

**DAMPAK MODERNISASI TERHADAP PERKEMBANGAN
KEANEKARAGAMAN DAN MAKNA YANG TERKANDUNG DALAM
MOCHI DI JEPANG**

SKRIPSI

Skripsi ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Sastra



LAILA TASYAKARINA

2011110061

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2015

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Laila Tasyakarina
NIM : 2011110061
Program Studi : S1 / Sastra Jepang
Fakultas : Sastra

Jakarta, 21 Agustus 2015

Laila Tasyakarina

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diajukan pada hari Jumat, 21 Agustus 2015.

Oleh

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari:

Pembimbing : Tia Martia, S.S., M.Si

(.....)

Pembaca : Syamsul Bahri S.S., M.Si

(.....)

Ketua Penguji : Dr. Nani Dewi Sunengsih, S.S., M.Pd

(.....)

Disahkan pada hari Jumat tanggal 21 Agustus 2015.

Ketua Program Studi

Hargo Saptaji, S.S., M.A



Dekan Fakultas Sastra

Syamsul Bahri, S.S., M.Si

ABSTRAK

Dampak Modernisasi terhadap Perkembangan Keanekaragaman dan Makna yang Terdapat dalam Mochi di Jepang.

Laila Tasyakarina

Universitas Darma Persada

Sastra Jepang

2011110061

Penelitian ini membahas mengenai perkembangan keanekaragaman dan makna yang terkandung dalam mochi di Jepang. Perkembangan tersebut terjadi akibat modernisasi yang ada di Jepang. Modernisasi ini menciptakan dampak yang menguntungkan sekaligus merugikan bagi kebudayaan masyarakat Jepang. Hal yang menguntungkan adalah keanekaragaman yang semakin banyak, sedangkan yang merugikannya adalah makna yang dahulu dipercayai bagi masyarakat Jepang, kini mulai memudar.

Kata Kunci : Dampak, Modernisasi, Perkembangan, Keanekaragaman, Makna, Mochi.

ちゅうしょう
抽象

日本で、ふかまれる多様性せいと意味をもっているおもちに対して近代化
の影響

ライラ。タシャ。カリナ。

ダルマプルサダ大学

ぶんがつくぶ にほんがつか
文学部日本学科

がくせいばんご
学生番号：2011110061

けんきゅう にほん もち いみ きんだいか えいきょう けんきゅう
この研究は日本の餅にある意味と近代化の影響の研究です。

もち はってん きんだいか えいきょう はってん てん わる
お餅の発展するのは、近代化の影響です。その発展もいい点と悪い

てん てん もち しゆるい おお わる てん
点があります。いい点はお餅の種類が多くなっていますが、悪い点は

むかし しほんとう もち いみ
昔から知ってた本当のお餅の意味がなくなっています。

キーワード: えいきょう きんだいか はってん しまるい いみ もち
影響、近代化、発展、種類、意味、お餅

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas rahmat dan ridha-Nya penulis dapat menyelesaikan sehingga penulisan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Jepang di Universitas darma Persada.

Dalam proses penyelesaian skripsi ini banyak sekali bantuan yang penulis peroleh. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Tia Martia, S.S., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah mengarahkan, membimbing dan membagi ilmu, Serta mendukung penulis dengan penuh kesabaran dan pengertian yang luar biasa hingga penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Bapak Syamsul Bahri, S.S., M.Si. selaku Dekan Fakultas Sastra sekaligus dosen pembaca saya yang meluangkan banyak waktunya untuk membaca tulisan ini dan memberikan saran serta kritik yang sangat berguna.
3. Dr. Nani Dewi Sunengsih, S.S., M.Pd. selaku ketua sidang yang telah meluangkan waktu untuk menguji penelitian penulis.
4. Bapak Hargo Saptaji, S.S., M.A. selaku Ketua Jurusan Sastra Jepang sekaligus pembimbing akademik saya yang telah membiimbingdan mengarahkan saya selama berkuliah di Universitas Darma Persada.
5. Seluruh Staf pengajar dan Staf Sekretariat yang sudah memberikan ilmu dan membantu dan menyelesaikan masa studi di Universitas Darma Persada.
6. Keluargaku Tercinta, terutama Ayah dan Umi yang telah memberikan doa, materil dan dorongan serta motivasi terbesar bagi penulis untuk tetap semangat menyelesaikan perkuliahan hingga penulisan skripsi ini.

