

SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG BERDASARKAN MUSIM

Oleh

Dina Kresnawaty Wulandari

97111030



PROGRAM STUDI
BAHASA DAN SASTRA JEPANG
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA
2006

Skripsi Sarjana yang berjudul

SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG

BERDASARKAN MUSIM

Oleh

Dina Kresnawati, Wulandari

97111030

disetujui untuk diujikan dalam Sidang Ujian Skripsi Sarjana, oleh:

Mengetahui

Ketua Jurusan

Pembimbing

Bahasa dan Sastra Jepang



(Syamsul Bahri, S.S)



(Syamsul Bahri, SS)

Skripsi Sarjana yang berjudul

SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG

BERDASARKAN MUSIM

Telah diuji dan diterima baik (lulus) pada tanggal 1 Mei 2006 di hadapan Panitia Ujian Skripsi Sarjana Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.

Pembimbing



(Syamsul Bahri, SS)

Ketua Panitia



(Dra. Yuliasih Ibrahim)

Pembaca/ Penguji



(Nani Dewi Sunengsih, S.S. MPd)

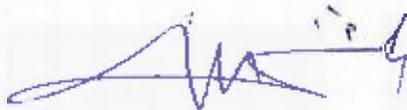
Panitera/Penguji



(Oke Diah Arini, S.S)

Disahkan oleh

Ketua Jurusan
Bahsa dan Sastra Jepang



(Syamsul Bahri, SS)

Dekan Fakultas Sastra



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

ABSTRAK

Dina Kresnawaty Wulandari, SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG BERDASARKAN MUSIM, Program Studi Bahasa dan Sastra Jepang, Fakultas Sastra Universitas Darma Persada, Mei 2006.

Membicarakan kehidupan masyarakat Jepang berarti kita berbicara mengenai kebudayaan Jepang itu sendiri. Kelangsungan untuk hidup salah satunya adalah dengan makan, yang mempunyai hubungan yang erat dengan cara memasak dan menyajikan. Hal ini yang menarik bagi penulis untuk membahas kebudayaan masyarakat Jepang.

Pokok permasalahan yang diambil adalah seni penyajian masakan Jepang berdasarkan empat musim yang ada di Jepang, sehingga menjadi suatu karya seni yang indah yang membangkitkan selera makan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Sang Juruslamat Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan berkat-Nya yang begitu melimpah dan penuh cinta kasih sehingga penulis memiliki kekuatan, kesabaran, kesehatan dan kemampuan untuk dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan baik. Dengan rasa senang hati, Skripsi ini diberi judul: **Seni Penyajian Masakan Jepang Berdasarkan Musim.**

Penulisan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan tugas akhir studi pada Program Sarjana dan menambah wawasan penulis mengenai Kebudayaan Jepang.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu, mendorong dan memberikan wawasan keilmuan, terkhusus:

1. Bapak Syamsul Bahri., S.S, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah banyak sekali membantu dan telah memberikan masukan-masukan yang dapat menambah pengetahuan bagi penulis.

2. Ibu Nani Dewi Sunengsih, S.S, MPd, selaku dosen pembaca skripsi yang juga membantu penulis sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
3. Ibu Dra. Yuliasih Ibrahim, selaku Panitera/ Penguji.
4. Bapak Syamsul Bahri, S.S, selaku Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada.
5. Ibu Dr. Hj. Albertine S. Minderop., M.A, selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada.
6. Ibu Oke Diah Arini., S.S, selaku dosen pembimbing akademik sekaligus panitera/Penguji.
7. Seluruh staf pengajar Fakultas Sastra Jepang Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis.
8. Seluruh staf sekretariat Fakultas Sastra dan staf perpustakaan Universitas Darma Persada.
9. Papi, Mami, kakak dan adikku mas Bayu, mbak Arie, Rama serta keponakanku Sheva, terimakasih atas segala bentuk dukungannya, God Bless.
10. Ismoeranto Nuradi, thanks a lot for your support.

