skripsi ini dapat diatasi juga karena bantuan dan dukungan dari berbagai pihak di sekeliling penulis. Untuk itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Irawati Agustine, S.S, selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak meluangkan waktunya untuk memberikan pengarahan, bimbingan, ilmu, dan saran.
2. Ibu Tia Martia, M.Si, selaku Pembaca Skripsi.
3. Bapak Samsul Bachri, S.S, selaku Ketua Jurusan Program Studi Bahasa dan Sastra Jepang.
4. Ibu Dr. Hj. Albertine Minderop, M.A, selaku Dekan Fakultas Sastra.
5. Ibu Sandra Herlina, S.S, M.A, selaku Pembimbing Akademik.

6. Bapak dan Ibu Dosen Universitas Darma Persada khususnya Fakultas Sastra yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis serta segenap karyawan di lingkungan Fakultas Sastra khususnya Mas Armel yang telah banyak membantu selama penulis menimba ilmu di Universitas Darma Persada.
7. Bapak Dr. Dedi Puryadi, yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bantuan kepada penulis.
8. Kedua orang tuaku yang sangat aku sayangi, H. Muryadi Mian dan Hj. Suratmi yang telah melahirkan, membesarkan, dan mendidik dengan kasih sayang yang tak ternilai harganya. Memberikan pengorbanan & dukungan tanpa lelah. Akhirnya salah satu impian Ibu & Bapak melihat semua anak-anaknya menjadi sarjana terwujud sudah. Penulis sangat menyayangi kalian.
9. Kakak-kakakku tersayang, Mba Ria & Mas Ruby, Mas Agung & Teh Iphy, Mas Tano & Mba Ninu, serta Mas Johan & Mba Selly yang selalu memberikan doa, nasehat, serta dukungan baik moril dan materiil dari penulis kecil sampai saat ini. Penulis sangat menyayangi kalian semua.
10. Keponakan-keponakanku tercinta, Ridha, Rifqy, Nadhif, Ihsan dan Iman yang telah menemani penulis dengan celotehan dan tangisan. Dan juga Om Iyan yang selalu mengantarkan penulis pergi ke seluruh penjuru tempat.
11. Rully Adhikrisna, yang tidak henti memberikan dukungan, hiburan, nasehat, dan seluruh kasih sayang kepada penulis.

12. Kakek, Nenek, Om dan Tante serta sepupu-sepupuku yang selalu memberikan semangat kepada penulis.
13. Sahabat-sahabatku tercinta yaitu Dimas, Kristy, Lia, Emmy, Andar, Herlina dan siswa kelas G lainnya yang masih bertahan (Esty, Uun, Ayu, Dai, Patsy, Ocit, Eri, Ishal, Awy, Gerald dan Fahmi) yang telah mengisi hari-hari penulis selama berkuliah di Universitas Darma Persada dengan suka dan duka. Semoga persahabatan kita tetap bertahan sampai kapanpun.
14. Teman-teman seperjuangan yang bersama-sama bimbingan dengan penulis yaitu Meita dan Tami. Senang mengenal kalian.
15. Teman-teman di SKMI yang telah memberikan banyak ilmu tentang agama dan persaudaraan serta Hijansa yang telah memberikan banyak ilmu berorganisasi. Serta teman-teman angkatan 2004, alumni, senior dan junior yang penulis kenal selama berkuliah di Universitas Darma Persada. Salam Sastra
16. Orang-orang yang telah membantu penulis, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT terus melimpahkan berkahnya kepada kita semua. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca, khususnya mahasiswa dan mahasiswi Universitas Darma Persada.

