

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Jepang terkenal akan melestarikan budaya tradisionalnya dan menjaga identitas diri negara mereka sehingga budaya tradisional Jepang dapat bertahan di era globalisasi seperti sekarang dan di tengah-tengah masyarakatnya yang sehari-hari menggunakan berbagai teknologi canggih buatan mereka sendiri. Tak heran jika kita dapat menemukan tayangan seperti *anime* atau drama yang terdapat unsur kebudayaan tradisional Jepang. Salah satu budaya tradisional Jepang yang terkenal di dunia adalah makanan tradisional Jepang. *Sushi, ramen, takoyaki, tempura, teriyaki* dan sebagainya sudah tidak asing lagi bagi banyak orang di dunia. Dapat dikatakan di setiap negara di dunia pasti ada restoran atau kedai yang menjual makanan Jepang karena banyak orang yang menyukai cita rasa dan juga keindahan makanan Jepang.

Masakan Jepang terkenal karena penggunaan bahan-bahannya yang unik, bergizi, segar, serta penyajiannya yang luar biasa. Makanan tradisional Jepang adalah salah satu masakan paling berharga dan populer di dunia, sehingga makanan Jepang bahkan telah ditambahkan ke daftar 'Warisan Budaya Tak Benda' UNESCO. Menurut Lina Rosliana (2017:1), makanan Jepang dapat dipandang sebagai alat diplomasi negara Jepang di kancah internasional. Jepang memulai program kuliner bernama 食文化研究推進懇談会 (*Shoku Bunka Kenkyū Suishin Kondankai*) pada tahun 2005 yang gencar mempromosikan *sushi* sebagai salah satu makanan tradisional Jepang. Hasil dari program tersebut, berdasarkan survei di website Statista yang dipublikasikan oleh C. Diep pada tanggal 15 Maret 2023, tahun 2022 *sushi* masih menjadi makanan favorit nomor 1 bagi banyak orang.

Populernya makanan Jepang di dunia memiliki banyak dampak positif namun juga memiliki dampak negatif, seperti penggunaan bahan makanan yang tidak asli pada restoran Jepang di negara selain Jepang, dan kokinya yang tidak

mengetahui cita rasa asli makanan Jepang sehingga menyajikan makanan Jepang tidak dengan cita rasa aslinya (Domon, Melcarne, Ramello. 2022:327-347). Lalu adanya ketidakpahaman tentang budaya Jepang juga menyebabkan kesalahan pada banyak orang ketika sedang menyajikan makanan ataupun sedang menyantap makanan Jepang (Wenning. 2016:1-4). Berdasarkan uraian di atas, penulis mencari tahu tentang budaya makan Jepang dan penulis menemukan istilah *Shoku Bunka* (食文化).

Menurut Ishige Naomichi (2001, dikutip dari <https://www.library.toyohashi.aichi.jp/facility/chuou/information/224.pdf>) *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. Dengan kata lain, gaya hidup terkait makanan yang dibentuk manusia melalui skema berulang kali disebut "*Shoku Bunka*". Selain terkenal dengan tradisi *Shoku Bunka*, Jepang juga terkenal dengan *anime* ataupun industri dramanya. Menurut Budiarta (2002:95), drama adalah sebuah genre karya sastra yang penampilan fisiknya memperlihatkan secara verbal adanya dialog atau cakapan di antara tokoh-tokoh yang ada. Drama juga dapat dijadikan sebagai sumber informasi dan pengetahuan untuk para penontonnya.

Drama yang akan dijadikan sebagai observasi oleh penulis yaitu drama bergenre *slice of life* berjudul *Izakaya Bottakuri* dibintangi oleh Moemi Katayama dan Sara Takatsuki karya Sutradara Shinji Kuma. Drama *slice of life* adalah genre drama yang menceritakan kehidupan sehari-hari. Serial Drama *Izakaya Bottakuri* rilis pada tahun 2018 dengan 11 episode dan setiap episode berdurasi 23 menit. Serial drama ini tayang di stasiun televisi Jepang BS12 dan *platform streaming* Netflix. Drama ini diadaptasi dari *manga* dengan judul yang sama.