11. Seluruh keluarga besar Bpk R. Saleh, Ibu Soemarto dan Ibu Charleta Betrix, terimakasih telah banyak memberikan semangat dan doa.

12. My best friend, Lanny, Jonnie, Nia mpuss, Ira kecil, Vivi, Ira Gede, warga kost 'Pink' Ranny, Hendry, Sarah, Kumis, Tete, Jenong, Sukma, Dhini, Uni, Mona. Terimakasih banyak atas bantuan, dukungan, doa dan omelannya. I Love You All, God Bless!

Akhir kata Skripsi ini masih jauh daripada sempurna, oleh sebab itu penulis bersedia menerima kritik dan saran dan besar harapan penulis semoga skripsi ini dapat berguna bagi pembaca.

Jakarta, Mei 2006

Dina Kresnawaty Wulandari

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v ii
BAB I : PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	8
1.3 Tujuan Penulisan	9
1.4 Ruang Lingkup	9
1.5 Metode Penelitian	9
1.6 Sistematika	10
BAB II : DASAR-DASAR SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG	
2.1 Asal-usul Seni Penyajian Masakan Jepang	11
2.2 Prinsip dan Gaya Masakan Jepang	22
2.2.1 Prinsip Penyajian Masakan Jepang	24
2.2.2 Gaya Penyajian Masakan Jepang	26
2.3 Tata Cara Seni Penyajian Masakan Jepang	28

**BAB III : SENI PENYAJIAN MASAKAN JEPANG BERDASARKAN
EMPAT MUSIM**

3.1 Musim-musim di Jepang	32
3.1.1 Musim Panas	33
3.1.2 Musim Dingin	35
3.1.3 Musim Semi	36
3.1.4 Musim Gugur	37
3.2 Seni Penyajian Masakan Jepang Berdasar Empat Musim	38
3.1.1 Seni Penyajian Masakan Jepang pada Musim Panas	38
3.1.2 Seni Penyajian Masakan Jepang pada Musim Dingin	40
3.1.3 Seni Penyajian Masakan Jepang pada Musim Semi	42
3.1.4 Seni Penyajian Masakan Jepang pada Musim Gugur	44
BAB IV : KESIMPULAN	46
BIBLIOGRAFI	49
GLOSARY	51
LAMPIRAN	56

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semua makhluk hidup yang ada di alam ini memerlukan makanan untuk hidup. Makanan lebih dari sekedar menolong manusia agar tetap hidup, kuat dan sehat. Namun dapat juga menambah kesenangan hidup dengan cara menikmati melalui rasa, aroma, warna dan penataannya pada wadah. Jenis makanan yang dimakan manusia bergantung pada di mana mereka tinggal, kondisi lingkungan, gaya hidup, tradisi dan kepercayaan-kepercayaan yang berbeda-beda.

Seluruh negara di dunia ini mempunyai ragam masakan yang tentu saja berbeda satu dengan yang lain. Seperti masakan Jepang yang dalam banyak hal berbeda dengan masakan-masakan dari negara lain yaitu mengenai jenis masakan, cara memasak, cara pengolahan bahan-bahan, cara penyajian dan cara pemikiran tentang masakan. Bagi masyarakat Jepang masakan merupakan sebuah kelengkapan pengalaman yang indah dengan menikmati masakan melalui mata, hidung, lidah dan telinga, hingga ada istilah "me de

taberu" yang memiliki arti makan dengan mata. Ini tentu saja bukan arti sebenarnya, hanya sebuah istilah untuk menggambarkan keindahan akan sajian dari sebuah makanan. Karena terlihat indah membuat orang enggan untuk memakannya, cukup dengan memandangi masakan tersebut membuat indera penglihatan dan indera pengecapan terusik. Lebih dari keindahan dan kelezatan yang menjadi kunci utama masakan Jepang, ada satu hal yang penting pula yaitu kesegaran dari bahan-bahan makanan yang tetap dapat dirasakan hingga saat dinikmati.