Jakarta, Juli 2008

Penulis

ABSTRAKSI

SKRIPSI

KAISEKI RYŌRI

SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG

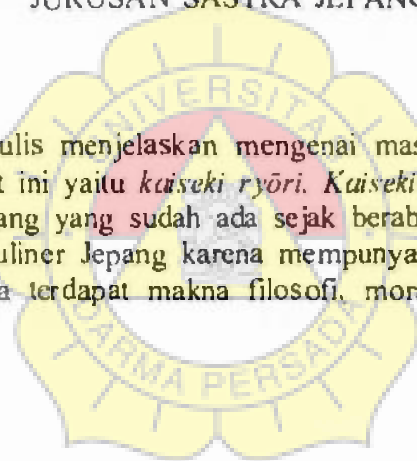
MEGA MEIDITA HERLINA

NIM: 04110147

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JURUSAN SAstra JEPANG

Pada penulisan ini, penulis menjelaskan mengenai masakan Jepang yang menjadi budaya kuliner pada saat ini yaitu *kaiseki ryōri*. *Kaiseki ryōri* merupakan salah satu masakan tradisional Jepang yang sudah ada sejak berabad-abad yang lalu. *Kaiseki ryōri* menjadi budaya kuliner Jepang karena mempunyai berbagai macam ritual. Di dalam *kaiseki ryōri* juga terdapat makna filosofi, moralitas, nilai-nilai sosial, dan agama.



概略

卒業論文

「日本の食文化としての会席料理」

メガメイディタヘルリナ

学生番号04110147

ダルマブルサダ大学

日本の文学部

この論文で、筆者はこれこそ現在日本料理の食文化ともいわれる
 会席料理について述べる。会席料理は数百年前に生まれ日本伝統
 料理の一つとなった。会席料理が日本の食文化戸なったのは様々な
 種類の儀式を備えていたためである。会席料理には、哲学、道徳、
 社会的価値と宗教の意味を見出せる。

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAKSI	vii
DAFTAR ISI	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	2
1.2 Perumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penulisan	9
1.4 Ruang Lingkup Masalah	9
1.5 Landasan Teori	9
1.6 Metode Penulisan	10
1.7 Sistematika Penulisan	11
BAB II SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MASAKAN JEPANG	13
2.1 Sejarah Masakan Jepang	13
2.1.1 Masakan Jepang pada Zaman Nara	14

2.1.2	Masakan Jepang pada Zaman Heian.....	15
2.1.3	Masakan Jepang pada Zaman Kamakura	16
2.1.4	Masakan Jepang pada Zaman Muromachi.....	16
2.1.5	Masakan Jepang pada Zaman Edo.....	17
2.2	Masakan Jepang Berdasarkan Cara Pengolahannya.....	19
2.2.1	<i>Shirumono</i>	19
2.2.2	<i>Yakimono</i>	20
2.2.3	<i>Nimono</i>	21
2.2.4	<i>Agemomo</i>	22
2.2.5	<i>Mushimono</i>	24
2.2.6	<i>Sunomono dan Aemomo</i>	24
2.2.7	<i>Yosemomo</i>	26
2.2.8	<i>Nerimono</i>	26
2.2.9	<i>Gohanmono</i>	26
2.2.10	<i>Menrui</i>	27
2.2.11	<i>Nabemomo</i>	28
2.3	Masakan Tradisional Jepang	30
2.3.1	<i>Honzen Ryōri</i>	31

2.3.2	<i>Shojin Ryōri</i>	32
2.3.3	<i>Osechi Ryōri</i>	33
2.3.4	<i>Chakaiseki Ryōri</i>	35
2.3.5	<i>Kaiseki Ryōri</i>	36

BAB III *KAISEKI RYŌRI* SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG..... 38

3.1	Sejarah dan Perkembangan <i>Kaiseki Ryōri</i>	41
3.2	Rangkaian Hidangan Utama dari <i>Kaiseki Ryōri</i>	42
3.2.1	Hidangan Pertama.....	44
3.2.1.1	<i>Gohan, Mishosiru dan Mukōzuke</i>	44
3.2.2	Hidangan Kedua	46
3.2.2.1	<i>Wanmori</i>	46
3.2.3	Hidangan Ketiga	46
3.2.3.1	<i>Yakimono</i>	46
3.2.4	Hidangan Keempat.....	46
3.2.4.1	<i>Azukebachi</i>	46
3.2.5	Hidangan Kelima.....	47
3.2.5.1	<i>Hashiorai dan Hassun</i>	47
3.2.6	Hidangan Keenam.....	47