Izakaya Bottakuri merupakan drama yang menceritakan tentang kakak beradik bernama Mine dan Kaoru yang melanjutkan usaha *izakaya* yang sebelumnya dikelola oleh mendiang orang tua mereka. *Izakaya* (居酒屋) adalah

sebuah bar khas Jepang yang menu utamanya adalah minuman beralkohol yang disajikan dengan hidangan tradisional khas Jepang. Biasanya *izakaya* ini beroperasi di malam hari. Nama *izakaya* milik mendiang orang tua Mine dan Kaoru punya nama yang tidak biasa, yakni *bottakuri* (ぼったくり) yang jika diterjemahkan ke dalam Bahasa Indonesia berarti “penipu”. Meskipun memiliki nama yang tidak biasa, *izakaya* ini selalu ramai pelanggan setiap hari karena masakan buatan Mine dan Kaoru sangat enak.

Tingginya minat masyarakat dunia terhadap makanan Jepang berdampak pada perkembangan restoran Jepang di berbagai negara. Namun, ditemukan restoran Jepang di negara-negara selain Jepang yang tidak menerapkan budaya Jepang dengan baik dan benar. Berdasarkan uraian di atas penulis ingin meneliti tentang *Shoku Bunka*. Penulis menggunakan Drama *Izakaya Bottakuri* untuk penelitian ini karena dalam drama tersebut terdapat adegan-adegan yang memperkenalkan makanan tradisional Jepang mulai dari nama makanan, cara pembuatan, cara penyajian hingga cara menyantap makanan yang merupakan unsur dalam *Shoku Bunka* sehingga penulis tertarik untuk meneliti *Shoku Bunka* dalam drama tersebut.

1.2 Penelitian yang Relevan

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini. Adapun penelitian-penelitian tersebut sebagai berikut:

1. Skripsi berjudul *Analisis Nilai-nilai Budaya Penyajian Kaiseki Ryouri di Penginapan Tradisional Ala Jepang (Ryokan)* oleh Dewi Susanti (2020). Penelitian tersebut menganalisis nilai-nilai budaya makanan *Kaiseki Ryouri* yang termasuk ke dalam unsur *Shoku Bunka*. Hasil penelitian Dewi menunjukkan bahwa penyajian *Kaiseki Ryouri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) memiliki hal-hal yang terkait dengan nilai budaya masyarakat Jepang mulai dari tata cara menginap sampai tahapan penyajian *Kaiseki Ryouri*. Persamaan penelitian Dewi dengan penelitian penulis adalah menganalisis unsur-unsur yang ada dalam *Shoku Bunka*.

Perbedaannya adalah penelitian oleh Dewi berfokus pada *Kaiseki Ryouri* dan objek penelitiannya adalah penginapan tradisional ala Jepang atau *ryokan*, sedangkan penelitian penulis berfokus pada *Shoku Bunka* secara menyeluruh dan objek penelitian penulis adalah serial Drama *Izakaya Bottakuri*.

