

PENGARUH BUDAYA LOKAL TERHADAP MAKANAN SUSHI DI
BEBERAPA RESTORAN JEPANG JAKARTA

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana

Sastra



Mohamad Gilang Gumilang

2009110140

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2013

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

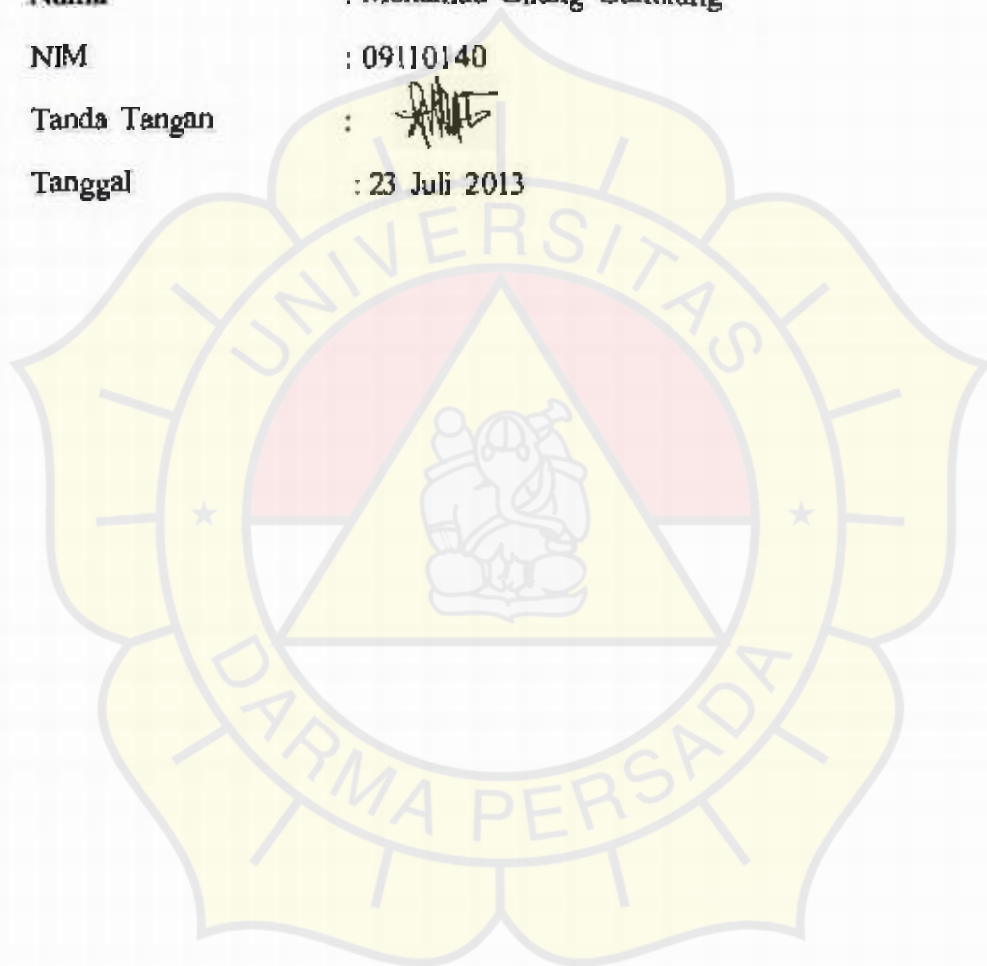
Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Mohamad Gilang Gumitang

NIM : 09110140

Tanda Tangan : 

Tanggal : 23 Juli 2013




HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada hari Selasa tanggal 23 Juli 2013

Oleh

DEWAN PENGUJI
yang terdiri dari

Pembimbing : Tia Martia M.Si

()

Pembaca : Irwan Djamaluddin, SS., M.A., Ph.D

(.....)

KetuaPenguji : Dr. Nani Sunengsih, SS, M.Pd

()

Disahkan pada hari Selasa tanggal 23 Juli 2013

Ketua Program Studi/Sastra Jepang


Hari Setiawan M.A

Dekan Fakultas Sastra




Syamsul Bachri M.Si

FAKULTAS SASTRA

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penyusunan skripsi ini dilakukan dalam rangka untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Jepang pada Fakultas sastra, Universitas Darma Persada. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Tia Martia M.Si, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Irwan Djamaluddin, S.S., M.A., Ph.D selaku dosen pembaca yang telah meluangkan waktu dan atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Metty Suwandani selaku dosen pembimbing akademik yang selalu membantu, membimbing dan memberimasukan sampai saat ini kepada penulis.
4. Bapak Hari Setiawan, M.A, selaku ketua jurusan yang telah banyak memberikan semangat dan dukungan kepada penulis sampai saat ini.
5. Seluruh staf pengajar program studi Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada yang selama ini telah memberikan ilmu dan mengajarkan pengalaman yang berharga kepada penulis.
6. Bapak Syamsul Bachri, S.S., M.Si, selaku dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada yang telah membimbing, memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sampai saat ini.
7. Keluarga yang selalu memberikan doa, semangat dan dukungan tanpa henti sampai saat ini kepada penulis selama penyusunan skripsi ini.
8. Sahabat dan teman-teman angkatan 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat, dukungan, dan doa kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.

