

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jepang adalah negara maju di Asia. Banyak gedung tinggi berdiri dengan kecanggihan teknologinya. Jepang juga terkenal dengan produksi transportasi unggulan seperti sepeda motor, mobil, dan kereta api dengan berbagai model. Meskipun Jepang sudah mengalami modernisasi di berbagai bidang, namun Jepang sangat menjunjung tinggi budaya tradisionalnya. Hal ini dapat dilihat dari beberapa contoh, di antaranya diadakannya berbagai festival tiap bulan untuk para leluhur. Selain itu, Jepang juga masih melestarikan makanan tradisionalnya baik ke dalam negeri ataupun ke luar negeri.

Makanan Jepang sudah terkenal mendunia termasuk ke negara Indonesia. Di Indonesia banyak sekali restoran Jepang yang telah berdiri baik di kota besar maupun di kota kecil. Restoran Jepang juga banyak mempopulerkan beberapa makanan tradisionalnya. Dari kepopulerannya ini, banyak pula penjual kaki lima yang merintis untuk menirukan makanan Jepang tersebut. Makanan Jepang yang banyak dijual dan populer di antaranya adalah *sushi*, *ramen*, *takoyaki*, *okonomiyaki*, *edamame*, *taiyaki*, *bentou* dan sup *miso*.

Sup *miso* adalah salah satu makanan khas Jepang dengan bahan isianya adalah *wakame* (rumput laut), tahu sutra, dan jamur *enoki* yang dimasak ke dalam air berisi kaldu yang terbuat dari *dashi*, dan *miso* kuning ([https://www.cotogoto.jp/blog/2017/04/kihon\\_ichizyuusansai.html](https://www.cotogoto.jp/blog/2017/04/kihon_ichizyuusansai.html)). Sup *miso* ini sering disajikan sebagai makanan pendamping nasi. Di restoran, saat membeli paket makanan Jepang (*teishoku*) maka yang akan datang adalah menu sehat yang disebut *Ichiju Sansai*. *Ichiju Sansai* (一汁三菜) dapat diartikan dengan 1 sup dengan 3 hidangan pendamping seperti 1 ikan, dan 2 macam sayur atau 2 ikan, dan 1 sayur. Nasi sebagai dasar makanan tidak dihitung, dan acar sebagai makanan pencuci mulut juga tidak dihitung, walaupun termasuk ke dalam menu *ichiju sansai* tersebut (<https://delishkitchen.tv/articles/237>). Dari penjelasan tersebut, maka sebenarnya dalam menu *ichiju sansai* terdiri dari 6 makanan yang

berbeda yaitu 1 sup, 2 ikan, 1 sayur, acar, dan nasi. Berikut adalah foto dari menu lengkap *Ichiju Sansai*:



Gambar 1.1 Menu Ichiju Sansai  
(<https://delishkitchen.tv/articles/237>)

*Ichiju Sansai* (一汁三菜) merupakan makanan pokok makanan Jepang. Salah satu unsurnya adalah sup *miso*. Sup *miso* secara umum memang berisikan tahu putih, dan *wakame* seperti foto di atas. Namun di Indonesia, sup *miso* ini sering juga disajikan dengan menambahkan jamur enoki. Jenis *miso* sebenarnya ada beraneka ragam dan namanya juga berubah sesuai dengan isiannya. Namun masyarakat Indonesia hanya mengenal sup *miso* secara umum saja. Padahal di Jepang tidak sebatas itu, sup *miso* juga dapat diolah dengan sayur-sayuran lain, dicampur dengan beraneka ragam ikan, ataupun daging. Sup *miso* dinamakan “*miso*” karena sup ini terbuat dari bumbu dapur yang disebut *miso*. *Miso* adalah bumbu dapur Jepang yang serbaguna karena dapat digunakan untuk memasak berbagai bahan masakan termasuk berbagai jenis sup *miso*. Misalnya *tonjiru* yaitu sup *miso* yang berisi sayur dengan daging babi.

