

MAKNA MENRUI DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT JEPANG

**Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai salah satu persyaratan mencapai
gelar sarjana**



Disusun Oleh :

MITRI APRINA

04110111

PROGRAM STUDI BAHASA DAN SASTRA JEPANG

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2008

**FAKULTAS SAstra
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

Halaman Persetujuan Pembimbing

Skripsi yang berjudul:

MAKNA MENRUI DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT JEPANG

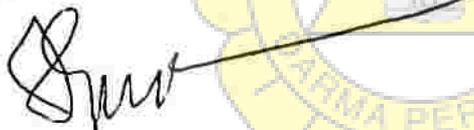
Oleh:

Mitri Aprina

NIM: 04110111

Disetujui untuk disajikan dalam Sidang Skripsi Sarjana, oleh:

Pembimbing:



(Irwan Djamaluddin SS, Ph.D)

Pembimbing II



(Tia Martia, S.S)

Mengetahui,

Ketua Jurusan Jepang

(Syamsul Bachri, S.S)

**FAKULTASSASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

Halaman Pengesahan

Skripsi Sarjana yang berjudul:

Makna Menrui Dalam Kehidupan Masyarakat Jepang

Telah diuji dan diterima dengan baik (lulus) pada tanggal 13 bulan Agustus tahun 2008 dihadapan Panitia Ujian Sidang Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Jepang.

Pembimbing I / Penguji

Ketua Panitia/ Penguji

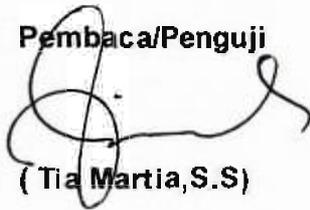


(Irwan Djamaluddin, S.S.Ph.D)

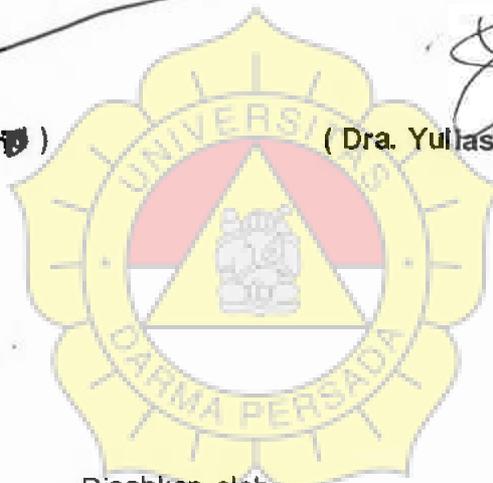


(Dra. Yuliasih Ibrahim)

Pembaca/Penguji



(Tia Martia, S.S)

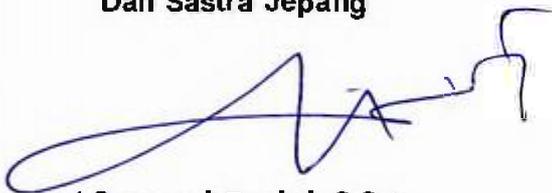


Disahkan oleh:

Ketua Program Studi Bahasa

Dekan Fakultas Sastra

Dan Sastra Jepang



(Syamsul Bachri, S.S)



(Dr.Hj. Albertine.M.MA)

FAKULTAS SASTRA

Halaman Pernyataan

Skripsi yang berjudul:

Makna Menrui Dalam Kehidupan Masyarakat Jepang

Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Bapak Irwan Djamaludin, SS, Ph.D dan Ibu Tia Martia, S.S dan tidak merupakan jiplakan Skripsi Sarjana atau karya orang lain, dan isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sendiri.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal 20 Juli 2008.



MITRI APRINA

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Bapa di Surga melalui Tuhan Yesus Juruselamatku atas segala berkat dan kasih-Nya yang diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi Sarjana ini dengan sebaik-baiknya, karena tanpa kasih-Nya mustahil skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulisan skripsi ini merupakan salah satu persyaratan untuk mencapai gelar kesarjanaan pada jurusan Sastra Jepang Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

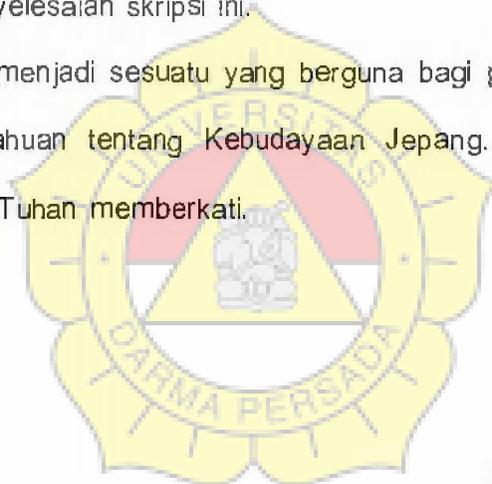
Penulis menyadari sepenuhnya dalam penulisan skripsi ini tentu jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik dan saran yang diajukan oleh para pembaca nantinya.

Tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih yang sedalam-dalamnya atas segala bimbingan dan dorongan semangat baik secara materiil maupun spritual dalam penyusunan skripsi ini, khususnya kepada yang terhormat:

1. Bapak Irwan Djamaludin, S.S.Ph.D selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing sampai penulisan skripsi ini selesai.
2. Ibu Tia Martia, S.S, selaku Pembaca yang telah meluangkan waktunya memberikan saran dalam penulisan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
3. Bapak Syamsul Bachri S.S, selaku Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang
4. Ibu Irawati Agustine, S.S, selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Ibu Dr. Yuliasih Ibrahim, selaku Ketua Sidang Skripsi
6. Ibu Dr.Hj.Albertine.M.MA, selaku Dekan Fakultas Sastra.
7. Seluruh staff pengajar Universitas Darma Persada.
8. Seluruh staff Perpustakaan dan Sekretariat Universitas Darma persada.

7. Orang tua, kakak-kakakku Deasy dan Coky yang tercinta yang selalu memberikan doa, semangat, dan bantuan yang tak henti-hentinya baik materiil maupun spritual.
8. Teman-temanku yang tercinta, Dessy, Ajeng, Tina, Fina, Wulan, Ende, Vee, Vita, dan seluruh anak Kelas F yang lain beserta seluruh Sastra Jepang Angkatan '04 yang selalu setia bersama-sama dalam suka dan duka serta memacu semangat untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
9. Sahabatku, Aconk dan Tere yang selalu memberikan saran dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebut satu persatu yang selalu membantu proses penyelesaian skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat menjadi sesuatu yang berguna bagi para pembaca untuk lebih menambah pengetahuan tentang Kebudayaan Jepang. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan Tuhan memberkati.



Jakarta, 20 Juli 2008

Mitri Aprina

ABSTRAK

BUDAYA MENYANTAP MENRUI DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT JEPANG

NAMA : MITRI APRINA

NIM : 04110111

Menrui adalah salah satu jenis pola masakan Jepang. *Menrui* menjadi salah satu makanan favorit di Jepang karena praktis, cepat, dan efisien. Sejarah masuknya *menrui* ke Jepang melewati berbagai periode dan abad-abad dan saat itu jenis-jenis *menrui* mulai banyak dibuat seperti *udon*, *ramen*, *soba*, dan *sōmen*. *Menrui* kini menjadi makanan yang populer dengan penataannya, dan cara menyantapnya. *Menrui* juga banyak disantap saat tahun baru Jepang dan juga dapat dijadikan sebagai hadiah. Selain itu, kedai-kedai yang menyajikan *menrui* memiliki desain interior yang indah yang membuat *menrui* semakin banyak diminati.



概略

日本の社会生活における麺食意味

名前 : MITRI APRINA

学生番号 : 04110111

麺類は1つの日本料理である。麺類は便利で早くて能率的なので日本で人気の食べ物のひとつになっている。様々な時期と世紀を経て麺類が日本へ伝来したとき、うどん、ラーメン、そば、そうめんのようなたくさんの種類の麺類が作られた。現在麺類はその食べ方と構成により人気のある食べ物になった。麺類は新年にも多く食べられ、贈り物とされることもある。そのほか、麺類を提供する店は興味をそそらせる優れた内装がなされている。



DAFTAR ISI

Lembar Persetujuan Pembimbing	i
Lembar Pengesahan	ii
Lembar Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Abstrak	vi
Daftar Isi	viii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Landasan Teori	5
1.5 Pembatasan Masalah	8
1.6 Metodeologi Penelitian	9
1.7 Sistematika Penulisan	9
BAB II SEJARAH DAN PERKEMBANGAN MENRUI	
2.1 Asal-usul Masuknya Menrui ke Jepang	11
2.2 Jenis-jenis Menrui	20
2.2.1 Udon	20
2.2.2 Ramen	22
2.2.3 Soba.....	23
2.2.4 Sōmen.....	24
2.3 Bahan dasar dan cara pembuatan Menrui.....	24

