

BAB II

SHOKU BUNKA DAN DRAMA IZAKAYA BOTTAKURI

Jepang memiliki budaya dalam makanannya yang dibut dengan *Shoku Bunka* dan memiliki unsur-unsurnya sendiri. Dalam bab ini penulis akan membahas mengenai *Shoku Bunka* serta unsur-unsurnya seperti pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, dan tata cara makan. Selain membahas *Shoku Bunka*, dalam bab ini penulis juga akan membahas mengenai Drama *Izakaya Bottakuri*.

2.1 *Shoku Bunka*

Jika mendengar kata budaya dalam suatu negara pada umumnya orang berpikir tentang adat istiadat, norma, kesenian, ataupun bahasa. Padahal, makanan dapat dikategorikan sebagai budaya karena merupakan warisan leluhur dan ciri khas suatu tempat atau negara sehingga menjadi daya tarik bagi orang luar. Oleh karena itu makanan dapat dilihat dari sisi budaya selain dilihat dari sisi gizi, kesehatan, pertanian, dan perkebunan.

Budaya makan di setiap negara berbeda-beda karena etnis, agama, dan adat istiadat di setiap negara juga berbeda-beda. Budaya makan suatu negara dapat disebarkan ke negara lainnya melalui perdagangan contohnya seperti mie. Dalam sejarah modern Eropa, penemuan geografis dan perang Kolonial sangat mempengaruhi budaya makanannya dalam hal bahan makanan dan rempah-rempah. Selain itu, di Jepang, budaya makanan berubah dengan cepat karena peradaban yang dimulai dengan Restorasi Meiji, kekurangan pangan selama Perang Pasifik, bantuan pangan di Jepang di bawah pendudukan Komando Tertinggi Sekutu, dan pertumbuhan ekonomi yang tinggi. Di tengah globalisasi masyarakat modern, setiap budaya makanan menuju ke arah keseragaman. Restoran cepat saji yang sebagian besar didominasi oleh perusahaan Barat telah menyebar ke kota-kota lokal di seluruh dunia. Lalu, makanan instan dan makanan ringan juga telah banyak didistribusikan. Namun, di sisi lain, ada peninjauan kembali masakan lokal, konsumsi lokal, dan gerakan makanan lambat. (Ashkenazi, 2003:29)

Budaya makan atau *Shoku Bunka* (食文化) 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*" (Naomichi Ishige: 2001).

Dalam *Shoku Bunka* terdapat unsur-unsur seperti pemilihan bahan makanan, cara mengolah makanan, cara penyajian makanan, dan cara menyantap makanan. Dalam sub bab ini penulis akan menjelaskan lebih dalam mengenai unsur-unsur yang ada dalam *Shoku Bunka*.

2.1.1 Pemilihan Bahan Makanan

Bahan makanan Jepang berbeda dengan bahan makanan di negara-negara Barat dan Cina. Ahli masakan Jepang memiliki pandangan bahwa masakan seharusnya diolah dengan teknik yang sedikit mungkin dan rasa yang dihasilkan sebaiknya masih dekat dengan cita rasa dari alam. Untuk memenuhi konsep makanan yang dekat dengan alam, bahan dasar makanan yang dipakai harus diperoleh dari alam pada waktu yang tepat dan benar-benar segar. Orang Jepang lebih memperhatikan baik tidaknya bahan dasar terlebih dulu dibandingkan baik tidaknya teknik pengolahan yang dimiliki oleh seseorang (Rosliana, 2017:5-6).

Makanan Jepang memiliki dua konsep dasar. Pertama adalah konsep "pokok", yang bagi sebagian besar orang Jepang modern adalah nasi, *miso* dan produk ikan olahan yang disebut *katsuobushi*. Konsep kedua adalah gagasan bahwa makanan digambarkan sebagai karunia dari alam: sawah dan ladang kering (beras dan biji-bijian lainnya), ladang (sayuran dan umbi-umbian), kebun buah-buahan, pegunungan (sayuran), sungai dan kolam (ikan air tawar), dan laut (Ashkenazi, 2003:29).

Disebut sebagai makanan "pokok" adalah nasi, *miso*, dan *katsuobushi* merupakan bahan-bahan yang umum digunakan dalam masakan Jepang. Nasi sebagai karbohidrat pokok bagi orang Jepang, *miso* sebagai penyedap masakan, *katsuobushi* sebagai bahan dasar kaldu. Konsep "makanan digambarkan sebagai

karunia dari alam” dimaknai bahwa bahan-bahan makanan semua berasal dari alam baik daratan maupun perairan. Di bawah ini akan dibahas mengenai tiga makanan pokok di Jepang.

1. Nasi

Ketika budidaya padi berlangsung dari abad ketiga Sebelum Zaman Masehi, Jepang berubah menjadi masyarakat agraris. Ini adalah peristiwa paling signifikan dalam sejarah makanan Jepang. Sejak saat itu, nasi menempati posisi sentral dalam sistem nilai kuliner orang Jepang. Di atas semua makanan lain, beras terus dianggap istimewa dan sangat penting, dan masalah produksi dan distribusi beras selalu menjadi titik kunci ekonomi sosial tradisional. Penghargaan khusus untuk beras ini berlanjut hingga hari ini (Ishige, 2001:17).

Dalam masakan Jepang, nasi disajikan dengan dimasak tanpa campuran bahan-bahan lainnya seperti penyedap ataupun garam. Nasi hanya direbus atau dikukus sedikit, sehingga memunculkan nasi yang berwarna putih berkilau. Setiap butirnya terpisah dan utuh, namun melekat satu sama lain. Nasi yang seperti itu selalu disajikan dalam mangkuk teh. Sebelumnya, nasi dimasak menjadi gundukan besar, diletakkan di atas nampan datar, dan dimakan dengan sendok. Bahkan hingga saat ini, beras sebagai bahan pokok ritual sangatlah penting.

Makanan lengkap didefinisikan sebagai makanan dengan nasi. Makanan apapun tanpa nasi, menurut definisi orang Jepang, bukanlah makanan. Proporsi yang lebih kecil dimakan dalam bentuk nasi goreng (yaitu, setelah dimasak, ditambahkan potongan kecil sayuran, ikan, atau daging dan seluruh hidangan kemudian digoreng), seperti nasi *sushi* (sedikit cuka, baik dibentuk menjadi bola dengan *topping*, atau dicampur dengan potongan ikan dan sayuran semacam salad), atau dimasak dengan kacang, talas, atau sayuran lainnya. Variasi nasi spesial dengan kandungan pati yang sangat tinggi dikukus dan ditumbuk menjadi adonan lengket disebut *mochi*, yang merupakan persyaratan untuk berbagai jenis ritual. Nasi *mochi*, yang lebih lengket dan lebih kaya daripada nasi biasa, dicampur dengan jamur, ikan, atau daging, lalu dikukus dalam bungkus daun bambu untuk dijadikan santapan tangan yang bergizi tinggi. Proporsi nasi dalam makanan modern telah menurun di seluruh Jepang karena makanan asing yang terus menyebar luas di Jepang. Rumah

tangga dengan orang tua mungkin masih makan nasi tiga kali sehari. Orang yang lebih muda cenderung makan nasi sekali, mungkin dua kali sehari (Ashkenazi & Jacob, 2003:30).