Sup *miso* termasuk makanan khas Jepang yang disebut *washoku* (和食). Dewan Pendidikan Distrik Bunkyo atau 文京区教育委員会 (2017:1) menjelaskan pengertian *washoku* adalah sebagai berikut ini:

国土が南北に長く四季のある日本、季節の食材を使用して、彩り豊かに盛り付け、おもてなしの心で料理を提供する特徴があります。料理そのものだけでなく、自然を尊重する心をこめた食生活や食の営み全体を含む、日本人の生活の仕方や習慣を含めて和食と呼びます。

*Kokudo ga nanboku ni nagaku shiki no aru Nihon, kisetu no shokuzai o shiyōte, irodori yutaka ni moritsuke, omotenashinokokoro de ryōri o teikyō suru tokuchō ga arimasu. Ryōri sonomono dakede wa naku, shizen o sonchō suru kokoro o kometa shokuseikatsu ya shoku no itonami zentai o fukumu, nihonjin no seikatsu no shikata ya shūkan o fukumete washoku to yobimasu.*

Terjemahan:

Jepang adalah negara yang membentang dari utara ke selatan dan memiliki empat musim, disajikan menggunakan bahan musiman dengan penuh warna, untuk menandakan keramahan hati pembuatnya. *Washoku* tidak hanya mencakup masakan itu sendiri, tetapi juga cara makan dengan selalu menghargai alam, cara hidup dan pola makan orang Jepang, termasuk seluruh kebiasaan makannya. Itulah yang disebut dengan makanan Jepang atau *washoku*.

Berdasarkan pendapat Dewan Pendidikan Distrik Bunkyo tersebut, maka *washoku* adalah makanan Jepang yang mencakup dan berkaitan erat dengan makanan musiman masyarakat Jepang dengan keindahan warna pada makanan untuk menandakan keramahan hati pembuatnya, serta cara makan, dan kebiasaan makan yang menghargai alam sehingga *miso* digolongkan sebagai *washoku* kemungkinan besar karena mempunyai karakteristik yang dijelaskan pada teori tersebut. Namun, selama ini masih belum ada penelitian yang menjelaskan karakteristik sup *miso* sebagai *washoku* atau alasan mengapa sup *miso* digolongkan menjadi makanan tradisional Jepang.

Dilihat dari pengertian *washoku*, maka makanan Jepang tidak hanya menunjuk pada makanannya saja, tetapi juga mencerminkan budaya Jepang itu sendiri. Budaya Jepang dapat juga tercermin dari *washoku* karena makanan juga dapat mencerminkan budaya masyarakatnya. Seperti pendapat Aoyama (2008:11) yang menyatakan bahwa:

*Food plays important roles in various types of rituals. It also serves as a means of communicating and acting out our religious, political, philosophical, and cultural views or of expressing a range of emotions.*

Terjemahan:

Makanan memainkan peran penting dalam berbagai tipe ritual. Makanan juga berfungsi sebagai sarana berkomunikasi dan berperan dalam keagamaan, pandangan politik, filsafat, dan budaya atau mengekspresikan berbagai emosi.

Dari pendapat Aoyama di atas, makanan mempunyai berbagai macam fungsi, dan salah satunya adalah fungsi penting untuk mengekspresikan budaya.

Kemudian, Utami (2018:37) menjelaskan bahwa ungkapan *we are what we eat* dan *we are what we don't eat* menunjukkan suatu identitas dalam budaya dari satu komunitas, bahkan secara lebih luas dapat menunjukkan identitas suatu bangsa. Hal ini juga didukung oleh Toshiki (2019:4) yang mengatakan bahwa pada tahun 2013, UNESCO menetapkan *washoku* sebagai Warisan Budaya Tidak Berwujud atau dalam Bahasa Inggris "*Intangible Cultural Heritage List*" sebagai pengakuan atas budaya yang diwariskan Jepang selama ribuan tahun. Dari kutipan Aoyama, Utami, dan Toshiki, maka dalam *washoku* juga tercermin nilai-nilai budaya negara Jepang itu sendiri karena makanan negara tersebut juga mengungkapkan budaya masyarakatnya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka sup *miso* merupakan sup yang terbuat dari bahan dasar bumbu yang bernama *miso*, dan mempunyai beraneka ragam jenis sesuai isinya. Sup *miso* adalah makanan khas Jepang atau *washoku* yang banyak mencerminkan budaya Jepang itu sendiri. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mendeskripsikan berbagai jenis sup *miso* di Jepang, serta menganalisis karakteristik sup *miso* sebagai *washoku*, dan nilai budaya Jepang yang tercermin dalam sup *miso* tersebut.