Begitu juga abangku tersayang Bang Riqi yang turut memberikan dorongan dan semangat serta memfasilitasi penulis untuk berangkat ke Jepang sehingga penulis dapat menyelesaikan wawancaranya.

7. Muhammad Imroni Irfan, yang telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini <3
8. Temen-temen Bogor, Dea, Alifah, Alul, Budhan, Gitta yang terus memberikan semangat yang tak henti-henti kepada penulis
9. Temen-temen kampus, khususnya teman-teman kosan yang sudah mewarnai hari-hari penulis selama kuliah di Unsada.
10. Teman-teman PSM Taradhika-ku tersayang, tanpa kalian penulis tidak akan mendapatkan begitu banyak kenangan terindah dan pengalaman dalam berorganisasi selama di kampus. Begitu banyak pelajaran yang penulis dapatkan dengan mengenal kalian. Penulis akan sangat merindukan masa-masa indah yang telah kita lewati bersama. ☺

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan dan kekurangan. Untuk itu penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya. Penulis juga berterimakasih atas segala kritik dan saran yang disampaikan.

Jakarta, 21 Agustus 2015



Lalla Tasyakarín

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
抽象	vii
DAFTAR ISI	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	6
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Landasan Teori	6
1.6.1 Teori Pergeseran Nilai Budaya	6
1.6.2 Pengertian Modernisasi	7
1.6.3 Makna Yang Terkandung Dalam Mochi	8
1.7 Metode Penelitian	8
1.8 Manfaat Penelitian	8
1.9 Sistematika Penulisan	9
 BAB II SEJARAH PERKEMBANGAN MOCHI DI JEPANG	
2.1 Asal-usul Makanan Jepang.....	10
2.1.1 Perkembangan Masakan Jepang Tiap Zaman.....	10

2.1.2	Perkembangan Makanan Jepang di Kota Besar.....	13
2.1.3	Pengaruh Masakan Barat.....	15
2.2	Pengertian dan Perkembangan Mochi.....	16

BAB III KEANEKARAGAMAN DAN MAKNA MOCHI DULU DAN SETELAH ADANYA MODERNISASI

3.1	Budaya Memakan Mochi Bagi Masyarakat Jepang.....	20
3.2	Kehidupan Masyarakat Jepang Sebelum Modernisasi.....	20
3.3	Kehidupan Masyarakat Jepang Setelah Modernisasi.....	21
3.4	Jenis Mochi.....	24
3.4.1	Jenis Mochi Pada Zaman Dahulu.....	24
3.4.2	Jenis-jenis Mochi Saat Ini.....	27
3.5	Makna yang Terkandung dalam Mochi.....	30
3.5.1	Makna Mochi pada Zaman dahulu.....	31
3.5.2	Makna Mochi Saat Ini.....	39
3.6	Hasil Wawancara dengan Nara Sumber.....	39
3.7	Analisis Data.....	41

BAB IV KESIMPULAN.....44

DAFTAR PUSTAKA

GLOSARI

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mochi (餅) adalah panganan Jepang yang terbuat dari beras ketan, ditumbuk hingga lembut dan lengket, kemudian dibentuk menjadi bulat. Di Jepang, pada awalnya panganan ini sering dibuat oleh semua anggota keluarga dan dimakan pada saat perayaan tradisional *mochitsuki* atau perayaan tahun baru Jepang. Dengan seiringnya perkembangan zaman, jenis panganan ini dapat diperoleh ditoko-toko kue dan tidak hanya dijual pada saat perayaan *mochitsuki* atau perayaan tahun baru saja, tetapi bisa diperoleh disepanjang tahun. Mochi memiliki rasa yang khas yaitu lembut di saat pertama kali dimakan, dan lama kelamaan menjadi lengket. Mochi di Jepang biasanya dimasak dengan cara direbus, dipanggang, atau dibakar, bentuknya pun beraneka ragam, ada mochi yang dijual bebas dalam bentuk bubuk yang biasanya nanti dihidangkan dalam bentuk adonan, atau dalam bentuk batangan kering, dan biasanya disajikan dengan cara dipanggang atau direbus. (<https://srihusnulqotima.wordpress.com/tentang/mochi-jepang-vs-mochi-indonesia/>).