3.2.6.1 *Yūō* dan *Kōnomono*.....47

3.3 *Kaiseki Ryori* Sebagai Budaya Kuliner Jepang..... 48

BAB IV KESIMPULAN..... 51

DAFTAR PUSTAKA..... 54

LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Benua Asia yang terdiri dari beberapa negara yang di dalamnya terdapat berbagai macam budaya, terdapat 1 negara yaitu negara Jepang yang mempunyai bermacam-macam kebudayaan dan tradisi (kebiasaan) yang unik dan beraneka ragam. Meskipun Jepang dapat dikatakan sebagai negara yang maju dan modern dalam berbagai bidang seperti teknologi, otomotif, fashion dan lain sebagainya, masyarakat Jepang dari semua golongan baik tua maupun muda tetap menjalankan, menjaga kebudayaan, dan tradisi secara turun-temurun dari zaman dahulu sampai saat ini. Salah satu contoh kebudayaan yang masih ada sampai saat ini antara lain *chanoyu* (jamuan minum teh), *matsuri* (festival tahunan atau musiman), drama *kabuki* (seni teater tradisional khas Jepang), dan lain-lain. Kebudayaan dan tradisi masa lalu tersebut masih seringkali menjadi hal yang lazim dilakukan sampai saat ini. Sementara itu, dengan tradisi yang tetap ada dan terus dijalankan, mereka mempunyai keyakinan bahwa dengan menjalankan tradisi tersebut, keselamatan akan selalu ada bersama mereka.¹

Selain kebudayaan dan tradisi di atas yang terus dijalankan sampai saat ini, masyarakat Jepang juga tetap menjaga tradisinya yaitu dalam mencintai alam. Mereka

¹ Fitri R. Ghozally, *Semua Tentang Jepang* (Jakarta: Progress, 2004), hlm 12.

sangat bersyukur dengan keadaan alam yang mereka miliki. Hal ini diperkuat dengan Jepang sendiri yang merupakan salah satu negara di dunia yang mempunyai pemandangan alam yang sangat indah. Pemandangan alam seperti danau pegunungan yang bersalju, jurang berbatu-batu, sungai yang aliran airnya deras, puncak gunung terjal, dan air terjun yang indah banyak ditemui di negeri Jepang. Pemandangan alam seperti ini menjadi sebuah inspirasi dan kesenangan yang tiada habisnya, baik bagi masyarakat Jepang maupun para wisatawan asing yang berkunjung ke Jepang. Memandang alam yang indah bagi orang Jepang merupakan salah satu kenikmatan yang tak ternilai harganya.²

Nippon atau *Nihon* sebutan untuk Jepang yang diberikan oleh penduduknya sendiri adalah negara yang terdiri dari beberapa pulau. Pulau-pulau tersebut terletak di sepanjang timur laut sampai barat daya. Kepulauan Jepang berada di sebelah timur pantai benua Asia. Luas wilayah Jepang 377,781 km², terdiri dari empat pulau utama dari kepulauan Jepang. Empat pulau tersebut dari timur laut ke barat daya, yaitu Hokkaido (83.520 km²), Honshu (230.940 km²), Shikoku (89.166 km²), dan Kyushu (36.554 km²). Jepang mempunyai bentuk topografi yang khas yaitu terletak pada kelabilan geologinya, termasuk kegiatan gunung berapi dan gempa bumi yang mengakibatkan turun naiknya permukaan bumi. Selain itu wilayah Jepang terdiri dari pegunungan tinggi dan jarang ditemui daratan. Sehingga dapat dikatakan lebih dari ¾ kepulauan Jepang berupa dataran tinggi dan pegunungan dengan sebagian besar lembah, sungai yang alirannya deras, dan danau yang jernih.

² Yoshio Tanaka (edit.), *Nihon Tateyoko* atau *Japan As It Is* (Tokyo: Gakken Co Ltd, 1985), hlm 27.

Jepang mempunyai empat musim, yakni *Haru* (musim semi) dimulai pada bulan Maret sampai bulan Mei, *Natsu* (musim panas) dimulai pada bulan Juni sampai bulan Agustus, *Aki* (musim gugur) dimulai pada bulan September sampai bulan November, dan *Yuki* (musim dingin) dimulai pada bulan Desember sampai bulan Februari. Faktor empat musim yang dimiliki oleh negara Jepang juga ikut mempengaruhi keindahan pemandangan alam yang dimiliki oleh Jepang. Selain bisa ditunjang oleh kondisi fisik lingkungan, misalnya temperatur udara, keindahan alam, dan perilaku manusia yang mengikutinya, sebuah musim juga mampu membawa perasaan khusus ke dalam hati manusia atau biasa disebut dengan *season feeling*. Masyarakat Jepang sering menyebutnya dengan *kisetsukan* atau *kisetsu no kibun*.³ Sebagai contoh, mereka akan terlihat kurang bergairah, menunduk, tertutup di musim dingin, dan begitu riang, hangat, terbuka di musim panas.