BAB III MAKNA MENRUI DALAM KEHIDUPAN MASYARAKAT JEPANG

3.1 Tata cara dalam Penyantapan dan Penyajian Menrui. 29

3.2 Makna-makna yang Terkandung Dalam Budaya Menrui..... 37

 3.2.1 Makna Menyantap Menrui dalam Perayaan Tahun Baru 37

 3.2.2 Makna Menrui sebagai Hadiah bagi Masyarakat Jepang..... 43

 3.2.3 Makna yang terkandung dalam Restoran-restoran Menrui... 46

BAB V KESIMPULAN..... 51

GLOSSARY 53

LAMPIRAN..... 55

DAFTAR PUSTAKA 56



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Jepang merupakan negara yang wilayahnya terdiri dari pulau-pulau yang terletak dan sepanjang timur laut sampai barat daya. Jepang berada di sebelah timur pantai benua Asia. Karena letak topografi Jepang berupa distrik dataran tinggi dan pegunungan rendah, sehingga pada masa Restorasi Meiji hampir semua penduduk Jepang bermata pencaharian di bidang pertanian. Jepang dahulu terkenal akan jumlah kaum petaninya yang besar dibandingkan dengan keseluruhan penduduk sebelum PD II.

Tenaga kerja pertanian merupakan 50% sampai dengan 60% dari keseluruhan penduduk. Pada waktu ini jumlah kaum tani tersebut telah mengecil dari 37 juta pada tahun 1955 menjadi 22 juta lebih pada tahun 1977.¹ Penduduk lebih memilih pindah ke kota-kota yang besar yang menjadi pusat industri. Pada awalnya orang Jepang melakukan kegiatannya dengan berburu dan meramu sehingga membuat mereka memakan apa saja yang diperoleh di daerahnya, baru pada periode Yayoi orang Jepang mengenal tehnik penanaman padi yang mulai ditanam di bagian selatan pulau Kyushuu. Dengan iklimnya yang panas saat musim panas dan curah hujannya yang

¹ Mangandaralan, Syahbuddin, Jepang Negara Matahari Terbit. PT. Remaja Rosdakarya. Bandung, 1995, hal 72

tinggi cocok untuk pertanian padi sawah. Tanah yang dapat ditanami menghasilkan padi terutama karena 40% dari tanah yang ditanami itu dijadikan sawah. Di Negara Jepang, produksi sayuran dihubungkan sesuai dengan tanah dan iklimnya. Walaupun musim dingin tetapi Prefektur Kochi dan Miyazaki yang hangat ditanami dengan pinang, tomat dan lain-lain. Disana lebih cepat subur dibandingkan dengan lingkungan lainnya.

Dalam produksi kacang-kacangan ada bermacam-macam kacang seperti kacang kedelai, kacang merah, buncis, kacang tanah dan lain-lain, kacang kedelai khususnya dapat menjadi bahan dalam pembuatan tahu, minyak, miso, dan lain-lain. Bahan-bahan tersebut merupakan sesuatu yang tidak pernah terlewatkan dalam kebiasaan makan masyarakat Jepang.²

Teknologi pertanian padi di Jepang sangat maju. Produksi padi tiap hektar mencapai yang tertinggi di dunia. Stok surplus padi pemerintah mencapai jutaan ton, walaupun demikian 30% dari makanan orang Jepang diimpor dari luar negeri, terutama dari Amerika Serikat. Mereka pun mengimpor bahan makanan dari negara lain seperti Korea, Filipina, dan Cina.³

Seperti halnya dengan orang Indonesia, orang Jepang menganggap nasi adalah makanan pokok bagi mereka, hal ini juga disebabkan karena meluasnya penanaman padi, walaupun di pertanian Jepang terdapat gandum, *satoimo* (sejenis talas) dan kacang-kacangan, nasi tetap dijadikan makanan

² Nihong no Sugata, 2004, hal 48

³ Ajip Rosidi, Mengenal Jepang, Pusat Kebudayaan Jepang, Jakarta, 1981. hal. 3

pokok bagi orang Jepang. Nasi sudah menjadi pola diet bagi orang Jepang, selain sumber protein seperti ikan dan kerang-kerangan.⁴

Akhir-akhir ini, masakan Jepang mulai populer di hampir penjuru dunia. Ini disebabkan masakan Jepang mempunyai pola dan kreasi yang unik. Masakan Jepang berbeda dengan negara lainnya, jika di negara barat menekankan besarnya porsi supaya memberikan kenikmatan yang penuh bagi penikmatnya, masakan Jepang lebih mengutamakan konsep *La Nouvelle Cuisine* atau dalam bahasa Jepang disebut *Kaiseki ryori* yaitu memberikan kepuasan dalam porsi kecil tetapi berjumlah banyak, orang suka mengekspresikan makanan yang dibuat dengan berbagai tekstur yang unik, sehingga selain enak dimakan juga sedap dipandang mata.