Mochi pertama kali berasal dari negara China, namun mochi juga terkenal di beberapa negara seperti di Taiwan, Thailand, Jepang, Korea Selatan, Hawaii, juga Indonesia. Tetapi mochi yang ada di beberapa negara tersebut telah mengalami proses akulturasi dan perubahan resep, sehingga di negara-negara tersebut memiliki mochi dengan ciri khas masing-masing.

Di Jepang mochi telah ada sejak dahulu kala. Pada zaman Edo (1603-1867) petani Jepang memakan mochi pada musim dingin untuk menambah stamina. Sedangkan para samurai sering memakan mochi sebab bentuknya kecil dan mudah dibawa keman-mana. Bagi para samurai suara mochi yang ditumbuk adalah tanda bahwa mereka hendak pergi ke medan perang (<http://www.jepang.net/2012/12/tradisi-orang-jepang-memakan-kue-mochi.html>).

Di zaman Edo (1603-1867) ada jenis sup mochi yang sering dimakan yaitu *Zouni* (雑煮). *Zouni* adalah masakan Jepang berupa sup yang berisi mochi dan sayuran (komatsuna) yang direbus bersamaan. Sup ini dihidangkan pada perayaan tahun baru di Jepang. Sup mochi ini adalah makanan kalangan samurai ketika sedang berperang di alam terbuka. Tradisi makan *zouni* di kalangan samurai erat hubungannya dengan kepercayaan bahwa dengan memakan mochi, seseorang dapat menaikkan pamor. Makna yang terkandung saat “mengangkat sayuran bersama mochi” dapat diartikan menaikkan pamor seseorang. Istilah ini dalam bahasa Jepang disebut dengan *na o mochiageru* (菜を持ち上げる) (http://kelas-karyawan-internasional-unfari.programperkuliahankaryawan.com/_b.php?_b=info&id=122584).

Pada zaman Edo, *zouni* dimakan pada hari ke-3 tahun baru. Pada awal tahun baru, toko-toko dan pusat perbelanjaan tutup untuk waktu yang lama. Semua orang mengalami kesulitan jika tidak memiliki persediaan makanan di rumah. Oleh sebab itu, sebagian besar keluarga di Jepang melewatkan awal tahun baru di rumah hanya dengan makan *osechi* dan *zouni*. Kemudian pada zaman Heian (794 – 1192), tradisi makan mochi pada hari tahun baru dikenal di istana dalam bentuk upacara *hagatame* (歯固め) yang memiliki makna menguatkan gigi untuk merayakan panjang umur. Pada upacara yang diadakan setiap hari ke 3 tahun baru, makanan yang keras-keras seperti mochi, *daikon*, daging babi hutan, daging rusa, dan *yakitori* dimakan agar gigi menjadi kuat. Selanjutnya tradisi tersebut meluas ke kalangan orang biasa.

Pada zaman Edo (1603-1867) aneka mochi tidak terlalu banyak. Hanya ada beberapa jenis mochi yang sering di konsumsi oleh orang-orang Jepang. Salah satu yang paling sering dibuat ialah *Kinako Mochi*, yakni adonan mochi yang dibentuk sesuai selera, lalu di atasnya ditaburi serbuk kacang tanah. Ada pula *Sato Shoyu Mochi*, yakni adonan mochi hangat yang dicampur dengan gula dan kecap asin (*shoyu*), sehingga tercipta rasa manis dan gurih secara bersamaan. Lalu *Isobe Mochi*, yakni mochi batangan yang dibakar atau dipanggang hingga mekar, kemudian diolesi *shoyu* serta penyajiannya dengan cara dilipat menggunakan nori (rumput laut kering). Tidak hanya itu, mencampur mochi panggang dengan pasta

kacang merah (Anko Mochi) atau sup kacang merah (Mochisenzai), juga menjadi menu favorit warga Jepang, bahkan sejumlah hidangan seperti *udon*, *nabe*, dan *okonomiyaki* juga terkadang menambahkan mochi sebagai makanan pelengkap.