Perasaan berada dalam sebuah musim dan perubahannya pun bisa dipresentasikan lewat makanan atau bahan makanan yang hadir khas pada musim-musim tertentu. Hal ini juga didukung dengan kondisi dapur maupun acara-acara TV Jepang (seperti NHK yang mempunyai program acara *NHK Avou no Ryouri*, Masakan Hari Ini) yang disesuaikan dengan menampilkan makanan-makanan musiman itu. Di supermarket pun ikut menyediakan bahan makanan yang menandakan masuk ke musim tertentu walaupun tak begitu banyak. Sebagai contoh, *sawara* (ikan kakap) yang terbatas di Jepang hanya muncul ketika musim semi, hingga kanjinya pun dibuat antara gabungan *sakana* (ikan) dan *haru* (musim semi).

³www.wordpress.com/2007/08/28/makanan-kisetsu-no-kibun/

Makanan tersebut tetap ada di musim lain, tetapi jumlahnya tidak terlalu banyak seperti musim di mana memang identik dengan kehadirannya. Dengan pergantian makanan yang muncul pada musim-musim tertentu (misalnya, berbagai jenis ikan maupun penyebarannya di Jepang) mau tidak mau perasaan hati juga punya kecenderungan menikmati perubahan-perubahan ini.

Perubahan-perubahan musim yang diikuti dengan perubahan bahan makanan dan variasi makanan yang khas disetiap musimnya seperti benar-benar sudah disesuaikan dengan keadaan musim yang sedang berlangsung. Sebagai contoh, makanan-makanan yang mampu membuat segar seperti melon, semangka, dan mentimun banyak hadir di musim panas. Ikan yang konon bisa membuat energi pulih kembali seperti *unagi* (sejenis belut) juga banyak dihasilkan di musim panas. Contoh lainnya, di saat musim dingin ketika orang butuh banyak energi melalui vitamin, banyak muncul bahan makanan yang bervitamin seperti jeruk, bayam atau lobak. Semua ini diikuti juga dengan variasi-variasi masakan yang berasal dari bahan-bahan makanan yang berbeda sesuai dengan musimnya.

Masakan Jepang (*nihon ryōri*) adalah makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang secara unik di Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya.⁴ Masakan Jepang dalam bahasa Jepang biasa disebut dengan *Nihonshoku* atau *Washoku*. Masakan Jepang pada umumnya dibuat tidak hanya untuk memuaskan lidah saja melainkan juga indah

⁴ http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Jepang

dipandang mata. Masakan Jepang menurut The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan sebagai berikut :

“伝統的な饗応の日本料理には基本となる3種がある。正式な宴会で脚のある膳にのせて出される本膳料理、茶会の前などに出される茶懐石料理、宴会用の料理としてしば亭など出される会席料理である。その他正など重要な祝日に出される伝統料理であるお節料理、仏教徒の魚や肉類を用いた精進料理等がある。”

“There are three fundamental types of traditional full-course Japanese cuisine: honzen ryōri, an assembly of dishes served on legged trays at formal banquets; chakaiseki ryōri, a series of dishes sometimes served before the TEA CEREMONY; and kaiseki ryōri, a series of dishes for parties, often served at restaurant specializing in Japanese cuisine (ryōtei). Other types are osechi ryōri, dishes traditionally served on important holidays such as NEW YEAR'S, and shōjin ryōri, Buddhist vegetables dishes.”