9. Kepada bapak Jefri, bapak Hambali, bapak Putu yang telah bersedia menjadi sebagai narasumber dalam penyusunan skripsi ini.
10. Pengurus BEM periode 2012 –2013 yang selalu ikut mendukung serta membantu dalam penyusunan skripsi.
11. Ogy yang selalu mengingatkan dan mendukung saya untuk terus mengerjakan skripsi ini
12. Teman seperjuangan saya Bowo, Elin, Sekar, Febriana, Nanda, Dadi, Ade, Ayub, Rohmanita, Rian, Bunga, Nana, Ludy,Eki, Kak Arlin terima kasih atas dukungan dan bantuannya dalam penyusunan skripsi.

Akhir kata penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembacanya dan semua pihak yang membacanya. Apabila ada kesalahan dan kekeliruan dalam penulisan skripsi ini penulis memohon maaf.

Jakarta, 17 Sep⁺ 2013



Mohamad Gilang G

ABSTRAK

Nama : Mohamad Gilang Gumilang
Nim : 2009110140
Program Studi : Sastra Jepang
Judul : "PENGARUH BUDAYA MAKAN ORANG INDONESIA TERHADAP MAKANAN SUSHI DI BEBERAPA RESTORAN DI JAKARTA"

Dalam skripsi ini penulis membahas mengenai fenomena pengaruh budaya makan orang Indonesia terhadap makanan sushi di Jakarta dimana adanya perubahan – perubahan atau modifikasi terhadap makanan sushi di Jakarta. Selain hal tersebut penulis juga memaparkan jenis – jenis sushi tradisional Jepang yang jarang ditemui di restoran – restoran Jepang yang banyak dikunjungi oleh kaum muda Jakarta.

Penulis juga menganalisis mengenai minat kaum muda terhadap sushi, perkembangan sushi, dan apa yang terjadi terhadap sushi saat ini. Dengan menggunakan teori budaya, budaya populer, konsep selera dan konsep pengaruh penulis melakukan analisa. Selain itu penulis menggunakan metode penelitian kuisisioner, wawancara dan kepustakaan untun mencari data yang diinginkan untuk penulisan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi siapapun yang membacanya.

概略

名前 : モハマドギラン
学生番号 : 2009110140
文学部 : 日本文
題名 : ジャカルタにある日本レストランの寿司とインドネシア人の食文化の影響

この卒論は変更している。ジャカルタにあるお寿司とインドネシア人の食文化の影響の現状を研究している。それはジャカルタにあるお寿司の変形である。その上、種類のことでも説明している。それは、レストランにあまりない伝統的なお寿司の種類。ジャカルタの若者がよく来られていた日本レストラン。

記者はお寿司に若者の興味も、お寿司の変化も、お寿司につき、何があったのか研究してみる。記者は文化的な原理やポップカルチャーや食欲の概念や影響の概念で研究していて、この卒論のため情報を得るために、アンケートや面接や図書的な方法を利用して、この卒業はどなたにも役に立つと期待している。

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Landasan Teori	5
1.7 Metode Penelitian	12
1.8 Manfaat Penelitian	13
1.9 Sistematika Penulisan	13