Untuk mengetahui mengapa masyarakat Jepang sangat memperhatikan penataan masakan pada wadah, harus diperiksa pada kebiasaan makan masyarakat Jepang itu sendiri. Secara tradisional, masyarakat Jepang membawa makanannya dengan *ozen* (meja baki) kemudian mereka duduk di atas *tatami* (tikar ala Jepang) untuk masing-masing orang. Perbedaan ini sangat mencolok dibandingkan dengan kebiasaan masyarakat di Eropa dan China, yang pada saat makan mereka duduk bersama-sama mengelilingi satu meja besar. Perbedaan ini sangat jelas untuk menjelaskan perkembangan seni penyajian masakan Jepang. Seorang pendeta Portugis yang tinggal di Jepang, bernama Luis Frois pada tahun 1532 - 1597, menyatakan bahwa "kami (orang-orang Eropa) dilarang

untuk ke meja sebelum masakan siap dihidangkan, sementara mereka (orang-orang Jepang) membawa meja dari dapur berisi masakan yang telah ditata rapi dan indah".¹

Perbedaan yang sangat mencolok ini - yaitu disatu pihak orang-orang duduk bersama mengelilingi satu meja besar sedangkan di pihak lain orang-orang duduk dalam satu baris berhadapan dengan baki mejanya masing-masing - sangat jelas untuk menguraikan perkembangan kebudayaan masakan Jepang.

Pada tahun 1185, pemerintah Jepang dipindahkan ke Kamakura, pada saat pengaruh Budha Zen membantu mengembangkan masakan yang lebih sehat dan lebih sederhana, yang dikenal dengan nama *shojin ryōri* (masakan vegetarian di kuil Budha). *Shojin ryōri* banyak dipengaruhi oleh masakan kuil Budha di Cina. Ciri-cirinya adalah porsi-porsi kecil dan bermacam-macam variasi masakan vegetarian. Pengaruh Budha Zen terus berkembang sampai tahun 1333, dan formalitas terhadap masakan Jepang ditandai dengan munculnya *hozen ryōri*, yaitu cara penyusunan masakan yang dihidangkan di atas baki pada pesta perjamuan formal.

¹ Yoshio Tsuchiya, *A Feast For The Eyes: The Japanese Art of Food Arrangement*, Kodansha International, Ltd, Tokyo, 1985, h.11

Masakan Jepang untuk pertama kalinya pada tahun 1568 menekankan tema masakan bergantung pada musim yang sedang berlangsung, ketika seorang ahli perjamuan teh yang bernama *Sen No Rikyu* memasukan perjamuan makanan yang disebut *chakaiseki ryori* ke dalam tradisi upacara minum teh. Ia menyarankan bahwa "Semua harus sedingin mungkin pada waktu musim panas berlangsung dan sepanas mungkin pada waktu musim dingin berlangsung"²

Tema masakan berdasarkan musim yang berlangsung menunjukkan bahwa betapa masyarakat Jepang sangat mencintai alam dan berusaha sebaik mungkin untuk menghormati dan hidup harmonis dengan alam. Munculnya *chakaiseki ryori*, yaitu masakan yang diciptakan sebelum tradisi upacara minum teh, didasari oleh *haizen ryori* yang bercirikan pada kesederhanaan pada kemurnian.

Selama zaman Edo (1603 - 1857), Jepang mengasingkan diri dari dunia luar hampir tiga abad lamanya. Sedangkan *kaiseki ryōri* yang mulai berkembang bersamaan dengan meluasnya pengaruh upacara minum teh menjadi makin populer dan makin berkembang. *Kaiseki ryōri* mempunyai pengaruh yang sangat besar dalam perkembangan masakan Jepang karena bersamaan dengan