“Pada dasarnya ada 3 jenis masakan tradisional lengkap Jepang yaitu: *honzen ryōri*, disajikan di nampan berkaki pada jamuan resmi; *chakaiseki ryōri*, serangkaian masakan yang (terkadang) disajikan sebelum jamuan minum teh; dan *kaiseki ryōri*, serangkaian masakan yang dihidangkan berturut-turut untuk pesta, biasanya disajikan di restoran, khusus untuk masakan Jepang (*ryōtei*). Selain diatas, ada jenis lainnya yaitu *osechi ryōri*, masakan tradisional yang disajikan saat hari besar seperti tahun Baru, dan *shōjin ryōri*, masakan (hanya) berupa sayur-sayuran untuk Pendeta Budha.”⁵

Pada umumnya, bahan-bahan untuk masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian (sayur-sayuran dan kacang-kacangan), dan makanan laut. Bunbu berupa *dashi* (kaldu, berupa serutan halus ikan bonito) yang dibuat dari *konbu* (sejenis rumput laut yang dikeringkan), ikan, dan jamur *shiitake* (sejenis jamur dari Jepang) ditambah *miso* (sejenis taucu) dan *shōyu* (kecap Jepang). Berbeda dengan masakan

⁵ Sugawara Makoto, The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan (Tokyo: Kodasha Ltd, 1994) hlm 716

negara-negara lain, makanan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau penyedap yang mengandung biji (seperti cabai) yang harus ditumbuk. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam seperti bawang putih. Kacang kedelai merupakan bahan utama makanan olahan, dan penyedap yang digunakan biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut. Ada satu syarat penting dalam membuat masakan Jepang, yaitu kesegaran dari bahan-bahan makanan yang digunakan. Masakan Jepang umumnya rendah lemak, tetapi mengandung kadar garam yang tinggi.

Masakan Jepang mengenal 5 bumbu utama yang harus dimasukkan secara berturutan sesuai urutan tulisan hiragana *sa-shi-su-se-so* yang merupakan singkatan dari gula pasir (*satō*), garam (*shio*), cuka (*su*), kecap Jepang (*seuyū*, ejaan zaman dulu untuk *shōyū*), dan sejenis tauco (*miso*). Bumbu-bumbu utama tersebut dimasukkan sesuai dengan urutan yaitu gula pasir, garam, cuka, kecap Jepang, dan sejenis tauco.⁶

Hidangan sehari-hari yang biasa disantap orang Jepang selalu merupakan hidangan yang lengkap. Bukan hanya lengkap nutrisinya tetapi juga jenisnya. Ada hidangan berkuah, seperti sup, sayuran (acar atau salad), hidangan yang direbus (sayuran, telur atau sedikit daging sapi, ayam atau ikan), hidangan gorengan (jenis *tempura*, *katsu*), hidangan panggang/bakar (ikan, ayam), dan nasi putih. Bisa juga berupa hidangan lengkap *ramen* (mie dengan berbagai isi), *donburi* (nasi dengan berbagai topping) dan aneka *sushi* (nasi yang dibentuk bersama makanan laut, daging,

⁶ *op.cit.*

atau sayuran) atau *onigiri* (nasi kepal yang berbentuk segitiga atau bulat). Jenis hidangan dipilih sesuai dengan situasi dan kesempatan. Hidangan untuk makan malam keluarga berbeda dengan hidangan untuk menjamu tamu.

Masakan Jepang tidak mengenal tahapan (*course*) dalam penyajian, tidak seperti masakan Eropa atau Tionghoa yang menyajikan makanan secara bertahap dimulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan diakhiri dengan hidangan penutup. Masakan Jepang dihidangkan semuanya secara sekaligus dan tidak ada perbedaan antara tata cara penyajian makan di rumah dengan penyajian makanan di restoran. Makanan yang dihidangkan dalam jamuan makan dan *kaiseki ryōri* adalah pengecualian karena disajikan secara bertahap.

Kaiseki ryōri adalah seni masak dan kuliner tertinggi di Jepang.⁷ *Kaiseki ryōri* adalah sajian set menu yang terdiri dari berbagai makanan yang dimasak dengan beragam cara (kukus/rebus, goreng, panggang dan makanan segar) dan ditata dengan indah. *Kaiseki ryōri* mempunyai nilai filosofi, moralitas, nilai-nilai sosial, dan agama. *Kaiseki ryōri* sangat mewakili filosofi yang dianut oleh semua koki di Jepang yaitu "makan dengan mata dan melihat dengan indah".⁸ Awalnya *kaiseki ryōri* berkembang di Jepang sejak abad ke-13 pada zaman *Kamakura* dan hanya diperuntukkan bagi pendeta Budha. Terdiri dari 1 sup dan 3 jenis lauk.