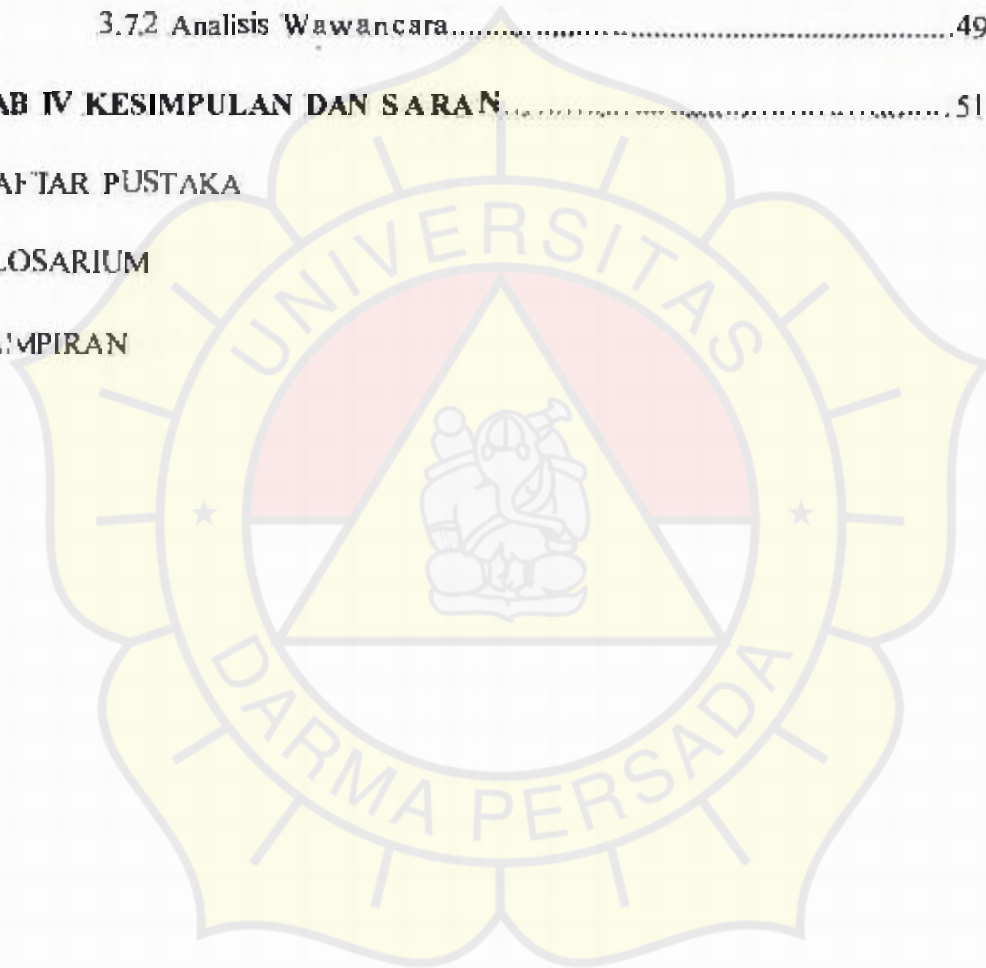
BAB II SUSHI MAKANAN TRADISIONAL JEPANG DAN PERKEMBANGAN SUSHI DI JAKARTA

2.1 Sejarah Sushi.....	14
2.2 Jenis – Jenis Sushi.....	16
2.3 Proses Pembuatan Sushi dan Cara Penyajiannya.....	20
2.3.1 Pembuatan Sushi.....	25
2.3.2 Cara Memakan Sushi.....	26
2.4 Pandangan Masyarakat Indonesia Terhadap Sushi.....	28
2.5 Perkembangan Sushi di Jakarta	31

BAB III PENGARUH BUDAYA LOKAL TERHADAP MAKANAN SUSHI DI BEBERAPA RESTORAN JEPANG DI JAKARTA

3.1 Tujuan Penelitian.....	33
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
3.2.1 Tempat Penelitian	33
3.2.2 Waktu Penelitian.....	33
3.3 Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling	34
3.3.1 Populasi.....	34
3.3.2 Sampel	34
3.3.3 Teknik Sampling	34
3.5 Hasil Responden	35

3.6 Hasil Wawancara Dengan Beberapa Juru Masak Restoran Jepang di Jakarta	37
3.7 Analisis terhadap Makanan Sushi di Jakarta	47
3.7.1 Analisis Kuisioner.....	47
3.7.2 Analisis Wawancara.....	49
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	51
DAFTAR PUSTAKA	
GLOSARIUM	
LAMPIRAN	



BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jepang merupakan negara yang maju dalam bidang teknologi. Banyak produk Jepang yang sudah tersebar di berbagai negara salah satunya adalah Indonesia. Selain bidang teknologi, Jepang juga kaya akan kebudyaannya. Saat ini semua pasti mengenal masakan Jepang yang sudah banyak di jajakan di Indonesia.

Masakan Jepang sering disebut dengan *Nihonshoku* atau *Washoku* yang berasal dari *wa* (和) yang berarti Jepang dan *shoku* (食) yang berarti makanan/masakan. Masakan Jepang identik dengan *sashimi* (lihat gambar 1 pada halaman lampiran) atau *sushi*. *Sashimi* merupakan potongan ikan mentah segar sedangkan *sushi* adalah campuran nasi dengan *neta* (lauk) di dalamnya seperti udang, gurita, kepiting dan lain sebagainya.

Nasi merupakan makanan pokok Jepang dan ikan juga adalah lauk yang penting. Orang Jepang mulai mengenal nasi sejak zaman *Jomon* (14.000 – 400 SM) dengan lauk dari bahan makanan yang dibuat dengan cara *nimono* (dipanggang dan dikukus). Sedangkan cara mengolah makanan dengan menggoreng dikenal pada zaman *Asuka* (538 – 710) (http://id.wikipedia.org/wiki/Masakan_Jepang).