² *Culture and Cuisine, Vol2, Japan: An illustrated Encyclopedia, Kodansha International, Ltd. Tokyo, 1993, h. 240*

munculnya *kaiseki ryōri* untuk pertama kalinya pemberian bumbu masakan dilakukan pada saat proses memasak, padahal sebelumnya masakan yang sudah dimasak disajikan dalam keadaan dingin dan tidak berbumbu. Barulah pada saat munculnya *kaiseki ryōri* masakan disajikan dalam keadaan hangat dengan bumbu yang dimasak bersama. Hal penting dalam *kaiseki ryōri* adalah kualitas dan rasa masing-masing masakan, juga untuk mengharmoniskan masakan dengan piring penyajian, tidak hanya menjadikan masakan sebagai penambah selera tetapi juga sebagai penghargaan terhadap kehidupan dan alam.

Masyarakat Jepang sangat mencintai alam dan menghargai setiap pergantian musim yang ada di Jepang yaitu musim panas, musim dingin, musim semi dan musim gugur. Banyak tradisi yang dilakukan masyarakat Jepang untuk menyambut pergantian musim tersebut seperti tradisi *hana-mi* pada setiap musim semi.

Secara geografis, negara Jepang berada di daerah beriklim sedang. Keadaan suhu udaranya yang lembab menimbulkan perasaan dan keadaan jiwa yang segar bagi masyarakatnya. Meskipun Jepang adalah sebuah negara kecil namun ke empat musimnya benar-benar mempengaruhi kehidupan masyarakat di sana. Pemandangan alam yang sangat bervariasi dengan hasil alam

yang berlimpah ruah. Pengaruh dari musim-musim yang ada di Jepang kerap kali dipergunakan sebagai motif dasar disain, dekorasi penataan masakan atau bahkan digunakan sebagai kerangka lukisan, puisi atau karya seni lainnya.

Segala pengaruh dari musim-musim tersebut terhadap kehidupan masyarakat Jepang dikatakan oleh Peter Ackermann dalam bukunya *The Four Seasons* sebagai "kepercayaan bangsa Jepang terhadap alam".³

Walaupun tanahnya sering mengalami gempa, badai dan gunung meletus, masyarakat Jepang telah beradaptasi dengan kondisi tersebut dan tetap hidup harmonis dengan alam. Karena itu, keinginan yang sungguh-sungguh untuk bisa hidup harmonis dengan alam menyebabkan timbulnya bentuk pemujaan terhadap alam.

Alam pada dasarnya menurut Peter Ackermann adalah "suatu rangkaian dari pertumbuhan dan kerusakan, pergantian dan perubahan dan lain-lain, yang setiap saat dari perubahan adalah hasil dari kumpulan khusus dari kekuatan dan kekuatan".⁴

³ Peter Ackermann., *The Four Season: One of Japanese Culture's Most Concepts Tokyo, Japanese Images of Nature: Culture Perspective*, England, 1985, h37

⁴ *Ibid* h37

Pada buku yang sama Sir George Sansom melihat asal mula penghargaan terhadap alam:

"From former epoch of Japan people have accustomed to existing simple things; around them. Situation like that because they study art live without complicated equipments. Hence arising love to natural situation as esthetics tradition taking root as their nation heritage"⁵

Terjemahan:

"Dari zaman dahulu orang-orang Jepang sudah terbiasa dengan hal-hal yang sederhana yang ada di sekitar mereka. Keadaan seperti itu menyebabkan mereka mempelajari seni hidup tanpa peralatan yang rumit. Maka timbulah cinta terhadap keadaan alami sebagai tradisi estetika yang berakar sebagai warisan bangsa mereka".

Ditegaskan kembali oleh Masaru Anesaki bahwa alam merupakan sumber aspirasi dan inspirasi manusia oleh karena kekuatan, kehidupan dan keindahan yang tidak pernah habis itu adalah perwujudan dari alam.⁶

Masyarakat Jepang memperlakukan alam sama hormatnya seperti mereka memperlakukan sesama manusia dan digerakkan oleh keindahan alam, sama seperti digerakkan oleh keindahan perbuatan-perbuatan manusia.