Nasi merupakan makanan dengan karbohidrat sederhana serta padat kalori dan dapat dijadikan berbagai variasi makanan. Mulai dari makanan gurih hingga manis, cocok dijadikan pendamping lauk pauk, memiliki harga terjangkau membuat nasi menjadi makanan pokok di Jepang. Selain itu, sawah dengan lahan basah adalah sawah yang umum di pertanian Jepang yang merupakan lingkungan ideal untuk penanaman padi.

2. Kacang Kedelai atau *Miso* (味噌)

Dasar makanan utama kedua dalam masakan Jepang adalah fermentasi kedelai pasta atau *miso* (味噌) yang merupakan bumbu serbaguna. *Miso* menambah rasa, aroma, dan karakter yang khas. *Miso* menjadi bahan utama dalam sup yang merupakan komponen utama dalam makanan Jepang. Selain dijadikan bumbu, *miso* juga dapat dijadikan sebagai saus (Ashkenazi & Jacob, 2003:31).

Ada berbagai variasi *miso*, yaitu berbahan dasar kedelai, berbahan dasar beras, dan berbahan dasar barli. Untuk *miso* berbahan dasar beras dan berbahan dasar barli, kedelai digunakan sebagai bahan tambahan dalam *miso*, berbeda dengan yang berbahan dasar kedelai yang memang menjadikan kedelai sebagai bahan utama. Oleh karena itu, warna, aroma dan rasa berbeda tergantung pada daerah produksi berbagai *miso* tersebut.

Variasi warna *miso* mulai dari kuning pucat sedikit krem, cokelat, oranye, merah, dan cokelat agak hitam. Rasa *miso* juga bervariasi. Variasi yang lebih gelap, lebih disukai di Jepang bagian Barat dan Selatan, cenderung memiliki rasa yang lebih kuat. Variasi yang lebih ringan, disukai di Jepang bagian Timur dan Utara, cenderung lebih lembut dan lebih manis (walaupun ada pengecualian untuk semua karakteristik ini). Warna, konsistensi, dan yang paling penting adalah rasa, pembuatannya bergantung pada banyak faktor: jenis kacang yang digunakan, biji-bijian yang digunakan untuk membantu proses fermentasi (*koji*), cara

pengolahannya, lama fermentasi, air, ukuran barel (guci penyimpanan), dan waktu (Ashkenazi & Jacob, 2003:31).

Selain berbahan dasar kacang kedelai, ada beberapa *miso* yang menggunakan bahan dasar beras atau disebut *Kome Miso*. *Miso* berbahan dasar nasi memiliki beberapa varian, yang terkenal adalah *Miso* Edo (dari Tokyo), yang berwarna merah dan memiliki rasa agak manis. Lalu ada *miso* berbahan dasar beras terkenal di Jepang kedua adalah *Miso* Shinshu (dari Dataran Tinggi Honshu Tengah), yang berwarna kuning dan memiliki rasa asin.

Adanya perbedaan variasi *miso* berdasarkan bahannya dikarenakan kebutuhan untuk setiap jenis makanan berbeda-beda. Ada *miso* yang digunakan untuk makanan dengan rasa yang ringan ataupun rasa yang lebih kompleks. Untuk perbedaan warna disebabkan oleh lamanya fermentasi dan jumlah *koji* yang digunakan dalam pembuatan *miso*. Adanya variasi *miso* yang berbeda berdasarkan daerah asalnya disebabkan oleh setiap daerah yang memiliki tata cara pembuatan *miso* yang berbeda-beda.

Selain dua *miso* yang telah disebutkan ada juga *Miso* Sendai (dari Timur Laut Honshu) berwarna merah dan cukup kuat, serta merupakan *miso* berbahan nasi yang dicampur dengan kacang kedelai (Hatanaka, Mohri & Takahashi, 2019:1). *Miso* Hatcho yang terbuat dari kedelai dan garam, memiliki warna sangat gelap dan padat, rasanya lebih kuat, dan membutuhkan waktu sekitar dua tahun untuk matang. Ini juga jauh lebih mahal daripada jenis lain dan tidak tersedia secara luas.

Di Jepang, sebuah toko akan menawarkan beberapa variasi *miso*, pilihannya bergantung pada wilayah prefektur tempat toko tersebut berada. Contohnya toko bernama *Kuradai Miso* yang terletak di Kyoto, toko ini memiliki beberapa variasi *miso* mulai dari *miso* manis, *miso* asin, *miso* merah, dan *miso* putih. Salah satu *miso* yang tersedia adalah *miso* khas Kyoto sendiri yaitu *miso* putih Kyoto yang memiliki cita rasa manis.

Kebanyakan *miso* dibuat sejak akhir musim semi sampai awal musim panas, kedelai direndam, dikukus sampai lunak, ditumbuk, kemudian dicampur dengan garam dan *koji*. Campuran kedelai dan *koji* dibiarkan berfermentasi dalam tong kayu (barel terbuat dari kayu cemara Jepang yang terpasang sempurna dengan

cincin bambu) biasanya selama satu musim panas, kadang-kadang selama satu tahun atau lebih. Semakin banyak jumlah *koji* yang dicampur dengan kedelai, semakin manis *miso* yang dihasilkan. Jumlah *koji* juga mempengaruhi lamanya pematangan *miso*. *Miso* dengan proporsi *koji* yang tinggi dapat dibuat dalam waktu 20 hari dan hasilnya adalah *miso* manis. *Miso* kemudian dibagi menjadi bagian yang lebih kecil dan dijual kepada pedagang grosir, lalu membungkusnya menjadi paket kecil sebesar 1 kg lalu dijual di toko atau supermarket sekitar. Membuat *miso* biasanya digunakan untuk menjadi kegiatan rumah tangga tahunan, tetapi sekarang dilakukan oleh perusahaan-perusahaan besar (Ashkenazi & Jacob, 2003:32).