2. Penelitian berupa artikel berjudul *Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Jepang* oleh Ayu Tri Mulya, Ivo Amanda, dan Salma Rema Khair (2019). Penelitian tersebut membahas tentang pengolahan dan penyajian makanan Jepang. Hasil penelitian Tri dan kawan-kawan menunjukkan bahwa Jepang sampai saat ini masih mempertahankan makanan tradisionalnya. Selain itu, Jepang juga terkenal dengan cara penyajian makanannya, makanan disajikan secara bertahap mulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan diakhiri dengan hidangan penutup. Dalam tata cara penyajian tidak ada perbedaan antara penyajian makanan di rumah dan restoran. Berbeda dengan jamuan makan dan *Kaiseki* yang disajikan secara bertahap. Persamaan penelitian oleh Tri dan kawan-kawan dengan penelitian penulis adalah adanya pembahasan mengenai pengolahan dan penyajian makanan Jepang yang termasuk ke dalam unsur-unsur *Shoku Bunka*. Perbedaannya adalah penelitian oleh Tri dan kawan-kawan berfokus pada makanan khas, cara penyajian, dan tata cara makan yang dikaji dari berbagai sumber literatur, sedangkan penelitian penulis berfokus pada *Shoku Bunka* secara menyeluruh dan objek penelitian penulis adalah serial Drama *Izakaya Bottakuri*.
3. Skripsi berjudul *Fungsi Makanan pada Budaya Kuliner Jepang Zaman Edo dalam Film A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story* Karya Sutradara *Yuzo Asahara* oleh Diah Ayu Wulandari. Penelitian ini membahas tentang kuliner pada Zaman Edo serta peran penting makanan pada Zaman Edo. Hasil penelitian Diah menunjukkan bahwa dalam sebuah makanan memiliki fungsi atau peran penting di dalamnya di antaranya sebagai ritual dalam penyambutan tamu-tamu penting di Istana Kaga, sebagai sarana berkomunikasi dalam acara jamuan makan yang terdapat interaksi antar

tamu dan dianggap sebagai pandangan politik, *Honzen Ryouri* hanya dapat dinikmati oleh kaum bangsawan saja, suatu makanan diidentifikasi berdasarkan bahan serta cara memasak suatu hidangan sebagai warisan budaya yaitu ketika Tuan Funaki mewariskan atau melimpahkan seluruh tanggung jawabnya kepada Yasunobu, putranya dalam memasak. Selain itu ia juga mewariskan resep masakan, bentuk ekspresi emosional yaitu ketika Haru membuat *bento* untuk permaisuri yang sedang berada di penjara sebagai bentuk kasih sayangnya terhadap permaisuri. Persamaan penelitian Diah dengan penelitian penulis adalah membahas tentang unsur-unsur yang ada dalam *Shoku Bunka* yaitu persiapan bahan, cara memasak, dan juga penyajian. Perbedaannya adalah penelitian Diah berfokus pada pembahasan tentang *Honzen Ryouri* pada Zaman Edo dan objek penelitiannya adalah film *A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story*, sedangkan penelitian penulis berfokus pada *Shoku Bunka* secara menyeluruh dan objek penelitian penulis adalah serial Drama *Izakaya Bottakuri*.

1.3 Identifikasi Masalah

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

1. Penggunaan bahan makanan yang tidak asli di restoran Jepang di negara selain Jepang.
2. Koki restoran Jepang di negara selain Jepang ada yang tidak mengetahui cita rasa makanan asli Jepang.
3. Kesalahan penyajian dan menyantap makanan Jepang karena ketidakpahaman budaya.
4. Terdapat beberapa faktor pendukung munculnya unsur-unsur *Shoku Bunka* dalam Drama *Izakaya Bottakuri*.

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, pembatasan masalah dari penelitian ini adalah unsur-unsur *Shoku Bunka* yang terdapat dalam Drama *Izakaya Bottakuri*.

1.5 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Unsur-unsur apakah yang termasuk ke dalam *Shoku Bunka*?
2. Unsur-unsur *Shoku Bunka* apakah yang terdapat dalam Drama *Izakaya Bottakuri*?
3. Faktor-faktor apakah yang menjadi pendukung adanya *Shoku Bunka* dalam Drama *Izakaya Bottakuri*?

1.6 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Memahami unsur-unsur yang terdapat dalam *Shoku Bunka*.
2. Mengetahui unsur-unsur *Shoku Bunka* melalui Drama *Izakaya Bottakuri*.
3. Mengetahui faktor-faktor pendukung adanya *Shoku Bunka* dalam Drama *Izakaya Bottakuri*.

1.7 Landasan Teori

Pada bagian ini penulis akan menjelaskan landasan teori yang akan digunakan dalam mengembangkan penelitian ini. Teori yang akan dijelaskan pada bagian ini dikutip dari beberapa sumber. Lalu untuk teori yang akan dijelaskan pada bagian ini yaitu mengenai budaya, *shoku bunka*, dan drama.

