

## BAB IV SIMPULAN

Berdasarkan uraian yang sudah dijabarkan pada bab sebelumnya, unsur-unsur terdapat empat unsur dalam *Shoku Bunka* yaitu pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan serta etika dan cara makan. Pertama, pemilihan bahan makanan, di Jepang menggunakan bahan-bahan yang berasal dari alam dan harus diperoleh di waktu yang tepat agar bahan-bahan yang digunakan tetap dalam keadaan segar. Bahan-bahan yang sering digunakan dalam makanan Jepang adalah nasi, *miso*, *dashi*, *shoyu*, tahu, *sake*, *mirin*, jahe. Kedua, pengolahan makanan, orang Jepang cenderung mengolah makanan dengan teknik sedikit mungkin agar menghasilkan cita rasa makanan yang alami. Ketiga, penyajian makanan, di mana makanan Jepang disajikan dengan visualisasi yang indah dan memperhatikan hal-hal detail agar mempermudah saat makan. Terakhir, etika dan cara makan, dalam unsur ini terdapat ucapan terima kasih sebelum dan sesudah makan, budaya bersulang saat minum, cara makan yang dianggap sopan.

Pada drama *Izakaya Bottakuri* terdapat empat unsur *Shoku Bunka* beserta nilai-nilainya dalam drama tersebut. Yang pertama dalam pemilihan bahan makanan, makanan di *Izakaya Bottakuri* menggunakan bahan-bahan yang sering digunakan dalam masakan Jepang seperti nasi, *miso*, *dashi*, *shoyu*, tahu, *sake*, *mirin*, jahe. Yang kedua dalam pengolahan makanan, Mine sebagai koki utama memiliki teknik-teknik dalam mengolah makanan yang akan disajikan untuk pelanggan, seperti teknik mengolah sayur kol untuk isian *gyoza* agar tidak merusak bahan makanan lain dalam isian *gyoza*, memiliki pisau pribadi sesuai dengan budaya yang dilakukan oleh koki di Jepang yang menganggap pisau bagaikan “*Samurai*” bagi mereka. Hal lain dalam pengolahan makanan yang terdapat dalam drama *Izakaya Bottakuri* adalah Mine menggunakan potongan *Kakushi Hocho* saat membuat terong *dengaku* untuk Kanji. Yang ketiga tentang penyajian makanan, Mine ataupun Kaoru selalu menyajikan makanan dengan penampilan menarik dan rapi seperti saat menyajikan *oden* dimana isian *oden* disusun dengan rapi oleh Kaoru, saat menyajikan *Nanohana Ohitashi*, Mine menambahkan hiasan bunga walau pada

umumnya tidak disajikan dengan hiasan bunga di atasnya. Mine juga menyajikan alkohol baik *sake*, bir, ataupun wiski yang cocok dengan makanan yang disajikan karena *Izakaya Bottakuri* memiliki menu spesial yang selalu berbeda setiap hari. Yang keempat tentang etika dan cara makan, dalam drama *Izakaya Bottakuri* unsur ini terlihat pada pelanggan *izakaya*. Kaname yang mengucapkan terima kasih sebelum dan sesudah makan, Kaoru yang memberikan *oshibori* atau handuk panas untuk Yama dan Hiroshi, Toku dan Shinzou yang hendak bersulang sebelum minum *sake*, Yama menuangkan *sake* untuk Ken yang secara usia lebih tua dari Yama, Ume mengajarkan cara makan *umeboshi* dan Ryou yang mengangkat mangkuk saat sedang makan nasi tanpa terkena mulut.

Faktor pendukung munculnya empat unsur *Shoku Bunka* dikarenakan latar tempat dalam drama tersebut yaitu *izakaya* yang merupakan bar ala Jepang yang juga menyajikan makanan, di mana latar tersebut dapat memunculkan empat unsur tersebut seperti saat membuat makanan, menyajikan makanan dan minuman, kegiatan makan dan minum, interaksi Mine dan Kaoru dengan pelanggan ataupun interaksi sesama pelanggan di mana mereka suka membahas makanan serta minuman yang disajikan oleh Mine dan Kaoru. Hal ini dapat menunjukkan bahwa unsur-unsur *Shoku Bunka* sangat melekat pada masyarakat Jepang. Drama *Izakaya Bottakuri* tidak hanya dapat dijadikan sebagai media hiburan, tetapi juga dapat sebagai media memperkenalkan budaya Jepang khususnya budaya makan kepada penontonnya.