Miso merupakan bahan makanan yang memiliki variasi rasa yang beragam dan dapat dijadikan sebagai bumbu serbaguna dalam masakan (contoh: bumbu untuk sup atau marinasi) menjadi alasan kenapa *miso* sering dipakai dalam masakan Jepang. Selain itu *miso* yang mayoritas terbuat dari kacang kedelai dapat dijadikan sebagai sumber protein nabati serta mengandung vitamin B kompleks dan mineral yang menjadikannya makanan sehat. Tidak perlu khawatir untuk menyimpan *miso* karena dapat disimpan dalam waktu yang lama dan dapat disimpan tanpa kulkas.

3. Kaldu atau *Dashi*

Kaldu atau *dashi* (だし) adalah salah satu bahan terpenting dalam masakan Jepang terutama untuk masakan yang mengandung kuah. Kaldu yang umum digunakan adalah *katsuo* (鰹節だし) dan rumput laut atau *konbu* (昆布だし). Peran *dashi* adalah menonjolkan rasa yang melekat pada bahan-bahan makanan tanpa merusak cita rasa khas asli dari masakan. *Dashi* sebagai salah satu bahan penting dalam masakan Jepang diketahui dari karya-karya yang disusun pada periode Muromachi (1336-1573) yang merinci cara membuat *dashi* (Japanese Culinary Academy, 2015:97).

Pada akhir musim gugur, arus Kuroshio yang melewati Timur Jepang. *Katsuo* (bonito) terdampar di lepas pantai Jepang. Selama berabad-abad, Jepang telah memanen *katsuo* dari perahu kecil. Ikan segar tersebut dipotong menjadi *fillet*, *fillet* ditujukan untuk untuk dua kegunaan, yang pertama sebagai *katsuo tataki* (鰹

たたき) yang merupakan *sashimi* ikan bonito yang dibakar sedikit. Meskipun lezat, namun *katsuo tataki* tidak dapat disimpan dalam durasi yang lama karena masih mengandung daging mentah. Lalu yang kedua sebagai *katsuobushi* (鰹節) yang merupakan bahan penyedap rasa utama dari *dashi* dan menjadi khas dalam masakan Jepang (Ashkenazi & Jacob, 2003:35).

Proses untuk pembuatan *katsuobushi* awalnya adalah pengeringan dengan sinar matahari tradisional lalu diganti teknik bernama *arabushi* sekitar tahun 1800. *Fillet katsuo* direbus sampai lembut, dikeringkan dengan udara, lalu diasapi di atas potongan kayu pohon aras. Hal ini menyebabkan *fillet* menyusut, lalu kehilangan 50 persen volume air dan kelembabannya. *Fillet* kering kemudian didiamkan dengan *Bacillus*, *Aspergillus Glaucus*, dan disimpan selama beberapa bulan di dalam peti di dalam pasir. Hasil akhirnya adalah gumpalan menyerupai kayu coklat. *Katsuobushi* akan bertahan untuk waktu yang lama di tempat yang kering. Di dapur tradisional Jepang, *katsuobushi* disimpan dalam kotak sendiri. Ketika kaldu dibutuhkan, *fillet* kering diserut dan harus segera digunakan, karena jika tidak langsung digunakan *katsuobushi* yang sudah diserut akan kehilangan aroma dan rasa dengan cepat. Serpihan *katsuobushi* sekarang dapat dibeli dalam kemasan siap pakai yang hemat tenaga kerja dan waktu (Ashkenazi & Jacob, 2003:34).

Di lepas Pantai Hokkaido dan Pesisir Utara Honshu, rumput laut raksasa (*konbu*) tumbuh di laut karena perairan yang jernih dan dingin sehingga *konbu* dapat tumbuh menjadi ukuran yang besar. Hal ini menyebabkan 90 persen *konbu* yang di produksi di Jepang berasal dari wilayah tersebut.

Rumput laut dipanen, kemudian dikeringkan menjadi lembaran kulit panjang, lalu dilipat berulang-ulang menjadi lebih kecil untuk dijual. Hasil akhirnya adalah bundel (kumpulan benda sejenis yang diikat menjadi satu) rumput laut kering. Koki biasanya memotong sedikit bagian *konbu* kering, sehingga dapat terendam untuk sementara waktu dalam air dingin. *Konbu* kering berubah menjadi lembaran hijau tebal rumput laut lagi seperti semula. *Konbu* kemudian dididihkan sebentar dalam kaldu, memberikan rasa seperti *umami* pada kaldu.

Dashi memiliki cita rasa *umami* yang membuatnya menjadi bahan utama dalam membuat masakan rebus di Jepang. Dengan menggunakan *dashi* tidak perlu menambahkan terlalu banyak bumbu lain agar masakan memiliki rasa yang enak. *Dashi* juga rendah kalori dan tinggi nutrisi yang membuat *dashi* termasuk ke dalam makanan yang sehat.

Selain tiga bahan utama di atas, masakan Jepang umumnya juga memakai bahan-bahan lain agar dapat menghasilkan rasa yang makanan yang enak. Tidak jauh berbeda dengan tiga bahan utama di atas, bahan-bahan yang akan dijelaskan di bawah ini beberapa di antaranya merupakan olahan dari kacang kedelai dan juga beras. Berikut adalah bahan-bahan yang sering digunakan dalam masakan Jepang.

1. Kecap Asin atau *Shoyu*

Produk olahan dari kacang kedelai selain *miso* adalah kecap asin atau *shoyu* (醤油). Hingga pertengahan Zaman Edo (1600–1868), orang Jepang jarang menggunakan kecap asin. Pada zaman itu, *miso* adalah penyedap atau saus biasa yang dibuat dengan menyaring cairan dari ikan yang difermentasi dengan garam (*uoshoyu*). Sekitar tahun 1750 kecap asin telah mengambil alih peran *uoshoyu*. Selain sebagai bumbu penyedap saat memasak, kecap asin digunakan untuk menambah rasa asin yang lebih dalam pada ikan atau acar, tidak untuk dituangkannya di atas nasi putih. Di restoran *sushi*, sepiring kecil kecap asin disediakan untuk membumbui ikan (Ashkenazi & Jacob, 2003:40).

Kecap asin Jepang berbeda dalam rasa, aroma, rasa, dan kekentalan dari kecap asin Cina atau jenis lainnya. Kecap asin Jepang memiliki warna dan rasa yang lebih ringan daripada kecap asin Cina yang memiliki warna lebih gelap dan rasa lebih asin. Bahan yang digunakan juga sedikit berbeda, Kecap asin Jepang terbuat dari kedelai, gandum, garam, dan air, sedangkan kecap asin Cina dapat dibuat dari berbagai macam biji-bijian, yaitu kedelai, gandum, beras, dan barli (Mouming, 2011: *China Brewing*). Kecap asin non-Jepang tidak cocok untuk menggantikan kecap asin Jepang dalam masakan dan penyedap rasa untuk makanan Jepang.