⁷ Stephen Wolf (ed.), *Fodor's Japan, The Complete Guide to Cities Old and New the Mountains, Seacosts and Traditional Culture* (Tokyo: Fodor's Travel Publication Inc, 1998), hlm 26

⁸ Masaru Yamamoto, *Japanese Food: A Feast For The Eyes* (Tokyo, New York, dan San Frasisco: Kodansha International Ltd, 1986), hlm 35.

Kemudian oleh Senno Rikyu, ahli jamuan minum teh Jepang yang beragama Budha, hidangan *kaiseki* tersebut disajikan sebagai jamuan minum teh (*chanoyu*). Mereka percaya minum teh akan terasa kenyang dan lebih nikmat bila diminum saat perut kenyang. *Kaiseki ryōri* yang disajikan pada perjamuan minum teh ini dikenal dengan sebutan *chakaiseki*. Untuk menikmati *chakaiseki* diperlukan persiapan khusus, karena harus dilakukan dalam suasana tradisional Jepang yang kental dan sangat formal sesuai dengan aturan dan tata cara berlaku. Selanjutnya, sesuai perkembangan zaman, *chakaiseki* lebih disederhanakan. Disajikan tanpa diikuti minum teh. Sejak itulah namanya menjadi *kaiseki ryōri* dan tanpa merubah nilai filosofi, moralitas, nilai-nilai sosial, dan agama.

Sajian dari *kaiseki ryōri* merupakan bahan alami dan segar sesuai dengan musim panen yang sedang berlangsung. Tidak saja disiapkan dengan bentuk dan gaya artistik yang anggun, tetapi juga memperhatikan keseimbangan dan keselarasan alam. Sajian *kaiseki ryōri* menyimpan berbagai keunikan dan menjadi suatu hal yang menarik dan masih dipertahankan hingga saat ini. Sehingga *kaiseki ryōri* menjadi standar penyajian hampir semua masakan Jepang.

1.2 Perumusan Masalah

Dari uraian latar belakang di atas, permasalahan yang akan diuraikan adalah :

1. Bagaimana sejarah dan perkembangan *kaiseki ryōri*.
2. Apa saja rangkaian hidangan utama dari *kaiseki ryōri*.

3. Mengapa *kaiseki ryōri* menjadi budaya kuliner Jepang

1.3 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan penulisan ini adalah untuk mengungkapkan tentang sejarah dan perkembangan dari *kaiseki ryōri*. Dan juga bisa diketahui rangkaian hidangan utama pada *kaiseki ryōri*, serta *kaiseki ryōri* menjadi budaya kuliner Jepang. Oleh karena itu, penulis mengharapkan semoga penulisan ini dapat menambah wawasan dan berguna bagi kita semua

1.4 Ruang Lingkup Masalah

Pembatasan ruang lingkup masalah setelah pengindentifikasian diatas adalah sebagai berikut penelitian dibatasi pada *kaiseki ryōri* sebagai budaya kuliner Jepang yang menjadi seni memasak tertinggi di Jepang pada saat ini.

1.5 Landasan Teori

Untuk memperkuat penulisan skripsi ini maka penulis menggunakan dua teori yang diambil dari dua buku yaitu *Japanese Food: A Feast For The Eye* karangan Masaru Yamamoto dan *Kaiseki, Zen Tastes in Japanese Cooking* karangan Kaichi Tsuji. Teori tersebut adalah Masakan Jepang menurut Masaru Yamamoto (salah satu koki *kaiseki*) dalam bukunya yang berjudul, *Japanese Food: A Feast For The Eyes* (tahun 1986) sebagai berikut:

"Japanese cooking, it is often said, is designed to be eaten with the eyes. It makes the most of natural flavor of each ingredient and at the same time delights the eye with careful attention to vessels and the arrangement food therein."

"Masakan Jepang, seringkali diucapkan dirancang untuk dimakan dengan mata. Itu yang menjadikan sebagian besar rasa alami dari setiap bahan-bahan dan disaat yang bersamaan sangat menyenangkan mata dengan perhatian yang teliti pada wadah dan penyusunan makanan di dalamnya."