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 (Danandjaja, James, hlm: 256). Masakan tradisional Jepang sangat mementingkan penggunaan bahan – bahan segar.

Makanan Jepang saat ini menjadi populer di kalangan masyarakat khususnya dikalangan remaja dan dapat dilihat dari banyak berdiri restoran kios dan stand kecil pinggir jalan yang menjual masakan Jepang. Mulai dari jajanan ringan sampai makanan berat. Kita juga bisa lihat pada festival – festival Jepang yang biasa diadakan di universitas – universitas, sekolah bahkan tempat umum, begitu banyak stand bazaar yang menjajakan aneka masakan Jepang seperti, *takoyaki*, *okonomiyaki*, *ramen*, *sushi* sampai menu paket *bento* (makanan bekal lengkap dengan lauk pauk dalam kemasan praktis). Tingginya minat masyarakat Indonesia terhadap kebudayaan Jepang membuat nama masakan Jepang semakin berkembang sampai saat ini. Banyak seminar, *workshop* dan juga demo masak yang bertajuk masakan Jepang bahkan mendatangkan chef dari Jepang langsung sebagai narasumber dan demonstran.

Kecenderungan sifat atau karakteristik orang Indonesia yang memang merasa cocok untuk menganut budaya tersebut. Misalnya ada kecenderungan seseorang merasa gengsinya terangkat jika ia makan di restoran Jepang (*high class*), ini sebagian citra yang ada di masyarakat Indonesia itu sendiri. Tetapi tentunya budaya Jepang tersebut tidak begitu saja diterima oleh masyarakat Indonesia, ada beberapa perubahan seperti misalnya untuk masakan Jepang asli (*sushi* adalah makanan Jepang asli yang mentah), setelah dipasarkan di Indonesia menjadi masakan Jepang setengah matang.

Hal ini dilakukan untuk menyesuaikan budaya Jepang dengan Indonesia sehingga masyarakat tetap dapat menerimanya. Namun hal tersebut jelas keluar dari konsep yang sebenarnya dimana masyarakat tidak mengetahui bagaimana masakan Jepang tersebut. Hal tersebut dapat dilihat dari *sushi* yang sering ditemui di restoran – restoran Jepang ada yang membakar ikannya sehingga setengah matang, adanya penambahan bumbu – bumbu tertentu terhadap *sushi* sehingga menciptakan rasa

bumbu yang kuat. Hal ini dilakukan semata – mata agar dapat diterima di masyarakat Indonesia karena masyarakat Indonesia awam terhadap makanan yang mentah dan tidak kuat akan rasa bumbu.

Sushi sering kita temui di restoran – restoran Jepang di Indonesia terutama di Jakarta yang semakin banyak berdiri restoran – restoran atau kios sushi adalah percampuran dari budaya Indonesia. Sushi adalah kepalan atau gulungan nasi yang diisi aneka makanan laut dan sayuran. Secara harfiah sushi berarti (berasa) masam. Sushi awalnya adalah kebiasaan orang – orang Jepang mengawetkan ikan yang berasal dari Asia Tenggara (Omae Kinjiro, Tachibana Yuzuru, hlm: 104). Ikan diawetkan dikemas bersama dengan nasi, karena fermentasi nasi menghasilkan asam laktat yang dapat menjaga ikan dari kebusukan.

Awalnya di pertengahan abad ke – 17 seorang dokter bernama Matsumoto yang tinggal di Yotsuya, pada zaman edo (1603 – 1867) dan dipekerjakan oleh Shogun Tokugawa ke empat, Letsuna (1641-80) menambahkan cuka ke nasi namun untuk memakannya membutuhkan waktu untuk menunggu agar rasa asamnya tidak terasa pekat. Setelah beberapa percobaan dan gagal, Nigirizushi (lihat gambar 2 pada halaman lampiran) muncul, sering disebut Edomaezushi. Mungkin karena ikan dan kerang yang digunakan di dalamnya diambil dari perairan teluk besar dimana kota ini berada

Ikan biasanya diawetkan melalui penggaraman atau dengan metode pengawetan lainnya. Pada tahun 1824 seorang pria bernama Hanaya mendapatkan ide dengan mengiris makanan laut mentah yang segar lalu disajikan dengan sedikit campuran cuka secara langsung, disisi lain hidangan sushi menjadi lebih tertata. Bentuk awal dari sushi adalah Nigirizushi yang diciptakan oleh Hanaya Yohei dimana pada saat itu bentuk sushi masih sebesar Onigiri dan banyak mengalami perubahan sehingga terbentuk seperti sekarang ini dengan konsep sekali lahap. Dengan seiring berjalannya waktu muncul jenis - jenis sushi diantaranya Makizushi (lihat pada gambar 4 pada halaman lampiran), Temakizushi (lihat gambar 5 pada halaman lampiran) dan Chirashizushi (lihat gambar 6 pada halaman lampiran).