Kecap asin atau *shoyu* memiliki tekstur cair membuatnya lebih mudah dipakai dibandingkan dengan *miso* yang memiliki tekstur padat karena dapat

digunakan sebagai saus dan mudah untuk ditakar. *Shoyu* memiliki rasa kompleks yang meningkatkan rasa *umami* pada hidangan. *Shoyu* sering digunakan dalam masakan Jepang karena sifatnya yang fleksibel dapat digunakan untuk berbagai makanan Jepang baik yang mentah seperti *sushi* atau *sashimi* hingga yang matang seperti *teriyaki*.

2. Tahu

Tahu merupakan bahan makanan yang diolah dari kacang kedelai. Penampilannya menyerupai balok keju putih lembut. Tahu polos adalah elemen dalam berbagai hidangan. Contohnya, tahu dipotong berbentuk kubus kecil menghiasi sup *misoshiru*. Selain sebagai hiasan dalam *misoshiru*, di Jepang juga ada tahu goreng atau biasa disebut *aburaage* (油揚げ). *Aburaage* berwarna coklat dan memiliki rongga di dalamnya seperti membentuk wadah yang dapat untuk diisi dengan berbagai isian (Ashkenazi, 2003:42).

Tahu juga memiliki produk turunan lainnya hadir dalam bentuk lembaran. Saat kedelai direbus ketika proses pembuatan tahu, lapisan tipis akan terbentuk di permukaan. Lapisan tipis tersebut diangkat dan dikeringkan dengan hati-hati sehingga membentuk lembaran berwarna putih krem yang disebut kulit tahu atau *yuba* (湯葉). Biasanya orang Jepang memakannya dengan dicelupkan ke dalam *shoyu* dan *wasabi*, direbus dalam *dashi*, atau dimasak dalam panci panas, biasanya dapat ditemukan di masakan Kyoto dan Nikko.

Untuk digunakan dalam memasak, lembaran *yuba* kering cukup direndam dalam air untuk membuatnya basah kembali dan kemudian ditambahkan ke sup. Dengan cara ini, *yuba* dapat dibuat sesuai selera dalam berbagai masakan. Salah satu makanan populer yang terbuat dari *yuba* adalah jenis *sushi* yang manis, disebut *sushi inari* (稲荷寿司) yang diyakini orang Jepang sebagai makanan favorit rubah.

Tahu dan turunannya sering dipakai dalam makanan Jepang karena memiliki rasa yang ringan sehingga dapat dimasak dengan berbagai macam cara. Tahu mengandung protein dan dapat dijangkau oleh masyarakat luas. Tahu

merupakan kunci bagi masakan vegetarian yang biasanya dimakan oleh umat Budha di Jepang (*Shoujin Ryouri*)

3. Sake

Selain untuk minum, *sake* dapat digunakan sebagai bumbu masakan yang berfungsi menambah aroma pada makanan. Sebagian besar koki akan menggunakan *sake* yang mereka sukai. Bahan utama pembuatan *sake* adalah beras yang difermentasi. Untuk menghasilkan rasa *sake* yang halus, air yang digunakan untuk membuat *sake* sebanyak 1,3 kali dari berat beras. Perubahan beras menjadi pati dan gula menunjukkan perbedaan kualitas *sake* antara *sake* buatan pabrik dan tradisional.

4. Mirin

Mirin (味醂) adalah minuman keras yang terbuat dari beras manis, diproduksi dengan memfermentasi beras ketan dengan cairan kentang. *Mirin* digunakan untuk menguatkan rasa pada hidangan, terutama hidangan *hotpot*. *Mirin* juga digunakan untuk menambahkan kilau pada permukaan luar makanan. *Mirin* mengandung 13-22% alkohol dan 25-28% gula sehingga memiliki cita rasa manis.

5. Jahe

Jahe banyak digunakan pada makanan Jepang. Akar jahe mentah diparut dan digunakan untuk menambah cita rasa banyak makanan. Di Jepang, jahe disukai karena aromanya dan warna merahnya yang unik menambah estetika pada makanan. Alhasil, jahe digunakan untuk mie, bumbu tahu dingin, tempura, bahan sup *miso*, dan acar. Kuncup dan pucuk *myoga* (jahe Jepang) digunakan sebagai hiasan untuk sup dan berbagai hidangan lainnya di mana kuncup merah muda cerah menambahkan rasa jahe yang tajam. Acar pucuk jahe muda (*gari*), yang ujungnya berwarna hijau mulai dari pangkal merah muda, sering digunakan di musim panas untuk menambah rasa pedas pada hidangan musim panas seperti ikan bakar (Ashkenazi, 2003:65).

Selain sebagai bumbu untuk ikan bakar, *gari* juga digunakan sebagai acar jahe yang biasa dihidangkan dengan *sushi*. Acar jahe adalah olahan jahe yang direndam dalam larutan cuka yang mengandung garam dan gula. Saat jahe direndam dalam cuka, warnanya berubah menjadi merah muda cerah. Acar jahe tidak hanya untuk meningkatkan rasa dan aroma, tetapi juga memberikan dekorasi untuk hidangan (Iijima, Yoshiara, Morimitsu, & Kubota, 2003:292).

Berdasarkan uraian mengenai bahan makanan di atas, bahan makanan yang biasa dipakai di Jepang adalah makanan yang berasal dari tumbuhan atau nabati seperti nasi, *konbu dashi*, *miso*, *shoyu*, tahu, *sake*, *mirin*, jahe. Selain *konbu dashi* ada juga *katsuo dashi* yang berasal dari ikan *katsuo*. Perpaduan bahan-bahan yang sering digunakan ini menghasilkan rasa makanan yang lezat meskipun jika dilihat bahan-bahan hasil olahan ataupun fermentasi berasal dari bahan yang serupa. Kembali lagi pada prinsip orang Jepang yang percaya bahwa makanan seharusnya diolah dengan bahan dan teknik sedikit mungkin agar masih memiliki cita rasa yang dekat dengan alam, kebanyakan makanan Jepang dibuat dengan bumbu yang sedikit sehingga menghasilkan rasa yang lezat namun ringan di lidah.

