

**UNSUR-UNSUR *SHOKU BUNKA* DALAM SERIAL DRAMA  
*IZAKAYA BOTTAKURI* KARYA SHINJI KUMA**

**SKRIPSI**



**GINNIA DYFAH**

**2019110085**

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG  
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA  
UNIVERSITAS DARMA PERSADA  
JAKARTA**

**2023**

**UNSUR-UNSUR *SHOKU BUNKA* DALAM SERIAL DRAMA  
*IZAKAYA BOTTAKURI* KARYA SHINJI KUMA**

**Diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik**



**GINNIA DYFAH**

**2019110085**

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG**

**FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA**

**UNIVERSITAS DARMA PERSADA**

**JAKARTA**

**2023**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Zainur Fitri, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I dan Metty Suwandany, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II, bukan merupakan jiplakan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Ginnia Dyfah  
NIM : 2019110085  
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan/pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 10 Juli 2023



Ginnia Dyfah

(2019110085)

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi Sarjana yang Berjudul:


Unsur-Unsur *Shoku Bunka* dalam Serial Drama *Izakaya Bottakuri* Karya Shinji Kuma

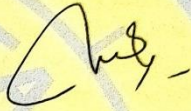
Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 10 Agustus 2023 di hadapan Panitia Sidang Skripsi Sarjana Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Budaya

Oleh:


Pembimbing I

Pembimbing II


  
(Zainur Fitri, M.Pd)

  
(Metty Suwandany, M.Pd.)

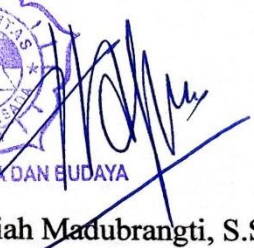
Ketua Penguji

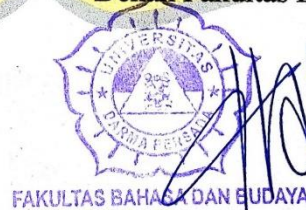
  
(Yessy Harun, M.Pd.)

Ketua Program Studi Bahasa dan  
Kebudayaan Jepang

  
(Ari Artadi, Ph.D.)

Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya

  
(Dr. Diah Madubrangti, S.S., M.Si.)



## ABSTRAK

Nama : Ginnia Dyfah  
NIM : 2019110085  
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang  
Judul : Unsur-Unsur *Shoku Bunka* dalam Serial Drama *Izakaya Bottakuri* Karya Shinji Kuma

Penelitian ini membahas tentang unsur-unsur budaya Jepang *Shoku Bunka* dalam serial Drama *Izakaya Bottakuri* karya Sutradara Shinji Kuma. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui unsur-unsur dalam *Shoku Bunka* melalui Drama *Izakaya Bottakuri*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif deskriptif analisis. Pengumpulan data diperoleh dari serial Drama *Izakaya Bottakuri*, studi kepustakaan dan sumber internet sebagai penunjang. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori milik Ishige Naomichi yang menyatakan *Shoku Bunka* mencakup aspek budaya dari semua hal yang berhubungan dengan makanan, termasuk produksi makanan dan distribusi makanan, gagasan tentang nutrisi makanan, asupan makanan, dan fisiologi manusia. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah adanya unsur-unsur *Shoku Bunka* dalam Drama *Izakaya Bottakuri* seperti pemilihan bahan makanan, menggunakan bahan-bahan yang berasal dari alam dan memanfaatkannya sebaik mungkin. Kedua, pengolahan makanan, orang Jepang memiliki cara mengolah makanan yang cenderung lebih mudah dan tidak terlalu banyak teknik agar rasa makanan tetap memiliki cita rasa yang sedekat mungkin dari alam. Ketiga, penyajian makanan, makanan Jepang disajikan dengan penampilan menarik serta melakukan penyajian makanan dan minuman yang cocok satu sama lain. Terakhir, cara dan etika makan, contohnya seperti makan dengan mengangkat mangkuk nasi. Empat unsur tersebut termasuk dalam nilai-nilai budaya yang sudah melekat dalam masyarakat Jepang dan selalu diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci: *Shoku Bunka*, Budaya Jepang, Drama

## 概要

名前 : ギニア・ディファー  
学籍番号 : 2019110085  
学科 : 日本語日本文化学科  
題名 : 久万真路による「居酒屋ぼったくり」ドラマにおける食文化の  
文化的価値の分析