## 1.2 Penelitian yang Relevan

Penelitian yang terkait dengan *miso* antara lain adalah penelitian yang dilakukan oleh Trahutami Mahasiswa Universitas Diponegoro Semarang tahun 2019 dalam bentuk artikel ilmiah mengenai *Korelasi Choumiryou dan Harapan Hidup Orang Jepang*. Penelitian tersebut membahas 5 macam bumbu dalam kuliner Jepang yaitu *satou* (gula), *shio* (garam), *shouyu* (kecap asin), *su* (cuka), dan *miso* (kedelai fermentasi). Hasil penelitian yang diperoleh adalah *choumiryou* dasar memiliki pengaruh yang besar terhadap kesehatan orang Jepang, sehingga harapan hidup orang Jepang menjadi tinggi. Beberapa *choumiryou* dasar merupakan pantangan bagi kesehatan, namun hal tersebut tidak menghalangi orang Jepang untuk mengonsumsinya. Orang Jepang mengonsumsi *choumiryou* dalam porsi yang aman sehingga tidak merusak kesehatan.

Persamaan antara penelitian Trahutami dengan penelitian ini adalah sama-sama membahas *miso* dalam penelitian. Perbedaan antara penelitian Trahutami dengan penelitian penulis adalah penulis tidak menganalisis bumbu dapur *miso*, namun membahas sup *miso* yang terbuat dari bumbu dapur *miso*. Selain itu, pada penelitian ini tidak membahas kesehatan, tetapi nilai budaya yang terkandung dalam sup *miso*.

Penelitian tentang *miso* juga pernah dilakukan juga oleh Wahyuhapsari dan Wardani (2013) Mahasiswa Universitas Brawijaya dalam bentuk artikel ilmiah yang berjudul *Pembuatan Miso dengan Memanfaatkan Edamame*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi *koji* dan suhu inkubasi terhadap sifat kimia, organoleptik dan mikrobiologi *miso*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan terbaik untuk membuat *miso* adalah perlakuan K3S2 (konsentrasi *koji* 50% dan suhu inkubasi terkontrol 35 derajat celcius).

Persamaan antara penelitian Wahyuhapsari dan Wardani dengan penelitian penulis yaitu sama-sama menganalisis *miso*. Perbedaaan antara penelitian Wahyuhapsari dan Wardani dengan penulis adalah penulis tidak menganalisis cara pembuatan ataupun teknik pembuatan *miso*. Dalam penelitian ini penulis hanya menfokuskan untuk meneliti jenis sup *miso*, karakteristik *washoku*, dan nilai budaya yang tercermin dalam sup *miso*.

Penelitian *miso* berikutnya dilakukan oleh Diah Ratnaningrum (2018) Mahasiswa Universitas Indonesia dalam jurnal yang berjudul “*The Production Of Corn Kernel Miso Based On Rice-Koji Fermented By Aspergillus Oryzae And Rhizopus Oligosporus.*” Penelitian ini bertujuan untuk meneliti produksi *miso* yang menggunakan biji jagung menggunakan *aspergillus oryzae* dan *rhizopus oligosporus*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa biji jagung dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan *miso* biji jagung jenis baru untuk dijadikan makanan dan untuk meningkatkan status gizi dan kesehatan.

Persamaan antara penelitian Diah Ratnaningrum dengan penelitian penulis adalah sama-sama menganalisis *miso*. Kemudian, perbedaan antara penelitian Diah Ratnaningrum dengan penulis adalah objek pembahasannya karena penulis

tidak membahas *miso* dalam kajian biologi, melainkan membahas *miso* dalam bidang budaya khususnya budaya Jepang.

### **1.3 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah:

1. Masyarakat Indonesia masih belum mengetahui jenis-jenis *miso*.
2. Sup *miso* merupakan salah satu bagian dari *washoku*
3. Dalam sup *miso* tercermin nilai-nilai budaya Jepang.

### **1.4 Pembatasan Masalah**

Dalam penelitian ini, penulis membatasi ruang lingkup penelitian pada jenis-jenis sup *miso*, karakteristik *washoku* pada sup *miso*, dan nilai budaya yang tercermin pada sup *miso*.

### **1.5 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas sebelumnya, adapun masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Apa sajakah jenis sup *miso* di Jepang?
2. Karakteristik-karakteristik *washoku* apakah yang ada dalam sup *miso*?
3. Nilai budaya Jepang apakah yang tercermin pada *miso*?

### **1.6 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mendeskripsikan dan memperkenalkan jeni-jenis sup *miso* di Jepang.
2. Untuk mengetahui karakteristik *miso* sehingga digolongkan sebagai *washoku*.
3. Untuk mendeskripsikan dan menjelaskan nilai budaya Jepang yang tercermin pada *miso*.

## 1.7 Landasan Teori

Penulis menggunakan teori *miso*, teori karakteristik washoku dan teori budaya dalam penelitian ini. Berikut adalah teori yang digunakan untuk penelitian ini.