2.1.2 Cara Mengolah Makanan

Untuk mempertahankan rasa dan warna alami makanan serta menyajikannya secara visual dengan cara yang terbaik, persiapan makanan Jepang yang otentik seringkali membutuhkan preproses yang panjang sebelum memasak benar-benar-benar dimulai. Banyak makanan Jepang yang mengharuskan sang koki memulai memasak dengan melepaskan alkaloid yang membuat bahan masakan pahit, khususnya berlaku untuk sayuran pegunungan. Banyak dari bahan masakan harus dicuci berulang-ulang dengan air tawar, seperti sayur pakis yang harus direndam terlebih dahulu dalam air alkali untuk menghilangkan rasa pahit. Setelah beberapa kali dicuci di air, bahan-bahan siap untuk digunakan. Untuk mempertahankan warna alami bahan makanan terutama sayuran, terdapat salah satu metode yang paling umum yaitu memasukkan sayuran ke dalam air dingin setelah dimasak. Selain untuk mempertahankan warna alami sayuran, metode ini juga

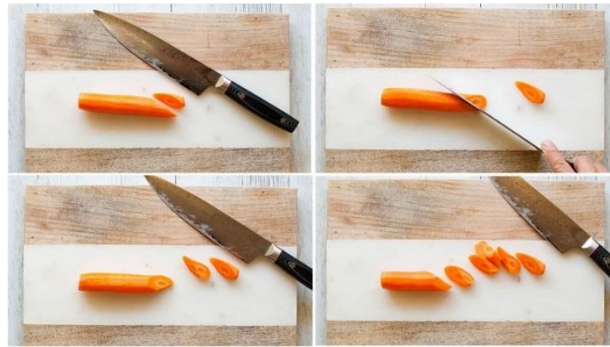
digunakan untuk menghentikan proses masak sayuran. (Ashkenazi & Jacob, 2003:99)

Seni memotong adalah salah satu yang telah dikembangkan untuk kesempurnaan dalam memasak Jepang. Untuk juru masak Jepang, *hocho* atau pisau dapur Jepang adalah setara dengan pedang samurai. *Hocho* adalah simbol juru masak sehingga di Jepang juru masak dikenal sebagai 'pengguna pisau'. Semua panci, wajan, dan peralatan lain di dapur restoran Jepang adalah milik perusahaan, *hocho* adalah milik pribadi. Ketika seorang koki berpindah dari satu restoran ke restoran lain, dia membawa *hocho* miliknya sendiri (Ishige, 2001:206).

Dalam pisau tradisional, lapisan baja yang lebar namun rapuh dilindungi oleh lapisan besi yang lebih lembut. Hal ini merupakan hambatan bagi koki pemula yang belum mahir dalam memotong, tetapi merupakan keuntungan bagi koki yang sudah ahli dalam memotong karena dapat memanipulasi hasil potongan untuk menghasilkan berbagai perbedaan halus dalam setiap potongan.

Keterampilan memotong sangat penting bagi koki Jepang karena keterampilan ini memungkinkan mereka membuat potongan yang presisi, mempertahankan rasa asli dari bahan segar, serta membuat hidangan *sushi* dan hiasan sayuran yang rumit. Ini juga merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari masakan dan budaya Jepang.

Jenis potongan telah dikembangkan sesuai dengan karakteristik setiap jenis sayuran dan kebutuhan memasak untuk setiap hidangan. Meskipun jenis potongan yang paling mencolok adalah dekoratif, khususnya modifikasi sayuran renyah, seperti wortel dan lobak, menjadi bentuk yang menghiasi banyak hidangan. Jenis potongan lainnya bukan hanya masalah estetika, banyak hidangan mengharuskan sayuran (atau ikan) dipotong dengan cara tertentu untuk membantu transmisi panas, memastikan penyebaran rasa yang seragam, dan untuk menampilkan tekstur alami. Potongan asimetris dan diagonal (*rangiri*) yang dibuat dengan menggulung sayuran selama pemotongan akan menciptakan lebih banyak segi. Semakin banyak permukaan sayuran yang dibuat, maka semakin banyak sayuran yang terkena cairan pemasakan panas, sehingga menghasilkan waktu memasak yang lebih cepat. (Ashkenazi & Jacob, 2003:100)

Gambar 1. Jenis Potongan *Rangiri*

Sumber: <https://japan.recipetineats.com/glossary/rangiri/>

Jenis potongan lainnya memastikan penyebaran panas pada sayuran untuk alasan estetika sebaiknya disimpan dalam potongan besar selama memasak. Contohnya adalah lobak raksasa, yang biasanya dipotong menjadi silinder yang cukup tebal untuk rebusan yang disebut *furofuki daikon*. Potongan silang yang disebut potongan tersembunyi (*kakushi hocho*) dibuat pada salah satu ujung silinder lobak, tanpa melalui ujung lainnya, hingga sekitar tiga perempat silinder. Teknik potongan halus ini membantu meningkatkan kelezatan hidangan. Saat menyiapkan hidangan yang direbus misalnya, dapat mempertahankan bentuk dan tekstur bahan sambil menyerap air yang mendidih.

Potongan ini juga memudahkan kita untuk makan, karena berfungsi sebagai titik akses untuk sumpit dan memungkinkan gigitan menjadi lebih mudah. Potongan ini juga disebut potongan pengocok teh, biasanya dibuat untuk terong kecil dimasak utuh. Ujung tajam pisau diselipkan ke terong dari titik tengahnya ke bagian terlebar, tanpa memotongnya ke bagian bawah. Potongan diulang pada interval seperempat inci sepanjang jalan di sekitar terong. Potongan ini juga berfungsi, karena membuat cairan masak masuk ke dalam sayuran lebih cepat sehingga mengurangi waktu memasak serta mendistribusikan rasa secara merata.

Gambar 2. Jenis Potongan *Kakushi Hocho*

sumber: <https://www.kikkoman.com/en/culture/foodforum/fundamentals-101/36-1.html>

Potongan pada sayur yang beragam dikarenakan sesuai dengan kebutuhan ketika memasak sayur dan menyesuaikan dengan bentuk dan tekstur sayur tersebut. Dua potongan sayur di atas merupakan potongan yang paling sering digunakan untuk makanan Jepang. Selain untuk kebutuhan memasak, teknik potongan diperlukan untuk menghasilkan bentuk yang estetik agar makanan terlihat lebih menarik.

Gambar 3. Memotong Ikan



Sumber: https://valeriodberdini.photoshelter.com/gallery-image/Fish-a-Japanese-obsession/G0000HI0Xc_0yPv8/I0000FL1ze7q1OCQ/C0000aWumO8HIwL8

Selain memotong sayur dalam sub bab ini akan membahas cara memotong ikan dengan baik dan benar. Setiap jenis ikan memiliki kebutuhannya masing-masing dan koki yang baik akan menyiapkan pisau yang sangat tajam dan banyak latihan untuk mendapatkan potongan yang sempurna. Lalu, sudut pegangan pisau, posisi pemotong, cengkeraman yang tepat pada pisau, dan mengetahui bagaimana pisau akan bergerak di dalam daging adalah semua aspek penting yang harus diperhatikan. Hasilnya potongan daging ikan yang dipotong sempurna, dibersihkan, dan berukuran merata, baik mentah maupun matang. Salah satu cara yang baik untuk mengetahui apakah koki itu baik dalam memotong adalah dengan memeriksa potongannya, kata koki profesional. Ikan harus bersih, tanpa tepi yang kasar. Koki tidak boleh menggunakan gerakan menggergaji, hanya satu potongan panjang. Setiap jenis olahan harus memiliki potongan yang tepat untuk hidangan tersebut. Memotong ikan untuk *sushi* sangat berbeda dengan memotong untuk dipanggang (Ashkenazi & Jacob, 2003:101).