この研究は、久万真路監督より連続ドラマ「居酒屋ぼったくり」における日本食文化の要素について考察する。ドラマ「居酒屋ぼったくり」を通じて日本食文化の要素を解説することが研究の目的にする。研究方法は定性的記述分析方法を使用する。データ収集は、連続ドラマ「居酒屋ぼったくり」、参考文献、参考になるインターネットから理論などを集めることである。この研究は、食料生産、食料流通、食料栄養、食物摂取、生理学など、食文化のすべてが含まれる石毛直道の理論を使用する。研究の結果は、食材を選ぶこと、自然食品を有効使用することが、ドラマ「居酒屋ぼったくり」には、食文化の要素が含まれていることが分かった。二つ目は、食品加工。日本人は、自然食品に近い味を作りだすため、あまり必要のない技術を使わず、より簡単な方法で料理を作ることである。三つ目は、料理を提供すること。色合いがそろえて、魅力的で、とても素敵な料理を提供することである。最後は、食事のマナーや倫理、例えばお茶碗を持ち上げてごはんを食べることである。この4つの要素は、毎日行われる行動、日本社会に適用される文化、いわゆる習慣になることである。

キーワード : 食文化、日本文化、ドラマ

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmatNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Unsur-unsur Shoku Bunka dalam Drama Izakaya Bottakuri Karya Shinji Kuma*” sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Linguistik di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang pada Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada.

Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak selama melakukan penyusunan skripsi, sangatlah sulit untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Zainur Fitri, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing, memberikan saran, meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya untuk membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Metty Suwandany, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyempatkan waktu untuk membaca skripsi ini dan memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Yessy Harun, M.Pd. selaku Ketua Sidang Skripsi.
4. Andi Irma Sarjani, M.A. selaku Penasihat Akademik yang telah membimbing dan memberikan arahan untuk penulis selama masa perkuliahan.
5. Ari Artadi, Ph.D. selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
6. Dr. Diah Madubrangti, S.S., M.Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya.
7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
8. Kedua orang tua penulis, Ayah Dwi Pudyatmono dan Ibunda Meiria Ulfah yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dan dukungan baik berupa moral ataupun material untuk penulis. Adik penulis, Gyfan

Fayyadh Dyfah serta keluarga penulis lainnya yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dan dukungan untuk penulis.

9. Teman-teman grup “お願いします” (Dina Maharani Safitri, Felicia Eka Qonita W., Gendis Ardiani Azzahra, Linda Silfianisa, Nadia Azzahra, dan Rifqa Aulia Salsabila) yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan membuat masa perkuliahan penulis menjadi lebih berwarna dengan berbagai momen yang telah dilalui.
10. Teman-teman Kelas 03 Angkatan 2019 yang telah memberikan bantuan dan berbagi pengalaman selama masa perkuliahan.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu penulis selama ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, 10 Juli 2023

Ginnia Dyfah



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
ABSTRAK .....	iiiv
概要.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Penelitian yang Relevan .....	3
1.3 Identifikasi Masalah .....	5
1.4 Pembatasan Masalah .....	6
1.5 Perumusan Masalah.....	6
1.6 Tujuan Penelitian.....	6
1.7 Landasan Teori .....	6
1.7.1 Budaya .....	6
1.7.2 <i>Shoku Bunka</i> (食文化) .....	7
1.7.3 Drama.....	9
1.8 Metode Penelitian.....	9
1.9 Manfaat Penelitian.....	10
1.9.1 Manfaat Teoretis .....	10
1.9.2 Manfaat Praktis.....	10

1.10	Sistematika Penyusunan Skripsi .....	10
BAB II <i>SHOKU BUNKA</i> DAN DRAMA <i>IZAKAYA BOTTAKURI</i> .....		11
2.1	<i>Shoku Bunka</i> .....	11
2.1.1	Pemilihan Bahan Makanan .....	12
2.1.2	Cara Mengolah Makanan .....	21
2.1.3	Cara Penyajian Makanan .....	27
2.1.4	Cara Menyantap Makanan .....	30
2.2	Drama <i>Izakaya Bottakuri</i> .....	32
BAB III ANALISIS <i>SHOKU BUNKA</i> DALAM DRAMA <i>IZAKAYA BOTTAKURI</i> .....		39
3.1	Analisis Bahan Makanan dalam Drama <i>Izakaya Bottakuri</i> .....	39
3.2	Analisis Mengolah Makanan dalam Drama <i>Izakaya Bottakuri</i> .....	52
3.3	Analisis Penyajian Makanan dalam Drama <i>Izakaya Bottakuri</i> .....	58
3.4	Analisis Cara Makan dan Etika Makan Jepang dalam Drama <i>Izakaya Bottakuri</i> .....	66
BAB IV SIMPULAN.....		72
DAFTAR PUSTAKA.....		xii
GLOSARIUM .....		xvii