Akhir-akhir ini masakan Jepang sudah menjadi bagian yang menarik dalam pengalaman kuliner di dunia. Mereka tidak hanya ingin mengetahui bagaimana rasa dan sejarah masakannya. Tetapi juga ingin tahu cara penyajian dan cara menyantapnya. Yang unik dari masakan Jepang adalah saat dimakan pada musim tertentu.

Banyak masakan Jepang sudah ada sejak jaman dahulu. Jepang banyak mendapat pengaruh dari berbagai negara. Dalam hal makanan pokok Jepang banyak mendapat pengaruh dari Cina pada abad ke-7 sampai abad ke-9, karena pada saat itu banyak resep dan cara memasak Cina diambil alih oleh

⁴ Danandjaja, James. *Foklor Jepang, dilihat dari kacamata Indonesia*. Pustaka Utama Grafiti, 1997. hal, 255

orang Jepang. Nasi, mie, dan roti adalah makanan pokok masyarakat Jepang.⁵

Salah satu makanan pokok orang Jepang yaitu mie sudah menjadi makanan favorit orang Jepang. Mie menjadi makanan yang praktis di saat lapar dan tidak memerlukan waktu yang untuk memasaknya. Tingkat kesibukan yang tinggi menempatkan orang Jepang pada kondisi dimana tidak memiliki waktu yang banyak untuk makan dan menyantap mie adalah sesuatu yang singkat dan cepat. Bahkan menyantap mie lebih diutamakan daripada makanan lainnya, sebab mie sendiri sebenarnya bukan masakan yang formal dan dapat dikatakan sebagai makanan selingan.

Tidak hanya di Jepang, di negara lainnya mie sudah menjadi makanan populer dan disukai. Di Jepang, mie disebut *menrui* atau disebut juga *ramen* dalam bahasa Cina. *Menrui* dapat disebut juga sejenis pasta, konsep ini sama dengan masakan Italia yaitu *All dente* yang mempunyai arti lembut dan tidak lengket di gigi.

Di balik kenikmatan *menrui*, tersimpan sejarah dan tradisi kuliner yang tinggi. Bagi orang Jepang, *menrui* mempunyai budaya yang unik dalam kehidupan sehari-hari mereka, baik dalam festival perayaan maupun bentuk penghormatan selain itu kedai-kedai yang menyajikan *menrui* juga memiliki bentuk arsitektur dan seni yang mempunyai sejarah dan makna yang menarik. Banyak orang yang menyukai *menrui* tetapi tidak banyak yang tahu

⁵ *Ibid*, hal, 256

bagaimana sejarah *menrui* bisa masuk ke Jepang dan maknanya bagi masyarakat Jepang. Untuk itu penulis tertarik untuk meneliti lebih dalam tentang *menrui*.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan di atas, permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah, bagaimana makna *menrui* dalam tahun baru Jepang, makna *menrui* sebagai hadiah, makna *menrui* dalam cara penyantapan dan dalam cara penyajian, dan makna-makna yang terkandung dalam restoran-restoran yang menyajikan *menrui*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mencari tahu sedalam-dalamnya mengenai budaya menyantap *menrui* dalam kehidupan masyarakat Jepang.

1.4 Landasan Teori

Dalam kehidupan sehari-hari, manusia tidak dapat dipisahkan dari kebudayaan. Kebudayaan merupakan sesuatu yang turun-menurun dari satu generasi ke generasi lainnya, kebudayaan tidak hanya diartikan dalam kesenian saja, tetapi juga dalam bentuk makanan, religi, peralatan, dan perlengkapan hidup manusia. Kata kebudayaan mempunyai pengertian yang

sama dengan istilah bahasa asing yaitu "culture" dan berasal dari bahasa latin yaitu "colere" yang diartikan sebagai:

Menurut ilmu antropologi, kebudayaan adalah:

"Keseluruhan system gagasan, dan tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik sendiri dengan belajar"⁶

Dalam kebudayaan selalu melekat adat-istiadat sebagai unsur kebudayaan itu sendiri, ini dapat dilihat dari teori E.B Taylor yang menguraikan

"Kebudayaan adalah kompleks yang mencakup pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat-istiadat dan lain-lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat"⁷

Kebudayaan merupakan ciptaan dari masyarakat dan masyarakat juga yang mengaturnya. Mereka melakukan sebuah penemuan baru yang akhirnya terdapat suatu nilai faedah yang berguna bagi kehidupan mereka.