Selanjutnya penulis akan membahas mengenai gorengan di Jepang. Di Jepang terdapat tiga metode menggoreng. Pertama ada menggoreng Metode Cina atau *Karaage* (唐揚) adalah teknik di mana makanan yang akan digoreng seperti ikan kecil atau potongan ikan besar, ayam, atau tahu ditaburi tepung maizena dan parutan jahe, kemudian digoreng. Namun diantara tiga bahan tadi karaage lebih sering digunakan untuk menggoreng ayam.

Kedua, menggoreng Metode *Suage* (素揚げ) di mana makanan tidak dibalut dengan adonan apapun atau langsung digoreng dengan minyak panas. Biasanya digunakan untuk makanan yang memiliki tekstur lebih keras dan makanan yang memiliki kulit, seperti terong yang kulit ungunya menambah banyak rasa dan memiliki daya tarik visual atau ikan dengan kulit yang menarik seperti makarel. Ketiga, metode menggoreng menggunakan adonan dengan melapisi makanan dengan adonan yang ringan dan sangat dingin, teknik ini paling dikenal dalam bentuk *tempura* (てんぷら) dan *tonkatsu* (トンカツ).

Gambar 4. Metode Menggoreng di Jepang.

Bagian atas dari kiri: *karaage* dan *tempura*, bagian bawah dari kiri: *katsu* dan *suage*



Sumber: Just One Cook Book dan <https://www.kurashiru.com/recipes/9d69c7ad-5fdc-48bf-9f34-731591029135>

Mengukus adalah cara terbaik untuk mempertahankan rasa dan warna yang seragam. Hidangan kukus atau *mushimono* (蒸し物) dapat termasuk ikan dan sayuran yang dikukus bersama, seringkali dengan saus jahe, kecap, dan *mirin*. *Mushimono* yang populer adalah *chawan mushi* (茶碗蒸し) yang merupakan puding sup kukus. *Chawan mushi* berbahan dasar campuran telur, *mirin*, dan *dashi* di mana koki dapat menambahkan potongan-potongan ayam yang diasinkan, sayuran,

kacang ginkgo, dan akar teratai. Seni membuat *chawan mushi* yang baik adalah seni keseimbangan: memastikan bahwa rasa hambar diimbangi dengan rasa, dan kelembutan *custard* diimbangi dengan potongan daging yang dapat menambah tekstur pada *chawan mushi*.

Gambar 5. *Chawanmushi*



Sumber: <https://www.justonecookbook.com/chawanmushi-savory-steamed-egg-custard/>

Di Jepang, hidangan panggang atau *yakimono* (焼き物) dapat dipanggang di atas api arang seperti ikan, potongan ayam, sayuran, jamur, kue beras ketan. Kata *yakimono* juga mengacu pada apa yang kita sebut dengan menggoreng atau membakar. Banyak hidangan seperti itu merupakan adopsi dari makanan asing. Jadi menumis diadopsi dari asal Cina tetapi dibumbui dan disiapkan dengan cara Jepang, dengan potongan tipis daging atau sayuran, dimasak dengan cepat dan dibumbui dengan kedelai dan *mirin*. Ikan utuh atau irisan sering disajikan sebagai *yakimono*. Salah satu cara paling umum untuk menyiapkan ikan ukuran sedang adalah memanggang garam sederhana. Ini adalah cara yang sangat baik untuk menyiapkan ikan sungai berdaging lembut seperti *sweetfish* atau *ayu* (魚) dan bahkan ikan laut seperti makarel atau *sea bream*. Dengan menaburkan banyak garam pada ekor dan sirip, dapat dipastikan ikan akan tetap segar dan tegak. Koki juga akan memberikan lekukan berliku-liku pada ikan kecil seperti *ayu* seolah-olah masih berenang. Beberapa ikan yang lebih besar juga dapat dipanggang, contohnya adalah *katsuo tataki* (Ashkenazi & Jacob, 2003:115-116).

Metode memanggang memberikan cita rasa alami dan rasa asap yang lezat. Memanggang juga menjadi metode memasak yang sehat karena tidak memakai

minyak yang berlebih. Selain itu metode memanggang umumnya digunakan ketika acara berkumpul atau biasa disebut *Barbeque Party* sehingga orang Jepang juga suka menggunakan metode memasak ini.

Gambar 6. Yakimono



Sumber: <https://www.melbournefoodandwine.com.au/read-watch/latest-news/news/what-to-order-at-yakimono-1079>

2.1.3 Cara Penyajian Makanan

“Makanan Jepang dinikmati dengan mata, makanan Barat dinikmati dengan hidung, makanan Cina dinikmati dengan lidah.” Pepatah ini berkembang selama abad yang lalu karena kebanyakan orang Jepang menjadi akrab dengan makanan yang berasal dari luar negeri. Dalam persepsi mereka, masakan asli mereka terkenal karena penyajiannya yang indah, masakan Barat karena aroma rempah-rempah, dan masakan Cina karena rasanya yang luar biasa enak. Masakan Jepang terkenal dengan penyajiannya yang indah, namun kenyataannya penggunaan peralatan makan yang indah dan upaya khusus yang diperlukan untuk mengisinya dengan ‘*Food for Show*’ atau makanan untuk pertunjukan biasanya ditemukan di restoran kelas atas daripada di rumah biasa. Makanan untuk pertunjukan adalah makanan yang telah ditambahkan nilai artistik. Dengan demikian ia memberikan kenikmatan yang bersifat sensual secara visual, namun fungsi sensorik mendasar dari suatu makanan adalah untuk memberikan rasa kenyang dan untuk memuaskan melalui rasa. Dalam masakan rumahan biasa, setiap upaya dilakukan untuk tujuan mendasar itu, sementara sedikit energi digunakan untuk daya tarik visual. Di seluruh dunia,

menyiapkan ‘*Food for Show*’ adalah bidang koki profesional yang bekerja di restoran mewah, istana, atau rumah orang kaya (Ishige, 2001:187).

Selain cara penyajian yang indah, makanan Jepang juga disajikan dengan memperhatikan hal-hal detail, contohnya adalah saat menyajikan ikan utuh, posisi kepala ikan diletakkan di sebelah kanan dan bagian perut menghadap ke dalam agar mudah diambil, karena orang Jepang menggunakan tangan kanan saat makan (Lina Rosliana, 2017:6).