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Jenis Potongan <i>Rangiri</i> .....	23
Gambar 2. Jenis Potongan <i>Kakushi Hocho</i> .....	23
Gambar 3. Memotong Ikan .....	24
Gambar 4. Metode Menggoreng di Jepang. ....	25
Gambar 5. <i>Chawanmushi</i> .....	26
Gambar 6. <i>Yakimono</i> .....	27
Gambar 7. Penyajian <i>Honzen Ryouri</i> .....	28
Gambar 8. Penyajian <i>Chakaiseki Ryouri</i> .....	29
Gambar 9. Penyajian <i>Kaiseki Ryouri</i> .....	29
Gambar 10. Mine .....	33
Gambar 11. Kaoru.....	34
Gambar 12. Kaname .....	34
Gambar 13. Ume.....	35
Gambar 14. Toku .....	35
Gambar 15. Shinzou.....	35
Gambar 16. Aki.....	36
Gambar 17. Ryou.....	36
Gambar 18. Hiroshi.....	37
Gambar 19. Akira.....	37
Gambar 20. Orang tua Mine dan Kaoru.....	38
Gambar 21. Nasi Daun Lobak .....	40
Gambar 22. Nasi sebagai Pendamping Lauk.....	41
Gambar 23. <i>Misozuke</i> .....	41
Gambar 24. Saus <i>Gyoza</i> dari <i>Miso</i> .....	42
Gambar 25. Babi Gulung <i>Miso Dengaku</i> .....	43
Gambar 26. <i>Ochazuke</i> .....	44
Gambar 27. <i>Dashi</i> untuk <i>Chawanmushi</i> .....	44
Gambar 28. <i>Shoyu</i> sebagai Bumbu Tambahan .....	46
Gambar 29. <i>Shoyu</i> sebagai Bumbu Sup <i>Gyoza</i> .....	46

Gambar 30. Tahu dalam <i>Oden</i> .....	47
Gambar 31. Tahu Isi Daging .....	48
Gambar 32. <i>Sake Shaoxing</i> .....	49
Gambar 33. <i>Tebasaki no Nikomito Nikogori</i> .....	50
Gambar 34. Jahe sebagai Bumbu Isian <i>Gyoza</i> .....	51
Gambar 35. <i>Myoga no Umezuzuke</i> .....	51
Gambar 36. Jahe sebagai pendamping makanan .....	52
Gambar 37. Menggoreng <i>Karaage</i> .....	53
Gambar 38. Mine dan Kanako Membuat <i>Gyoza</i> .....	54
Gambar 39. Pisau Milik Mine .....	55
Gambar 40. <i>Kakushi Hocho</i> .....	56
Gambar 41. <i>Chawanmushi</i> .....	57
Gambar 42. <i>Wakegi dan Kakiage</i> Ayam.....	57
Gambar 43. Penyajian <i>Oden</i> .....	58
Gambar 44. Penyajian <i>Misozuke</i> .....	59
Gambar 45. <i>Sake Gensen Karakuchi</i> .....	59
Gambar 46. <i>Gyoza Roman</i> dan <i>Mugi Jiro</i> .....	60
Gambar 47. Penyajian <i>Nanbanzuke</i> .....	62
Gambar 48. <i>Chirashizushi</i> .....	63
Gambar 49. Penyajian <i>Sake</i> dalam Kotak .....	64
Gambar 50. Wiski Jepang.....	64
Gambar 51. <i>Nanohana Ohitashi</i> .....	65
Gambar 52. Bersulang sebelum Minum .....	66
Gambar 53. Mengucapkan <i>Itadakimasu</i> .....	67
Gambar 54. Mengucapkan <i>Gochisousamadeshita</i> .....	68
Gambar 55. Menuangkan <i>Sake</i> .....	69
Gambar 56. <i>Oshibori</i> .....	69
Gambar 57. <i>Umeboshi</i> .....	70
Gambar 58. Mengangkat Mangkuk saat Makan.....	71