Ada jenis mochi yang disakralkan oleh orang-orang Jepang, yaitu *Kagami mochi* (鏡餅) yang berarti mochi cermin. Mochi jenis ini adalah hiasan tahun baru Jepang berupa mochi yang dijadikan sesajen untuk dewa tahun baru yang merangkap dewa padi-padian. Kagami mochi biasanya terdiri dari dua mochi berbentuk bundar. Mochi berukuran lebih kecil berada di atas mochi berukuran lebih besar. Kagami mochi diletakkan di atas nampan yang disebut *sampō* (三宝). Kertas alas mochi berupa kertas putih dengan tepian berwarna merah yang disebut *shihō beni* (四方紅). Di atas mochi yang berukuran lebih kecil diletakkan *daidai* (sebuah jeruk pahit) berikut daunnya. Makanan ini diberi nama *kagami mochi* karena berbentuk bundar mirip cermin dari perunggu yang juga digunakan dalam upacara keagamaan di Jepang.

Hiasan tahun baru Jepang berupa *kagami mochi*, jeruk pahit *daidai* dan kesemek kering merupakan perlambang dari Tiga Mustika Suci Kekaisaran Jepang. Kagami mochi melambangkan cermin Yata no Kagami, jeruk pahit *daidai* melambangkan permata Yasakani no Magatama, dan *kushigaki* (setusuk kesemek kering) dipakai sebagai perlambang pedang *Kusanagi*. Mochi yang dibentuk bundar adalah penghormatan terhadap dewi matahari, Amaterasu. Menurut mitologi Jepang, bumi jadi gelap ketika Amaterasu bersembunyi di goa. Akhirnya, sang dewi matahari keluar dari goa karena sebuah cermin, sehingga cahayanya kembali menerangi dunia. Mochi kagami yang berbentuk bundar, bertumpuk dua dengan mochi yang lebih kecil di atas, dianggap berbentuk seperti cermin. Jadi, mochi ini menyimbolkan pembaharuan cahaya dan energi di awal tahun baru.

Seiring dengan berjalannya waktu keanekaragaman mochi semakin banyak jenis-jenisnya. Ada berbagai macam jenis mochi yang saat ini populer di negara Jepang. Secara umum, aneka jenis mochi ini sama-sama dibuat dari beras ketan yang direndam semalaman, kemudian dimasak dan ditumbuk dengan lesung atau usu. Kemudian mochi ini dibuat dengan ragam bentuk dan isian. Ada

beragam jenis mochi di Jepang. Ada yang diisi pasta kacang merah, ada yang diisi strawberry dan ada juga yang disantap dingin. Jenis-jenis mochi yang terpopuler di Jepang saat ini : (1)*Daifuku – Daifuku* menjadi jenis mochi yang umum ditemui. Merupakan paduan beras ketan yang diisi dengan *anko* atau pasta dari kacang merah. Namun *daifuku* juga sering diisi dengan campuran antara *anko* dan buah segar dan komposisi lain seperti strawberry atau diberi nama *ichigo daifuku*. (2)*Sakuramochi – Sakuramochi* memiliki warna merah muda dengan isian kacang merah yang sudah dihaluskan. Bagian luarnya dilapisi dengan daun bunga sakura, yang juga bisa ikut dimakan. Biasanya jadi sajian khas di *hinamatsuri* atau 'doll's day' di Jepang tiap tanggal 3 Maret. Di Jepang bagian barat, biasanya mochi dibuat menggunakan jenis tepung *shiratama-ko*, sementara di bagian timur menggunakan *domyoji-ko*. (3)*Hanabiramochi – Hanabiramochi* biasanya disajikan pada jamuan teh pertama di tahun baru. Tradisi ini mulanya dilakukan oleh keluarga kaisar. Dibuat dari lingkaran tipis mochi berwarna putih yang dilipat hingga membentuk setengah lingkaran. Diisi dengan *anko* atau kacang merah yang sudah dihaluskan dan batang *gobo*. Semburat merah yang tampak dari kulit mochi juga jadi ciri khas mochi ini.