1.7.1 Budaya

Menurut Solomon (2004:526), budaya adalah akumulasi makna, ritual, norma, dan tradisi bersama di antara anggota organisasi atau masyarakat. Kemudian pengertian budaya menurut Liliweri (2002:8), kebudayaan merupakan pandangan hidup dari sekelompok orang dalam bentuk perilaku, kepercayaan, nilai, dan

simbol-simbol yang mereka terima tanpa sadar yang semuanya diwariskan melalui proses komunikasi dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Mengutip dari Nicki Lisa Cole dalam www.thoughtco.com/culture-definition-4135409 (2019),

Culture is a term that refers to a large and diverse set of mostly intangible aspects of social life. According to sociologists, culture consists of the values, beliefs, systems of language, communication, and practices that people share in common and that can be used to define them as a collective. Culture also includes the material objects that are common to that group or society. Culture is distinct from social structure and economic aspects of society, but it is connected to them—both continuously informing them and being informed by them.

Terjemahan: Budaya adalah istilah yang merujuk pada sekumpulan besar dan beragam aspek kehidupan sosial yang sebagian besar tidak berwujud. Menurut sosiolog, budaya terdiri dari nilai-nilai, kepercayaan, sistem bahasa, komunikasi, dan praktik yang dimiliki bersama oleh orang-orang dan yang dapat digunakan untuk mendefinisikannya sebagai kolektif. Budaya juga mencakup benda-benda material yang umum bagi kelompok atau masyarakat itu. Budaya berbeda dari struktur sosial dan aspek ekonomi masyarakat, tetapi terhubung dengan mereka baik terus menerus memberi tahu mereka dan diinformasikan oleh mereka.

Berdasarkan landasan teori di atas dapat disimpulkan bahwa budaya adalah kumpulan aspek-aspek dalam kehidupan meliputi adat-istiadat, moral, bahasa, kepercayaan yang ada dalam kehidupan manusia yang bermasyarakat.

1.7.2 *Shoku Bunka* (食文化)

Mengutip dari Ishige Naomichi (2001)

「食文化」は、食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式を「食文化」という。

<https://www.library.toyohashi.aichi.jp/facility/chuou/information/224.pdf>

'Shoku bunka' wa, shokuryō seisan ya shokuryō no ryūtsū, shokumotsu no eiyō ya shokumotsu sesshu to jintai no seiri ni kansuru kan'nen nado, shoku ni kansuru arayuru jikō no bunka-teki sokumen o taishō to shite iru. Sunawachi, ningen ga kufū o kasanete keisei shita shoku ni kansuru seikatsu yōshiki o 'shoku bunka' to iu.

Terjemahan: *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. Dengan kata lain, gaya hidup terkait makanan yang dibentuk manusia melalui skema berulang kali disebut "*Shoku Bunka*".

Mengutip dari Yoshida Suji

「食文化」は、食物の生産から胃袋に入るまでをその範疇とする。すなわち、食物をつくること、貯蔵すること、加工すること、運ぶこと、売ること、買うこと、調理すること、並べること、食べること、味わうこと、消化することまでが食文化の範囲であろう。

<https://www.library.toyohashi.aichi.jp/facility/chuou/information/224.pdf>

'Shoku bunka' wa, shokumotsu no seisan kara ibukuro ni hairu made o sono hanchū to suru. Sunawachi, shokumotsu o tsukuru koto, chozō suru koto, kakō suru koto, hakobu koto, uru koto, kau koto, chōri suru koto, naraberu koto, daberukoto, ajiwau koto, shōka suru koto made ga shoku bunka no han'idearou.

Terjemahan: *Shoku Bunka* meliputi produksi makanan hingga makanan masuk ke dalam perut. Dengan kata lain, budaya makanan meliputi membuat, menyimpan, mengolah, membawa, menjual, membeli, memasak, menata, memakan, mencicipi, dan mencerna makanan.