Namun yang sering kita temui di restoran – restoran Jepang di Indonesia adalah hanya jenis Futomakizushi, dan yang mengherankan adalah sushi dijual dengan harga yang relatif murah. Padahal kisaran harga sushi di Jepang itu 105¥ - 3500¥ bahkan lebih mahal tergantung lokasi restoran itu dan bahan yang dipilihnya. Namun di Indonesia harga sushi jauh lebih murah. Harga yang ditawarkan adalah Rp. 10.000 – Rp. 50.000 saja.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam hal ini penulis ingin mengemukakan hal yang menarik untuk dibahas yaitu bahwa masakan Jepang yang beraneka ragam sudah banyak dinikmati oleh masyarakat Indonesia. Masakan Jepang yang kita temui tidak hanya yang harganya mahal tetapi yang murah pun ada. Hal ini menandakan masakan Jepang dapat diterima oleh seluruh lapisan masyarakat Indonesia.

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas penulis membatasi masalah pada jenis masakan sushi yang disajikan di beberapa restoran Jepang di Jakarta.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas maka penulis membatasi masalah sebagai berikut:

1. Apa yang dimaksud dengan sushi autentik Jepang?
2. Bagaimanakah sushi yang sebenarnya yang ada di Jepang?

3. Apa yang menyebabkan terjadinya perubahan resep sushi di restoran Jepang di Jakarta?
4. Pengaruh budaya local yang seperti apa yang mempengaruhi sushi di restoran Jepang di Jakarta?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuannya adalah untuk mengetahui perubahan resep sushi yang ada di Indonesia dan memaparkan resep sushi yang asli Jepang serta mengetahui pengaruh yang menyebabkan resep sushi itu berubah.

1.6 Landasan Teori

1.6.1 Pengertian Budaya

John Storey yang mengutip penjelasan Raymond Williams mengenai definisi budaya dan budaya populer di dalam bukunya yang berjudul *Teori Budaya dan Budaya Pop* (2004). Williams memberikan tiga definisi terhadap kata budaya, yaitu: pertama, budaya dapat digunakan untuk mengacu pada proses umum perkembangan intelektual, spiritual, dan estetis (Williams, 1983: 90). Mungkin rumusan ini merupakan rumusan budaya yang paling mudah dipahami, misalnya; kita bisa berbicara tentang perkembangan budaya Eropa Barat dengan merujuk pada faktor-faktor intelektual, spiritual, estetis para filsuf besar, seniman, dan penyair-penyair besar.

Kedua, budaya berarti “pandangan hidup tertentu dari masyarakat, periode, atau kelompok tertentu” (Williams, 1983: 90). Jika kita membahas perkembangan

budaya Eropa Barat dengan menggunakan definisi ini, berarti kita tidak melulu memikirkan faktor intelektual dan estetisnya saja, tetapi juga perkembangan sastra, hiburan, olah raga, dan upacara ritus religiusnya.

Ketiga, Williams juga mengatakan bahwa budaya pun bisa merujuk pada karya dan praktik-praktik intelektual, terutama aktivitas artistik (Williams, 1983: 90). Dengan kata lain, teks-teks dan praktik-praktik itu diandaikan memiliki fungsi utama untuk menunjukkan, menandakan, memproduksi, atau kadang menjadi peristiwa yang menciptakan makna tentu. Budaya dalam definisi ketiga ini sinonim dengan apa yang disebut kaum strukturalis dan postrukturalis sebagai praktik-praktik penandaan.

1.6.2 Pengertian Budaya Populer

Raymond Williams (1983: 237) juga memberikan empat makna kata populer, yakni: (1) *banyak disukai orang*; (2) *jenis kerja rendahan*; (3) *karya yang dilakukan untuk menyenangkan orang*; (4) *budaya yang memang dibuat oleh orang untuk dirinya sendiri*. Berdasarkan makna kata populer yang diberikan Williams tersebut, John Storey (2003:10-22) mengemukakan enam definisi budaya populer.

Definisi pertama, budaya populer merupakan penggabungan antara kata budaya dan kata populer. Dapat disimpulkan bahwa budaya populer adalah budaya yang menyenangkan atau disukai banyak orang dan budaya bersifat dinamis dan periodik.