Menurut James Danandjaja dalam bukunya yang berjudul Foklor Jepang dari Kacamata Indonesia:

⁶ Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi*, Rineka Cipta, 1990, hal 182
hal 180

⁷ Soekanto Soejono, *Sosiologi Suatu Pengantar*, Raja Grafindo Persada, 1990, hal 172

“Menrui adalah salah satu kelompok makanan yang disajikan panas maupun dingin yang mempergunakan mie sebagai bahan utama.”⁸

Menurut seminar Doktorat Arsitektur Institut Teknologi Bandung:

“ Manusia dari kehidupannya tidak pernah terlepas dari makna, hasil karya manusia selalu dikaitkan dengan makna oleh pembuatnya dan kemudian akan juga dapat dilekati dengan makna (yang dapat saja berbeda) oleh penggunaanya, makna sendiri merujuk kepada kata pengertian atau arti. ”⁹

Kebudayaan dan adat-istiadat mengatur dan memberikan arah kepada tindakan dan karya manusia. Hampir seluruh tindakan manusia adalah “kebudayaan” karena hanya sedikit tindakan manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang tidak perlu dibiasakan dengan belajar, yaitu hanya beberapa tindakan naluri dengan refleksi. Bahkan berbagai tindakan manusia yang merupakan kemampuan naluri yang terbawa oleh mahluk manusia dalam gennya bersama kelahirannya seperti makan, minum, berjalan dengan kedua kakinya. Juga dirombak menjadi tindakan manusia berkebudayaan manusia makan pada waktu-waktu tertentu yang dianggap wajar dan pantas, manusia makan dan minum dengan alat-alat, cara-cara dan

⁸ Danandjaja, James. *Folklor Jepang*, Pustaka Utama Grafiti, 1997, hal 276

⁹ <http://id.pursa1.com>

sopan santun yang seringkali sangat rumit yang harus dipelajari dengan susah payah.¹⁰

Dalam adat-istiadat secara khusus terdiri dari nilai-nilai budaya dan pandangan hidup. Sistem nilai budaya merupakan tingkat yang paling tinggi dan paling abstrak dari adat-istiadat. Hal itu disebabkan karena nilai-nilai budaya tersebut merupakan konsep-konsep mengenai apa yang hidup, sehingga dapat berfungsi sebagai suatu pedoman yang memberi arah kepada kehidupan masyarakat.¹¹

Menrui sebagai suatu hasil dari kebudayaan juga melekat makna-makna bagi yang menyantapnya. *Menrui* sebagai suatu kebudayaan menjadi suatu adat-istiadat bagi masyarakat Jepang, sehingga dari *menrui* terdapat suatu pandangan yang mereka percaya membawa mereka ke masa di mana mereka temukan keberuntungan dalam kehidupan.

1.5 Pembatasan Masalah

Dalam hal ini penulis hanya membatasi pada jenis *Menrui* yaitu *soba*, *ramen*, *somen*, dan *udon*. Karena banyaknya jenis maka peneliti lebih mengkhususkan kepada Jenis *menrui* yaitu *Tsukimi soba*, *Toshikoshi-soba*, *Hikoshi Soba*, serta kedai-kedai *menrui* jenis *soba* dan *sōmen* untuk dipaparkan dalam penelitian ini.

¹⁰ Loc.cit. Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi*. hal 180

¹¹ Op.cit. Soekanto Soejono, *Sosiologi Suatu Pengantar*

1.6 Metedeologi Penelitian

Metode atau tehnik penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode kepustakaan dengan sifat penelitian deskriptif analisis yaitu dengan menggunakan sumber data tertulis dan menggunakan sarana internet. Data-data tersebut dikumpulkan dan dianalisis untuk mendapatkan pemahaman khususnya menjawab penelitian.

1.6 Sistematika Penulisan

Penulisan skripsi ini dibagi ke dalam beberapa bagian-bagian yaitu:

Bab I : Merupakan Pendahuluan yang terdiri dari latar belakang masalah, permasalahan, tujuan penelitian, landasan teori, ruang lingkup, metedeologi penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II : Merupakan Sejarah dan Tradisi pembuatan *menrui* yang terdiri dari Asal-usul masuknya *menrui* ke Jepang, Jenis-jenis *menrui*, bahan dasar dan cara pembuatan *menrui*,

Bab III : Merupakan makna *menrui* dalam kehidupan masyarakat Jepang, yang terdiri dari, tata cara dalam penyantapan dan penyajian *menrui*, makna *menrui* dalam perayaan tahun baru Jepang, makna *menrui* sebagai hadiah bagi masyarakat Jepang, dan makna-makna yang terkandung dalam restoran-restoran *menrui*.

Bab IV : Merupakan Penutup yang berisi Kesimpulan