Mengutip dari Ebara Yako (2009),

「食文化」とは、民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす。また食物摂取に関する生活様式とは、食料の生産、流通から、これを調理・加工して配膳し、一定の作法で食するまでをその範囲に含んでいる。

<https://www.library.toyohashi.aichi.jp/facility/chuou/information/224.pdf>

'Shoku bunka' to wa, minzoku shūdan chiiki jidai nado ni oite kyō yū sa re, sore ga ittei no yōshiki to shite shūkan-ka sa re, denshō sareru hodo ni teichaku shita shokumotsu sesshu ni kansuru seikatsu yōshiki o sasu. Mata shokumotsu sesshu ni kansuru seikatsu yōshiki to wa, shokuryō no seisan, ryūtsū kara, kore o chōri kakō shite haizen shi, ittei no sahō de shokusuru made o sono han'i ni fukunde iru.

Terjemahan: *Shoku Bunka* mengacu pada gaya hidup yang berkaitan dengan asupan makanan yang dimiliki bersama dalam kelompok etnis, kelompok, komunitas, dan waktu, dan yang telah menjadi kebiasaan dan menjadi begitu mapan sehingga diwariskan sebagai bentuk yang tetap. Selain itu, gaya hidup asupan makanan meliputi produksi dan distribusi makanan, penyiapan dan pengolahan makanan, penyajian makanan, dan memakannya dengan cara tertentu.

Berdasarkan landasan teori di atas dapat disimpulkan bahwa *Shoku Bunka* adalah suatu budaya yang berhubungan dengan makanan meliputi cara memproduksi makanan, cara penyajian, cara makan. Dalam *Shoku Bunka* juga memperhatikan nilai-nilai gizi yang ada pada makanan yang akan dibuat.

1.7.3 Drama

Menurut Budianta (2002:95), drama adalah sebuah genre karya sastra yang penampilan fisiknya memperlihatkan secara verbal adanya dialog atau cakapan di antara tokoh-tokoh yang ada. Pengertian drama yang kedua menurut Nurhayati (2019:161), drama adalah lakon atau cerita suatu kisah kehidupan dalam dialog dan lakuan tokoh yang berisi konflik. Drama dapat mencakup dua hal, yakni drama sebagai karya sastra dan drama sebagai sebuah seni pentas. Terakhir, pengertian drama menurut Suyoto (2006:1), drama adalah kisah kehidupan manusia yang dikemukakan di pentas berdasarkan naskah, menggunakan percakapan, gerak laku, unsur-unsur pembantu seperti tata panggung, serta disaksikan oleh penonton.

Berdasarkan landasan teori di atas dapat disimpulkan bahwa drama adalah sebuah karya sastra yang menceritakan kehidupan manusia dengan berbagai genre menggunakan aksi dan dialog yang ada di dalam naskah yang sudah dibuat.

1.8 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan untuk penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Teknik pengumpulan data diambil dari sumber sekunder dan primer. Data primer untuk penelitian ini adalah observasi drama *Izakaya Bottakuri* melalui *platform streaming* Netflix. Data sekunder untuk penelitian ini adalah studi pustaka dari berbagai sumber data yang berasal dari buku teks, jurnal ilmiah, website, *e-book*, artikel, dan sebagainya. Referensi utama dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul *Food Culture in Japan* yang ditulis oleh Michael Ashkenazi dan Jeanne Jacob.

1.9 Manfaat Penelitian

1.9.1 Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai *Shoku Bunka* serta unsur-unsurnya dan dapat menjadi referensi untuk peneliti selanjutnya yang berminat untuk meneliti tema yang sama.

1.9.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pembaca mengenai budaya makan Jepang yakni *Shoku Bunka* serta unsur-unsur yang ada dalam *Shoku Bunka*.

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

- Bab I : bab ini berisi latar belakang, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.
- Bab II : bab ini menjelaskan tentang *Shoku Bunka* dan Drama *Izakaya Bottakuri*.
- Bab III : bab yang menjabarkan hasil analisis unsur-unsur *Shoku Bunka* dalam Drama *Izakaya Bottakuri*.
- Bab IV : bab yang berisi kesimpulan dari hasil penelitian.