Definisi kedua, budaya populer didefinisikan sebagai budaya yang tertinggal atau budaya rendah. Budaya pop menurut definisi ini merupakan kategori residual untuk mengakomodasi praktik budaya yang tidak memenuhi persyaratan budaya tinggi. Dengan kata lain budaya pop didefinisikan sebagai budaya "substandar" yang diuji oleh budaya pop meliputi seperangkat pertimbangan nilai teks atau praktik

budayanya. harfiah, sangat sulit mengesampingkan eksklusivitas audiens suatu budaya tinggi (Storey, 2003: 11).

Sosiolog Prancis, Pierre Bourdieu mengatakan bahwa perbedaan budaya seringkali dimanfaatkan untuk memperlebar dan memelihara perbedaan kelas. Selera misalnya, bisa disebut sebagai sebuah kategori ideologis yang difungsikan sebagai ciri kelas (pemakaian istilah "kelas" dalam hal ini diposisikan dalam arti ganda, yaitu kategori sosial ekonomi dan tingkat kualitas tertentu). Bourdieu menyebut satu contoh konsumsi budaya. Baginya konsumsi budaya sudah ditentukan, sadar dan disengaja, atau tidak untuk tujuan memenuhi fungsi sosial pengabsahan perbedaan sosial (Bourdieu, 1984: 5).

Pembatasan ini didukung oleh pernyataan bahwa budaya pop adalah budaya komersial dampak dari produksi massal, sedangkan budaya tinggi adalah kreasi hasil kreativitas individu. Oleh karena itu budaya tinggi adalah budaya yang mendapatkan penerimaan moral dan estetis yang lebih, sementara budaya pop malah mendapatkan pengawasan secara sosiologis untuk mengendalikan sedikit yang bisa diberikannya. Apapun metode yang digunakan oleh mereka yang ingin membedakan antara budaya tinggi dan pop, pada dasarnya mereka sama-sama bersikukuh bahwa perbedaan di antara keduanya memang sangatlah jelas (Storey, 2003: 12).

Definisi ketiga, budaya populer sebagai budaya massa. Pada definisi ini, penekanan dilihat dari jumlah produksi. Dikatakan bahwa budaya populer sebagai budaya massa secara komersial tidak bisa diharapkan. Ia diproduksi massa untuk konsumsi massa, karenanya budaya hanyalah dianggap sekedar rumusan untuk memanipulasi massa. Budaya ini dikonsumsi oleh tanpa dipikirkan panjang. John Fiske mengungkapkan antara 80-90% produk baru gagal walaupun diklankan dengan kuat, beberapa film gagal kembali modal meskipun hanya biaya promosinya sangat besar (Fiske, 1989: 31). Mereka yang bekerja dalam perspektif budaya massa,

biasanya akan memikirkan "masa keemasan" manakala masalah budaya jauh berbeda dari apa yang difahami sebelumnya. Hal ini biasanya muncul dalam dua bentuk; (1) komunitas yang kehilangan organisasinya, atau (2) budaya yang kehilangan daerahnya. Namun seperti diungkapkan oleh Fiske; dalam masyarakat kapitalis tidak ada yang disebut sebagai budaya daerah yang otentik untuk mengukur ketidakotentikan "budaya massa, yang menyesalkan hilangnya otentitas sebagai akibat kegagalan nostalgia romantik (Fiske, 1989: 27). Hal ini juga berlaku pada komunitas organik (masyarakat) yang hilang. Mazhab Frankfurt, secara paradoks menempatkan masa keemasan yang hilang ini tidak pada masa lampau, tetapi masa depan.

Definisi keempat, menganggap bahwa budaya populer adalah budaya "rakyat." Budaya populer ini dianggap sebagai sesuatu yang diterapkan pada "rakyat" dari "atas". Maksudnya, jika kita melihat budaya populer dari sudut pandang ini maka kita harus memperhatikan siapa yang dimaksud rakyat dan siapa yang dianggap sebagai "atas" atau produsen atau kaum kapitalis yang menciptakan pasar.

Definisi kelima, budaya pop berasal dari analisis politik tokoh Marxis Italia, Antonio Gramsci, khususnya tentang pengembangan konsep hegemoninya. Gramsci menggunakan istilah "hegemoni" untuk mengacu pada cara di mana kelompok dominan dalam suatu masyarakat mendapatkan dukungan dari kelompok subordinasi melalui proses kepemimpinan intelektual dan moral (Gramsci, 1971: 75). Budaya populer dianggap sebagai penciptaan kesadaran semu dari kaum kapitalis modern kepada masyarakat umum.

Definisi keenam, budaya populer berasal dari pemikiran postmodernisme. Budaya postmodernisme adalah budaya yang tidak mengakui adanya perbedaan antara budaya tinggi dan pop. Akibatnya postmodernis menyatakan sekarang "semua budaya adalah budaya postmodern".