Makanan tradisional Jepang berdasarkan penyajiannya dapat dikelompokkan menjadi tiga tipe, yaitu *Honzen Ryouri*, *Chakaiseki Ryouri*, *Kaiseki Ryouri*. Tiga tipe makanan berdasarkan penyajian ini adalah yang paling sering digunakan di Jepang. Pengelompokan makanan ini disajikan sesuai dengan situasi ketika akan makan.

1. *Honzen Ryouri*

Gambar 7. Penyajian *Honzen Ryouri*



Sumber:

<https://pamandjapan.tumblr.com/post/18374490009/%E6%9C%AC%E8%86%B3%E6%96%99%E7%90%86-honzen-ryori-honzen-ryori-is-one-of-the>

Honzen Ryouri adalah salah satu dari tiga gaya dasar masakan Jepang dan bentuk penyajian makanan yang sangat diritualkan, di mana hidangan yang ditentukan diatur dengan hati-hati dan disajikan di atas nampan berkaki. Dasar dari *Honzen Ryori* adalah *Ichi Juu San Sai* (一汁三菜) yang berarti “Satu Sup dan Tiga Makanan”. *Honzen Ryouri* terdiri dari bagian minuman keras yang disebut *Konbu* dan bagian makanan yang disebut *Zenbu*.

2. *Chakaiseki Ryouri*

Gambar 8. Penyajian *Chakaiseki Ryouri*



Sumber: <https://piece-of-japan.com/eating/full-course-meal/kaiseki-ryori-cha-kaiseki.html>

Chakaiseki Ryouri adalah makanan ringan sebelum minum teh dalam Upacara Minum Teh. *Chakaiseki Ryouri* dimulai dengan nampan berisi nasi dan sup dan diakhiri dengan beberapa hidangan kemudian dengan segelas teh hijau (*matcha*) yang baru saja dikocok. Master teh legendaris, Sen no Rikyu (1522–1591) menyempurnakan gaya makan ini, mengambil inspirasinya dari masakan *shojin*, suatu bentuk masakan vegetarian yang berasal dari kebiasaan makan para biksu Buddha. Upacara Minum Teh Gaya *Wabicha* pedesaan Rikyu berlanjut hingga hari ini dalam pertemuan *Chakaiseki Ryouri* dan merupakan dasar dari pendekatan dasar *Ichi Juu San Sai* untuk menyajikan makanan lengkap dengan nasi yang merupakan inti dari makanan Jepang.

3. *Kaiseki Ryouri*

Gambar 9. Penyajian *Kaiseki Ryouri*



Sumber: <https://japanophilia.xyz/2018/02/26/kaiseki-ryouri/>

Kaiseki Ryouri dikembangkan dalam bentuknya yang sekarang pada awal abad ke-19 dan masih disajikan di restoran Jepang kelas satu yang dikenal sebagai *ryotei* dan di penginapan tradisional Jepang. *Kaiseki Ryouri* memiliki aturan etika yang lebih sedikit dan suasana yang lebih santai. *Sake* diminum saat makan

(umumnya orang Jepang tidak makan nasi sambil minum *sake*), nasi disajikan di akhir. Makanan pembuka, *sashimi*, *suimono* (sup bening), *yakimono*, *mushimono*, *nimono* (makanan yang direbus), dan *aemono* (makanan mirip salad) disajikan terlebih dahulu, diikuti oleh sup miso, *tsukemono* (acar), nasi, manisan Jepang, dan buah. Teh mengakhiri sesi makan. *Kaiseki Ryouri* adalah dasar dari hidangan Jepang lengkap kontemporer.

Penyajian makanan merupakan hal yang penting dalam budaya makan Jepang. Tata letak dan visualisasi makan diperhatikan agar makanan tidak hanya lezat namun terlihat indah. Penyajian makanan juga disesuaikan dengan situasi saat makan akan berlangsung.

2.1.4 Cara Menyantap Makanan

Setiap negara memiliki cara dan etika dalam menyantap makanan. Begitu juga dengan Jepang yang memiliki cara dan etika ketika menyantap makanan. Menurut Elle White (2011:31), di bawah ini adalah etika makan di Jepang.

a. Berterima kasih

Sebelum makan orang Jepang biasanya akan mengucapkan “*Itadakimasu* (いただきます)” yang memiliki arti “Selamat Makan”. Setelah selesai makan biasanya mereka mengucapkan “*Gochisousamadeshita* (ごちそうさまでした)” yang memiliki arti “Terima Kasih”. Kedua ucapan tadi merupakan cara berterima kasih kepada orang yang telah menyajikan makanan untuk mereka.

b. Handuk panas atau *oshibori*

Oshibori (おしぼり) biasanya disediakan di restoran yang berfungsi untuk membersihkan tangan sebelum makan. *Oshibori* hanya digunakan untuk tangan saja, tidak untuk bagian tubuh lainnya.

c. Mangkuk

Nasi dan sup disajikan menggunakan mangkuk. Tangan kiri memegang mangkuk, tangan kanan memegang sumpit, jika kidal dapat disesuaikan.

Mangkuk boleh diangkat ke arah mulut, tetapi tidak boleh terkena mulut kecuali jika sedang menyantap sup.

d. Kecap Asin

Kecap asin biasanya digunakan sebagai celupan untuk makanan atau dapat dituangkan ke *tofu* dan *daikon*. Kecap asin tidak boleh dituang ke nasi atau sup.

e. Sumpit

Sumpit tidak pernah dibiarkan menempel secara vertikal ke dalam nasi karena menyerupai dupa (biasanya diletakkan vertikal di atas pasir) yang dipersembahkan kepada orang meninggal. Menggunakan sumpit untuk menombak makanan atau menunjuk makanan adalah hal yang tidak disukai oleh orang Jepang. Kebiasaan menggigit sumpit adalah perilaku yang buruk.

f. Makanan Bersama

Makanan Bersama atau *communal dish* adalah makanan yang dihidangkan dengan porsi sedikit lebih banyak. Ketika mengambil makanan bersama meskipun dengan keluarga atau teman yang paling dekat sekalipun dianjurkan untuk mengambil makanan dengan cara memutar sumpit ke lawan arah agar lebih higienis. Akan lebih baik lagi jika ada sumpit tersendiri untuk mengambil makanan bersama.

g. Berbagi

Etika ketika ingin berbagi makanan adalah memindahkan makanan ke piring tersendiri.

h. Makan apa yang diberi

Ketika kita dijamu makanan oleh tuan rumah kita harus menyantap jamuannya untuk menghargai tuan rumah.

i. Minum Alkohol

Ketika minum alkohol biasanya tidak menuangkan untuk diri sendiri karena dianggap kurang sopan, biasanya jika sedang minum alkohol orang Jepang saling menuangkan satu sama lain. Menuangkan alkohol harus untuk orang yang lebih tua terlebih dahulu, setelahnya menuangkan untuk yang lain.