(4)*Botamochi –* Kalau jenis mochi lain meletakkan kacang merah sebagai isi mochi, *botamochi* justru sebaliknya. Dibuat dari mochi putih yang dibuat bentuk bulat polos, kemudian diselubungi dengan adonan kacang merah di bagian luar.

(5)*Kuzumochi –* Mochi ini dibuat dengan metode yang sangat sederhana. Dibuat dari tepung *kuzu*, air dan gula pasir. Setelah dicampur, ketiga bahan ini dimasak sambil terus diaduk hingga mengental. Selanjutnya dimasukkan ke dalam wadah dan didinginkan dalam lemari es. Potongan *kuzumochi* biasanya disajikan dengan air gula merah atau pun bubuk kedelai. Dan masih banyak lagi aneka mochi yang diciptakan berdasarkan modernisasi dan akulturasi yang berkembang di Jepang saat ini, seperti mochi yang diisi oleh pasta buah-buahan atau yang memiliki cita rasa yang disesuaikan dengan lidah orang-orang Eropa dan Amerika seperti mochi yang diisi dengan keju.

Dengan banyaknya perubahan jenis mochi yang terjadi karena modernisasi serta akulturasi yang terjadi di Jepang, membuat penulis tertarik untuk membahas “Dampak Modernisasi Terhadap Keanekaragaman dan Makna Mochi di Jepang”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diketahui, bahwa masyarakat Jepang telah lama mengonsumsi mochi. Bagi masyarakat Jepang mengonsumsi mochi telah menjadi kebiasaan. Adanya perayaan disaat Tahun Baru merupakan waktu dimana mochi menjadi makanan khas yang sakral bagi masyarakat Jepang. Namun seiring dengan berjalannya waktu, disertai faktor modernisasi yang menjalar keseluruh bagian Jepang, dapat mempengaruhi keragaman dan makna mochi tersebut.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan dengan identifikasi masalah di atas, maka penulis membatasinya sesuai dengan permasalahan yaitu bagaimana dampak modernisasi terhadap perkembangan anekaragaman dan makna dari mochi di Jepang masa ini.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, penulis merumuskan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Makna apa yang terkandung dalam mochi?
2. Bagaimana perkembangan mochi sebagai panganan khas bagi masyarakat Jepang?
3. Apa yang menyebabkan terjadinya perkembangan keanekaragaman mochi di Jepang?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui:

1. Makna yang terkandung dalam mochi.
2. Perkembangan mochi sebagai panganan khas Jepang.
3. Penyebab terjadinya perkembangan aneka ragam mochi di Jepang.

1.6 Landasan Teori

1.6.1 Teori Pergeseran Nilai Budaya

Nilai adalah sesuatu yang dianggap penting, berguna, benar-salah, baik-buruk, atau boleh-tidaknya dalam kehidupan suatu kelompok masyarakat. Nilai budaya suatu kelompok masyarakat tidak sama, tidak baku atau statis, melainkan selalu dinamis dan selalu berkembang sejalan dengan perubahan yang terjadi dimasyarakat. Namun masuknya unsur-unsur globalisasi yang sangat gencar dalam waktu yang relatif singkat akan mengakibatkan terjadinya berbagai perubahan atau pergeseran sosial budaya secara susul menyusul. Pergeseran nilai-nilai budaya dalam masyarakat terjadi seiring pengaruh dari globalisasi dan pengaruh budaya lain.

Gejala tersebut dapat dilihat dari berubahnya sikap mental dan budaya pada masyarakat karena adanya arus informasi. Hal ini disebabkan oleh adanya kecenderungan untuk menilai kecenderungan suatu masyarakat. Dengan membandingkan pada nilai-nilai yang dianut oleh masyarakat luar yang lebih maju. Dengan demikian mau tidak mau masyarakat akan mengikuti pola ini, walau tidak sesuai dengan budaya. Mereka biasanya beralasan “modernisasi” ataupun “mengikuti kecenderungan global” (Nurdiaman, 2007:63). Dapat dianalisis bahwa penyebab terjadinya pergeseran nilai-nilai budaya yaitu akibat dari modernisasi dan juga pengaruh budaya barat.