1.6.3 Teori Evolusi Kebudayaan

Adanya perubahan budaya dipengaruhi oleh sifat budaya yang dinamis, (Ki Hajar Dewantara, 1994: 74-75) bahwa budaya itu akan mengalami perubahan, ada waktunya lahir, tumbuh, maju, berkembang, berbuah, menjadi tua dan mati, seperti hidup manusia. Para ahli antropolog mengemukakan sebuah model bahwa kebudayaan itu seperti makhluk hidup. Hal ini terkait dengan teori Evolusi Kebudayaan, bahwa suatu budaya akan mengalami perubahan sesuai dengan jaman nya.

Kebudayaan akan mengalami seleksi alam, mana yang kuat akan terus hidup dan sebaliknya, yang lemah akan tertutupi oleh suatu budaya yang kuat tersebut. Alam sekelilingnya, adalah kekuatan-kekuatan yang menuntut sebuah kebudayaan untuk beradaptasi. Jika suatu kebudayaan tidak mampu mempertahankan keberadaannya, maka kebudayaan tersebut akan punah, tertutup oleh kebudayaan lain maupun alam lingkungannya. (Teori Budaya David Kaplan & Robert A. Manners)

1.6.4 Konsep Selera

Menurut sejarahnya, konsep selera yang berlaku dewasa ini bermula dari mannerisme, gaya seni Italia dari abad ke-16 yang mengutamakan *maniera* atau *manner* (sopan santun) untuk mengernis karya seni. Sampai zaman pencerahan, selera masih berlaku universal, dan orang bisa mengidentifikasinya lewat apa yang bisa memuaskan setiap panca indra. Perspektif mulai berubah pada zaman romantisisme, ketika mulai timbul pemikiran bahwa "keindahan terletak di mata yang memandang" dan bisa ditafsirkan secara individual.

Pendapat sosiolog Francis Pierre Bourdieu, berdasarkan klaim bahwa selera dan preferensi individu adalah produk sosial. Menurut Pierre Bourdieu, selera individu ditempa oleh aspek-aspek tertentu dari praktek-praktek sosial dan posisi dalam masyarakat. Orang, katanya, cenderung beraspirasi kepada format budaya yang

“tinggi” dan dari situlah identitas dirinya muncul –dengan kata lain, dia ingin dikelompokkan dengan mereka yang secara intelektual dan artistik dipandang lebih maju dan karenanya cenderung mengkonsumsi produk-produk kultural terkait. (<http://kunangkunangku.wordpress.com/2007/06/14/atas-nama-selera/>, kunangkunangku, 2007)

1.6.5 Pengertian Pengaruh

Pengaruh adalah daya yang timbul dari sesuatu (orang, benda) yang ikut membentuk watak, kepercayaan, dan pengaruh seseorang (Kamus Besar Bahasa Indonesia 2002,849) Sedangkan menurut pakar bahasa terkemuka di Indonesia yang berasal dari generasi pertama, yaitu, berpendapat bahwa pengaruh adalah (1) daya yang menyebabkan sesuatu terjadi, (2) sesuatu yang dapat membentuk atau mengubah menjadi sesuatu yang lain, (3) tunduk atau mengikuti kuasa atau kekuatan orang lain. (Badudu dan Zain,1994,1031)

Berdasarkan pengertian di atas dapat disimpulkan pengaruh adalah suatu daya yang di timbulkan akibat adanya suatu hal yang mempunyai suatu kekuatan atau kuasa sehingga mampu mengubah menjadi sesuatu yang lain.

1.6.6 Budaya Makan Orang Jepang dan Budaya Makan Orang Indonesia

a) Budaya Makan Orang Indonesia

Masakan Indonesia bervariasi bergantung pada wilayahnya (Witton, Patrick (2002). *World Food: Indonesia*. Melbourne). Nasi adalah makanan pokok dan dihidangkan dengan lauk daging dan sayur. Bumbu (terutama cabai), santan, ikan, dan ayam adalah bahan yang penting (Brissendon, Rosemary (2003). *South East Asian Food*. Melbourne: Hardie Grant Books). Sepanjang sejarah, Indonesia telah menjadi tempat perdagangan antara dua benua. Ini menyebabkan terbawanya banyak

bumbu, bahan makanan dan teknik memasak dari bangsa Melayu sendiri, India, Timur tengah, Tionghoa, dan Eropa.

Semua ini bercampur dengan ciri khas makanan Indonesia tradisional, menghasilkan banyak keanekaragaman yang tidak ditemukan di daerah lain. Bahkan bangsa Spanyol dan Portugis, telah mendahului bangsa Belanda dengan membawa banyak produk dari dunia baru ke Indonesia. Samba, sate, bakso, soto, dan nasi goreng merupakan beberapa contoh makanan yang biasa dimakan masyarakat Indonesia setiap hari (<http://www.cnngo.com/explorations/eat/40-foods-indonesians-cant-live-without-327106>).

Minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah teh coklat atau teh hitam dan juga kopi. Tak jarang juga warung makan atau restoran menawarkan minuma sari jahe yang biasa di campur susu ataupun teh. Namun sama seperti negara lain orang Indonesia juga sering mengkonsumsi air putih untuk melepas rasa dahaga ataupun pelengkap setelah makan.

Waktu makan orang Indonesia biasanya dibagi menjadi tiga yaitu makan pagi atau biasa disebut sarapan, makan siang dan makan malam. Waktu sarapan biasanya dimulai sekitar jam 6 sampai jam 11. Sarapan ini dianggap penting karena sumber energi untuk memulai kegiatan seperti pergi ke sekolah atau pun pergi ke kantor. Orang Indonesia biasa mengkonsumsi bubur ayam, lontong sayur, nasi uduk dan roti sebagai menu sarapan dan kopi atau teh sebagai minuman pelengkapnya.

Modernisasi barat berdampak sangat banyak terhadap pola makan masyarakat Indonesia khususnya di perkotaan seperti Jakarta dimana banyak pekerja atau karyawan yang sibuk dengan tuntutan pekerjaannya yang memaksa mereka untuk mengkonsumsi fast food atau makanan cepat saji seperti mcd, kfc, burger king dan lain sebagainya karena makanan tersebut dinilai praktis, pelayanan yang cepat dan tentu saja harga yang terjangkau.

b) Budaya Makan Orang Jepang

Budaya makan orang Jepang telah tercipta berabad – abad lalu yang berakar dari budaya Cina. Dalam budaya makan orang Jepang, diet merupakan unsure utama dalam budaya makan orang Jepang. Dalam budaya makan orang Jepang, makanan yang dikonsumsi haruslah seimbang, bergizi, dan segar (Danandjaja, James, hlm: 256). Makanan Jepang pada umumnya dibuat tidak hanya untuk lidah saja melainkan juga menarik dan indah dipandang mata (*me de taberu*) (Daniel Sosnoki, *Introduction Japanese Culture*).

Menikmati makanan dengan mata memberikan pengaruh pada perasaan suka atau tidaknya seseorang terhadap makanan, karena estetika yang dihasilkan dari sebuah masakan dapat merangsang otak secara langsung (Suryadimulya, Agus S, *Budaya Jepang Masa Kini*, hlm: 23, 24 dan 25). Ciri khas menu Jepang adalah menggunakan bahan – bahan yang segar, sedikit bumbu, metode pengolahannya sederhana dan tidak rumit. Kuatnya penggunaan bahan – bahan lokal, serta penyajian yang senantiasa segar langsung dari tempat memasaknya.

Bahan makanan juga tidak diolah secara berlebihan dan makanan harus mempunyai rasa alami dari bahan makanan tersebut. Kandungan gizi dalam makanan Jepang benar – benar disesuaikan dengan kebutuhan yang diperlukan oleh tubuh. Bumbu yang paling utama dalam masakan Jepang adalah dashi, yaitu bumbu yang berupa serutan halus ikan bonito.

1.7 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi, yaitu peneliti terjun langsung di lapangan untuk melakukan penelitian dan mengumpulkan data terkait pada penelitian ini. Teknik penelitian menggunakan penelitian kualitatif dengan pendekatan sosial budaya. Analisis kualitatif adalah teknik analisis yang

menggambarkan atau menguraikan keadaan yang berhubungan dengan data-data yang digunakan untuk menarik kesimpulan dari beberapa kesimpulan dari beberapa peristiwa yang bersifat sulit diukur dengan angka dan juga mencari referensi melalui internet dan buku-buku di perpustakaan.

1.8 Manfaat Penelitian

Tujuannya adalah mengetahui perubahan resep sushi yang ada di Indonesia dan memaparkan resep sushi yang asli jepang serta mengetahui pengaruh yang menyebabkan resep sushi itu berubah.

1.9 Sistematika Penulisan

- Bab I** Pendahuluan yang berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian, sistematika penelitian.
- Bab II** Sushi Makanan Tradisional Jepang dan Perkembangan Sushi Di Jakarta yang berisi sejarah sushi, jenis – jenis sushi, proses membuat sushi dan tata cara memakan sushi, pandangan masyarakat jakarta terhadap sushi, perkembangan sushi di Jakarta.
- Bab III** Pengaruh Budaya Makan Orang Indonesia Terhadap Makanan Sushi di Restoran Jepang di Indonesia yang berisi tempat dan waktu penelitian, populasi, sampel dan teknik pengumpulan data, teknik pengumpulan data, hasil responden, hasil wawancara, analisis terhadap sushi di Jakarta.
- Bab IV** Kesimpulan and Saran