Kebiasaan lain ketika minum bagi orang Jepang adalah bersulang dengan mengucapkan kata “*Kanpai!* (カンパイ)”

Selain etika-etika di atas, ada juga aturan sebelum makan dan etika salam yang harus diikuti. Misalnya, membungkuk ketika menyapa seseorang dan melepas sepatu sebelum memasuki rumah orang Jepang. Saat makan di restoran Jepang, penting untuk memperhatikan poin-poin etika yang ada, seperti tidak berbicara dengan keras atau menggunakan ponsel ketika di meja. Dengan mengikuti pedoman etika sederhana ini dapat menunjukkan rasa hormat terhadap budaya Jepang.

2.2 Drama *Izakaya Bottakuri*

Izakaya Bottakuri adalah drama yang memiliki genre *slice of life* yang disutradarai oleh Shinji Kuma yang tayang pada tahun 2018 di stasiun televisi Jepang BS12 dan *platform streaming* Netflix. Drama ini memiliki 11 episode dan masing-masing episode berdurasi 23 menit. *Izakaya Bottakuri* merupakan drama yang menceritakan tentang seorang kakak bernama Mine yang diperankan Moemi Katayama dan adik perempuannya bernama Kaoru yang diperankan oleh Sara Takatsuki yang menjalankan *izakaya* dengan nama *Bottakuri* yang berarti “Penipu” di lingkungan pinggiran Kota Tokyo. *Izakaya* ini diwarisi dari mendiang orang tua mereka. *Izakaya* mereka dinamai demikian karena makanan yang mereka sajikan dapat dengan mudah dibuat di rumah, oleh karena itu “Penipu” dalam konteks ini adalah pemilik *izakaya* ini ‘Menagih Uang’ untuk hidangan yang orang-orang dapat membuat sendiri di rumah (dikutip dari <https://www.tatlerasia.com/dining/food/hk-izakaya-bottakuri-netflix-review>). Namun, bagi sebagian orang makanan bukanlah satu-satunya alasan untuk pergi ke *izakaya*, tetapi pelayanan yang baik, bertemu dengan pelanggan lainnya, dan suasana *izakaya* milik kakak beradik inilah yang membuat *izakaya* mereka selalu ramai.

Mereka memiliki beberapa pelanggan tetap dengan latar belakang berbeda-beda yang hampir setiap malam mengunjungi *izakaya* mereka. Seperti yang disampaikan oleh ayahnya, Mine selalu menyajikan makan rumahan yang enak dan tidak membuat pelanggan merasa menyesal karena sudah mengeluarkan uang untuk

makan di *Izakaya Bottakuri*. *Izakaya Bottakuri* memiliki menu spesial yang berbeda setiap harinya.

Dalam Drama *Izakaya Bottakuri* juga terdapat adegan-adegan saat memasak dan menyajikan makanan ataupun *sake* yang akan dihidangkan kepada pelanggan di mana adegan tersebut secara tidak langsung memperkenalkan makanan-makanan Jepang bagi para penonton, lalu di akhir setiap episode drama ini terdapat video penjelasan mengenai jenis-jenis *sake* dan tutorial memasak makanan yang dibuat oleh Mine ataupun Kaoru di episode tersebut. Contohnya di episode 2 yang menjelaskan tentang *Sake Gensen Karakuchi Yoshinogawa* (厳選辛口吉乃川) dan *Tebasaki No Nikomito Nikogori* (手羽先の煮込みと煮凝り) yaitu sayap ayam rebus *Nikogori*.

Selain uraian di atas, Drama *Izakaya Bottakuri* memiliki cerita yang ringan dan cocok ditonton dengan keluarga. Kisah berbagai karakter yang muncul juga memiliki pesan moral yang dapat diambil.

Berikut karakter-karakter dalam Drama *Izakaya Bottakuri* (sumber gambar: <https://www.twellev.co.jp/bottakuri/cast/>)

1. Mine (みね)

Gambar 10. Mine



Pemilik *Izakaya Bottakuri*, masakannya selalu menjadi kesukaan para pelanggan. Dia terlihat pendiam, tapi dia juga ramah dan berhati kuat.

2. Kaoru (かおる)

Gambar 11. Kaoru



Adik perempuan Mine dengan kepribadian yang ceria dan optimis, berbeda dengan saudara perempuannya. Suka makanan yang sehat.

3. Kaname (かなめ)

Gambar 12. Kaname



Seorang pria yang datang ke *Izakaya Bottakuri* pada hari hujan dan menjadi pelanggan tetap toko.

4. Ume (ウメ)

Gambar 13. Ume



Seorang wanita tua yang dulunya seorang *geisha*, hampir setiap malam datang ke *Izakaya Bottakuri*.

5. Toku (トク)

Gambar 14. Toku



Master pekerjaan konstruksi yang stabil dan pelanggan tetap dari generasi sebelumnya, dan menyukai *sake* yang lezat.

6. Shinzou (シンゾウ)

Gambar 15. Shinzou



Pelanggan tetap dari generasi sebelumnya, pemilik apotek, sangat ahli dalam alkohol.

7. Aki (アキ)

Gambar 16. Aki



Pelanggan yang sesekali datang ke *Izakaya Bottakuri* untuk perbaikan gizinya.

8. Ryou (リョウ)

Gambar 17. Ryou



Seorang pekerja yang tampaknya menjadi anggota klub atletik ketika dia masih mahasiswa, memiliki nafsu makan yang tinggi.

9. Hiroshi (ヒロシ)

Gambar 18. Hiroshi



Pemilik Toko Sayur "Happyakugen", ia menjual sayur-sayuran lezat secara grosir pada *Izakaya Bottakuri*.

10. Akira (アキラ)

Gambar 19. Akira



Bekerja di perusahaan instalasi listrik, ia suka berbicara kasar tetapi memiliki kepribadian yang ramah.

11. Natsumi (奈津美) dan Kengo (健吾)

Gambar 20. Orang tua Mine dan Kaoru



Orang tua Mine dan Kaoru, biasanya muncul saat adegan *flashback*.

Unsur-unsur dalam *Shoku Bunka* memiliki peran penting dalam membuat makanan Jepang dan budayanya tetap bertahan di era sekarang. Kesederhanaan dalam pemilihan bahan dan pengolahan menjadi ciri khas makanan Jepang dan menghasilkan rasa enak tapi tidak terlalu berat di lidah. Drama *Izakaya Bottakuri* cocok untuk dijadikan objek penelitian ini karena adegan dalam drama tersebut terdapat unsur-unsur *Shoku Bunka*.