1.6.2 Pengertian Modernisasi

1. Prof. Dr. J.W. Schoorl

Modernisasi dirumuskan sebagai suatu penerapan pengetahuan ilmiah yang ada kepada semua aktivitas, semua bidang kehidupan atau kepada semua aspek-aspek kemasyarakatan. Modernisasi merupakan suatu proses transformasi yaitu suatu perubahan masyarakat dalam segala aspek-aspeknya yaitu aspek sosial, politik, budaya dan ekonomi (Ismahana, 2014 : 10).

2. Wilbert E. Moore

Modernisasi adalah suatu transformasi total kehidupan bersama dalam bidang teknologi dan organisasi sosial dari yang tradisional ke arah pola-pola ekonomis dan politis (Ismahana, 2014 : 10)

Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa modernisasi merupakan suatu transformasi total dalam segala aspek-aspek kemasyarakatan yaitu aspek sosial, politik, budaya dan ekonomi. Dari masyarakat tradisional menjadi masyarakat yang lebih maju.

1.6.2 Makna yang terkandung dalam mochi

Ada beberapa makna yang terkandung dalam mochi yang dipercayai bagi masyarakat Jepang sebagai:

1. Pengusir roh jahat

(<http://se-no-arigatou.blogspot.com/2013/09/hishimochi-atau-mochi-lapis-asal-jepang.html>)

2. Simbol rasa syukur (Ardina Martha, 2006).

3. Sebagai penentu jenis kelamin bayi saat didalam kandungan (Kodansha, 1983:49)

1.7 Metode Penelitian

Dalam mengumpulkan data untuk penelitian ini, penulis menggunakan tiga metode yaitu, metode kepustakaan, observasi dan wawancara mendalam. Metode penelitian ini menggunakan kajian kepustakaan. Metode kepustakaan adalah metode dimana data sebagian besar diambil dari kepustakaan seperti buku, artikel, dokumen dan laporan. Penulis menggunakan metode ini karena sumber utama data yang akan penulis pakai berupa buku dan internet, dan beberapa buku yang berhubungan dengan penelitian kemudian dikembangkan dan sumber tersebut dari koleksi perpustakaan Universitas Darma Persada, The Japan Foundation, Perpustakaan Nasional, dan perpustakaan Universitas Indonesia. Mengingat akan terbatasnya sumber data melalui buku maka diperlukan pencarian data-data melalui situs resmi internet yang berhubungan dengan tema penulisan. Kemudian peneliti juga melakukan observasi dan wawancara mendalam untuk memperoleh data utama untuk mendapatkan data penelitian ini, yaitu mengenai dampak modernisasi terhadap perkembangan keanekaragaman dan makna mochi di Jepang.

1.8 Manfaat Penelitian

a) Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam bidang kuliner di Jepang khususnya mochi.

b) Bagi Pembaca

Melalui penelitian ini, semoga dapat memberikan inspirasi kepada para pembaca mengenai makanan khas Jepang khususnya mochi.

1.9 Sistematika Penelitian

BAB I. Bab ini berisi pendahuluan tentang latar belakang masalah, identifikasi masalah yang akan diambil, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penulisan, dan penjelasan mengenai sistematika penulisan.

BAB II. Bab ini berisi tentang sejarah perkembangan mochi dari zaman Edo hingga masa kini.

BAB III. Pada bab ini, penulis membahas keanekaragaman dan makna yang terkandung dalam mochi, kemudian penulis menganalisis dampak modernisasi terhadap keanekaragaman mochi dulu dan sekarang, dan makna yang terkandung dalam mochi dulu dan sekarang di Jepang.

BAB IV. Pada bab terakhir ini berisikan kesimpulan, penulis akan menyimpulkan secara keseluruhan mengenai keanekaragaman dan makna yang terkandung dalam mochi bagi masyarakat Jepang.