### 1. *Miso*

Toshiharu (2011:1) mendefinisikan *miso* sebagai berikut:

味噌(汁)は、日本人の命と食文化を古くから支えて来た基幹的食物である。これを、単に塩分が多いというだけの理由で忌避することは賢明ではない。むしろ積極的に利用していくことで、味噌という日本独自の伝統食品の可能性が見えてくるものと考ええる。

(<https://www.saltscience.or.jp/symposium/1-gmyou.pdf>)

*Miso (shiru) wa, nihonjin no inochi to shoku bunka o furuku kara sasaete kita kikan-teki shokumotsudearu. Kore o, tan'ni enbun ga oi to iu dake no riyu de kishi suru koto wa kenmeide wanai. Mushiro sekkyokutekini riyō shite iku koto de, miso to iu nihondokuji no dentō shokuhin no kanōsei ga miete kuru mono to kangaeru.*

*Miso* awalnya merupakan sumber protein Jepang, dan fungsinya tidak hanya sekedar untuk bumbu, tetapi juga bahan untuk membuat lauk pauk yang khas. *Miso* terbuat dari kedelai sebagai bahan utama dicampur *koji* dan garam yang difermentasikan. *Miso* sangat bervariasi tergantung pada metode pembuatan dan wilayah.

*Miso* terbuat dari bahan fermentasi, yakni fermentasi rebusan kedelai, beras, dan garam. *Miso* dijadikan sebagai bumbu yang terakhir ditambahkan dalam masakan karena aromanya mudah hilang, sehingga kompor harus segera dimatikan saat masakan mendidih (Trahutami, 2019:146).

Machida dkk (2008) dalam Syanindita (2019:8) menyebutkan bahwa *miso* adalah kedelai fermentasi yang terbuat dari kapang *Aspergillus Oryzae (koji)*. *Miso* digunakan sebagai bumbu masak untuk berbagai jenis masakan Jepang. *Miso* memiliki beragam warna seperti krem kekuningan, coklat muda, coklat tua hingga kehitaman dengan tekstur seperti selai kacang. Fermentasi kedelai dengan ragi *koji* dapat mengurai protein kedelai sehingga menghasilkan sejumlah asam amino. Rasa lezat asam amino tersebut dikenal sebagai umami.

Dari ketiga pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa *miso* adalah bumbu dapur khas Jepang yang terbuat dari kedelai, *koji*, dan garam yang

difermentasikan, warnanya bermacam-macam, dan rasa lezatnya keluar karena ada asam amino hasil fermentasi *miso* tersebut.

## 2. Karakteristik *Washoku*

Menurut Toshiki (2019:4) *Washoku* memiliki ciri atau karakteristik khusus dalam kuliner Jepang yaitu sebagai berikut.

*Washoku has several main characteristics. 1. SEASONALITY: Japan has four distinct seasons, and the dishes served in washoku reflect that, using ingredients and produce suitable to the season. 2. INGREDIENTS: At the heart of a washoku meal is rice, the country's most important staple, accompanied by fish, seafood, and seaweed. As Japan is an island nation and seafood is central to the traditional Japanese diet. 3. BALANCE: Traditional Japanese cuisine focuses on balance, with preparation techniques that aim to draw out the natural flavors of ingredients rather than masking them in heavy sauces. 4. AESTHETICS: Washoku is not only about the food's ingredients and taste, it's also about the visual beauty of the meal, the colours and arrangement of the ingredients, and the tableware and serving style.*

Terjemahan:

*Washoku* memiliki beberapa karakteristik ciri utama. 1. Musim: Negara Jepang memiliki empat musim yang berbeda, dan makanan yang disajikan dalam *washoku* mencerminkan hal tersebut, menggunakan bahan-bahan dan hasil bumi yang sesuai dengan musimnya. 2. Bahan: Inti dari makanan *washoku* adalah nasi, makanan pokok negara paling penting yang disertai dengan ikan, makanan laut, dan rumput laut karena Jepang adalah negara kepulauan, dan makanan laut adalah pusat dari makanan tradisional Jepang. 3. Keseimbangan: Masakan tradisional Jepang fokus kepada keseimbangan, dengan teknik persiapan yang bertujuan untuk memperoleh cita rasa alami dari bahan-bahannya daripada mencampurkannya dengan saus kental. 4. Estetik: *Washoku* tidak hanya tentang bahan serta rasa makanan, tetapi juga berkaitan dengan keindahan visual makanan meliputi warna dan penataan bahan, serta peralatan makan dan gaya penyajian (Toshiki, 2019:4).