⁵ *Ibid.*, h.50

⁶ Masaru Anesaki, *Art Life, and Nature in Japan*, Charles E Tuttle, Tokyo, 1973, h.6

Selain kebiasaan membawa makanan di ozen (meja baki) dan sangat menghargai alam, kebiasaan lainnya adalah masyarakat Jepang sejak pertengahan zaman Edo berubah menjadi tiga kali sehari - yang sebelumnya pada zaman pra modern masyarakat Jepang makan hanya dua kali sehari yaitu pada jam sepuluh pagi dan pada jam lima sore.⁷

Sejak itu masyarakat Jepang mencoba untuk menikmati tiap-tiap masakan yang disajikan. Penyajian masakan yang baik, mudah dimakan dan kelihatan harmonis dalam bentuk dan penataan memiliki keuntungan yang luar biasa.

Seperti di katakan sebelumnya bahwa masakan Jepang adalah hidangan untuk mata, begitu indah dan menarik, maka diperlukan keterampilan tingkat tinggi untuk membuatnya seperti ketelitian dalam memilih warna, pola dan bentuk wadah-wadah penyajian.

Bagaimana penampilan begitu penting sehingga pada saat dihidangkan mendapat perhatian yang sama besarnya dengan bagaimana rasa masakan itu sendiri. Membangkitkan ke lima indera manusia dengan bahan-bahan yang paling segar, alami dan bergantung pada musim adalah tujuan masakan Jepang dibuat.

⁷Naomi chi Ishige, *Food and Eating in Contemporary Japan*, Vol. 3, Kodansha Encyclopedia of Japan, Tokyo, 1983, h.306

Masakan harus menyenangkan lidah dengan susunannya yang penuh rasa, menyenangkan hidung dengan aromanya yang harum, menyenangkan mata dengan bentuk dan penampilannya yang indah dan percakapan tentang makanan yang dimakan juga harus menyenangkan telinga⁸

Karakter khusus masakan Jepang pada umumnya menekankan pada kealamian rasa, kealamian bentuk dan keharmonisan antara masakan, piring-piring penyajian dan warnawarnanya, agar menjadi daya tarik mata.

Penyajian masakan selalu ditata secara dekoratif pada piring-piring saji, yang dipilih secara cermat untuk keindahan visualnya. Penyajian masakan itu sendiri merupakan ungkapan sikap orang Jepang terhadap lingkungan alam yang mengitari mereka. Memindahkan alam dari skala yang sangat besar ke dalam skala yang lebih kecil, yaitu dalam masakan, mencerminkan betapa orang Jepang menjunjung tinggi alam.

1.2 Permasalahan

Dari latar belakang diketahui bahwa masalah yang akan dibahas dalam penulisan ini adalah mengenai seni penyajian

⁸ *Culture and Cuisine*, Vol.2., Japan: An Illustrated Encyclopedia, Kodansha International, Ltd, Tokyo, 1993, h240

adalah dengan memanfaatkan buku-buku dan bahan referensi lain yang berkaitan dengan pembahasan seni penyajian masakan Jepang.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penyusunan skripsi ini dibagi menjadi 4 (empat) bab, yaitu:

- Bab I : Berisikan tentang latar belakang penulisan skripsi, permasalahan yang akan dibahas, tujuan penulisan skripsi, ruang lingkup, metode penulisan dan sistematika penulisan.
- Bab II : Menjelaskan tentang asal-usul seni penyajian masakan Jepang, prinsip dan gaya penyajian masakan Jepang serta tata cara penyajian masakan Jepang.
- Bab III : Menjelaskan kondisi musim-musim yang ada di Jepang, pengaruh empat musim dalam seni penyajian masakan Jepang dan bagaimana seni penyajian masakan Jepang berdasarkan pada empat musim.
- Bab IV : Merupakan kesimpulan dari gambaran-gambaran yang telah di bahas dan diuraikan pada bab-bab sebelumnya.