Berdasarkan teori di atas, masakan Jepang dapat diartikan sebagai makanan yang dibuat bukan hanya untuk dinikmati dengan lidah tetapi juga untuk dinikmati dengan mata. Makanan dibuat dengan sangat teliti termasuk juga dalam penyajianya didalam wadah. Sehingga tercipta keselarasan dan keharmonisan yang indah dipandang mata. Teori kedua yang digunakan untuk memperkuat perulisan skripsi ini adalah *kaiseki ryōri* menurut Kaichi Tsuji dalam bukunya yang berjudul *Kaiseki, Zen Tastes in Japanese Cooking* (tahun 1972) yang dijabarkan sebagai berikut:

"Kaiseki is a totally integrated art form. Music only is lacking in the experience, but to include such organized sound would overload the senses and defeat the purpose of the tea ceremony. Instead of music, Kaiseki is punctuated by the natural sounds of the occasion-the sighing of the boiling tea kettle, the footsteps of the host bringing the courses, the opening and the closing of the teahouse doors, the host splashing the garden rocks with water, and the inimitable sound of the tea whisk whipping powdered tea."

"*Kaiseki* secara keseluruhan menggabungkan bentuk seni. Hanya musik yang menjadi kekurangan dalam pengalaman, tapi untuk memasukkan sesuatu seperti pengaturan suara akan menambah beban pikiran dan melawan tujuan dari jamuan minum teh. Dibandingkan dengan musik, *Kaiseki* memberikan tanda baca dengan suara-suara yang alami saat upacara, desahan dari ceret teh yang mendidih, langkah kaki dari tuan rumah yang mengadakan upacara, suara pintu tempat upacara teh saat

dibuka dan ditutup, tuan rumah menyemplungkan batu taman dengan air, dan suara yang tidak ada tandingannya yaitu suara sapuan bubuk teh ketika diaduk.”

Berdasarkan teori diatas, *kaiseki ryōri* dapat diartikan bukan hanya disajikan sebagai makanan saja, namun didalamnya terdapat nilai-nilai yang melengkapi jalannya jamuan minum teh. Nilai-nilai tersebut berupa nilai filosofi, nilai moralitas, nilai sosial, dan agama

1.6 Metode Penulisan

Dalam penulisan skripsi ini diperlukan metode yang benar agar seorang penulis dapat menganalisis dan memecahkan masalah dengan benar pula. Untuk mencapai penulisan ini penulis menggunakan metode kepustakaan, yakni melalui buku-buku yang ada hubungannya dengan kebudayaan dan kuliner Jepang, khususnya yang berhubungan dengan masalah pokok penulisan ini. Dalam hal ini, buku yang dipergunakan sebagai data tertulis adalah buku *Kaiseki, Zen Tastes in Japanese Cooking* karangan Kaichi Tsuji dan *A Feast For The Eyes, The Japanese Art of Food Arrangement* karangan Yoshio Tsuchiya sebagai buku panduan utama, serta buku dan bahan tertulis lainnya dari internet sebagai sumber relevan. Metode pengumpulan data disusun melalui penelitian serta pengkajian dari umum ke khusus.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang dipergunakan dalam skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab ini diuraikan secara garis besar materi yang akan diuraikan, yaitu latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penulisan, metode penulisan, dan sistematika penulisan.

BAB II SEJARAH SINGKAT MASAKAN JEPANG

Dalam bab ini diuraikan tentang sejarah masakan Jepang, jenis-jenis masakan Jepang beserta penjelasannya.

BAB III KAISEKI RYŌRI SEBAGAI BUDAYA KULINER JEPANG

Dalam bab ini dijelaskan latar belakang sejarah dan perkembangan *kaiseki ryōri*, rangkaian hidangan *kaiseki ryōri*, dan *kaiseki ryōri* sebagai budaya tertinggi kuliner Jepang.

BAB IV KESIMPULAN

Dalam bab terakhir ini penulis mencoba membuat suatu kesimpulan berdasarkan uraian data yang telah penulis kemukakan pada bab-bab sebelumnya.