Kemudian, ada empat ciri khas makanan Jepang (*washoku*) yaitu bahan-bahan yang beragam dan segar, pola makan sehat dan bergizi seimbang, ekspresi keindahan alam dan perubahan musim, dan acara makan dalam festival tahunan (<https://wa-gokoro.jp/japanese-food/washoku/>).

Sedangkan, pada situs lain disebutkan bahwa makanan Jepang berupa beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan), dan makanan laut. Bumbu berupa *dashi* yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shitake*, ditambah *miso* dan *shōyu*. Makanan Jepang sama sekali tidak memakai bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau penyedap yang mengandung biji (seperti cabai) yang mesti ditumbuk atau dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak memakai bumbu yang berbau tajam seperti bawang putih. Kacang kedelai adalah bahan utama

makanan olahan. Penyedap biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut. Masakan Jepang umumnya rendah lemak, tapi mengandung kadar garam yang tinggi ([http://p2k.unkris.ac.id/id3/2-3065-2962/Makanan-Jepang\\_42136\\_p2k-unkris.html](http://p2k.unkris.ac.id/id3/2-3065-2962/Makanan-Jepang_42136_p2k-unkris.html)).

Dari ketiga teori tersebut, maka *washoku* mempunyai ciri-ciri atau karakteristik yaitu bahan yang digunakan sesuai musim, dengan bahan yang digunakan adalah nasi, makanan laut seperti ikan, dan rumput laut, makanan Jepang juga menjunjung tinggi alam, dan keindahan makanan. *Washoku* tidak menggunakan biji-bijian seperti cabai atau merica.

### 3. Budaya

Porter dan Samovar dalam Mulyana (2010:18) menjelaskan bahwa budaya merupakan tatanan pengetahuan, sikap, makna, nilai, hierarki, pengalaman, peranan, hubungan ruang, kepercayaan, agama, waktu, konsep alam semesta, objek-objek materi yang diperoleh sekelompok besar orang dari generasi ke generasi melalui usaha individu dan kelompok.

Sedangkan, Koentjaraningrat (1989:186) menyebutkan pengertian budaya adalah wujud ideal bersifat abstrak yang tidak dapat diraba dan terdapat dalam pikiran manusia berupa gagasan, ide, norma, keyakinan, dan lain sebagainya.

Selanjutnya Van Peursen (1976:11) mengemukakan bahwa kebudayaan atau budaya meliputi segala perbuatan manusia, seperti cara dia menghayati proses kematian dan membuat upacara-upacara untuk menyambut suatu peristiwa, seperti kelahiran, kesenian, pertanian, perburuan, cara-cara mengolah makanan, sopan santun waktu makan, ilmu pengetahuan dan agama.

Dari ketiga pendapat tersebut, maka budaya merupakan sebuah sekumpulan nilai segala perbuatan manusia berupa gagasan, pengetahuan, keyakinan, sikap, norma, dan lain-lain dalam suatu masyarakat yang berbentuk abstrak.

## 1.8 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analisis. Penulis menggunakan metode penelitian ini dengan mengumpulkan data berupa deskripsi wacana dalam artikel-artikel Bahasa Jepang. Referensi utama yang dipakai dalam penelitian ini adalah 味噌の科学と食塩 (*Miso no Kagaku to Shokuen*) oleh Toshiharu (2011), dan jurnal-jurnal lain serta situs-situs yang mengenai *miso* dan manfaatnya.

## 1.9 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini akan dibagi menjadi dua yaitu manfaat teoretis dan manfaat praktis.

### 1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat tentang jenis-jenis sup *miso*, karakteristik *washoku* dalam sup *miso* dan nilai budaya yang tercermin dalam sup *miso* di Jepang.

### 2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebuah referensi tambahan bagi peneliti lain yang ingin meneliti lebih jauh tema yang serupa.

## 1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Skripsi ini terdiri atas empat bab yang mempunyai gambaran umum sebagai berikut ini:

Bab I, berisi tentang latar belakang permasalahan yang akan diteliti beserta alasan penulis memilih tema skripsi, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, rumusan permasalahan, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan skripsi.

Bab II, gambaran umum yang berisi tentang penjelasan mengenai bumbu dapur *miso*, *washoku* (makanan Jepang) dan karakteristiknya, dan nilai budaya pada makanan.

Bab III, berisi tentang hasil analisis dari penelitian yaitu jenis-jenis sup *miso*, karakteristik *washoku* dalam sup *miso*, dan nilai budaya Jepang yang tercermin dalam sup *miso*.

Bab IV, simpulan dari hasil penelitian.

