

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jepang adalah negara dengan perekonomian terkuat peringkat tiga di dunia setelah Amerika dan China. Jepang juga memiliki lebih dari 3.000 pulau yang terletak di pesisir lautan pasifik dan timur benua asia. Maka dari itu, Jepang dikenal juga sebagai negara kepulauan. Jepang juga memiliki empat musim yang mempresentasikan keindahan alamnya seperti musim semi (*haru*, 春), musim panas (*natsu*, 夏), musim gugur (*aki*, 秋), dan terakhir musim dingin (*fuyu*, 冬). Lalu, terdiri dari 47 prefektur dengan penduduk sekitar 127,614 juta jiwa, ditetapkan sebagai populasi terbanyak di dunia peringkat sembilan. Maka dari itu, Jepang memiliki banyak sekali kebudayaan, sastra, tradisi, dan salah satu alasan sangat penting yang menjadikan turis sangat ingin pergi mengunjungi Jepang adalah kuliner makanan dari Jepang. Di Jepang banyak sekali makanan enak dan terkenal, mulai dari hidangan pembuka, menu utama, hingga hidangan penutup. Dihias dengan penuh perhatian, rapih, dan presisi agar terlihat cantik dan indah saat dilihat mata. Salah satu hidangan penutup atau camilan terkenal di Jepang yang mengandung nilai estetik atau seni tinggi adalah *wagashi* (和菓子).

Wagashi (和菓子) adalah camilan tradisional Jepang yang rasanya manis dengan bentuknya yang unik-unik. *Wagashi* (和菓子) adalah gabungan dari kata *wa* (和) yang artinya “Jepang” dan *gashi / kashi* (菓子) yang artinya “kue” jadi dapat diartikan *wagashi* (和菓子) adalah kue yang berasal dari Jepang. Istilah *wagashi* (和菓子) digunakan untuk membedakan kue-kue tradisional dari Jepang dengan kue dan permen dari Barat (*yougashi*) yang diperkenalkan orang Eropa ke Jepang sejak zaman *meiji*.

Menurut Tsuji (1980 : 326) tentang asal kata *Wagashi* (和菓子), yaitu:

The word for confectionery in Japanese, *kashi* (菓子), derives from the word for fruit, *kajitsu* (果実), and once referred only to fruit. Almost the same Chinese character is used in both cases, and its pronunciation “*ka*”, is identical.

The “*shi*” in *kashi* (菓子) means “seed”. The confections introduced to Japan from the Asian continent in the *nara* period (645-781) were known as “Chinese Fruit” at the time. They were the precursors of Japanese sweets (*wagashi* (和菓子)) and consisted of ground grains or soybeans, salted, kneaded, and fried in oil.

Terjemahan :

Kata untuk kue atau permen dalam bahasa Jepang, *kashi* (菓子), berasal dari kata untuk buah, *kajitsu* (果実), dan tetap hanya merujuk pada buah. Huruf

Cina yang hampir serupa biasanya digunakan dalam keduanya, dan pengucapannya, “*ka*”, juga serupa “*shi*” dalam *kashi* (菓子) berarti “bibit / benih”. Pada masa itu kue-kue atau permen-permen diperkenalkan ke Jepang dari benua Asia pada periode *nara* (645-781) dikenal dengan istilah “Buah Cina”. Hal tersebut merupakan pelopor dari manis-manisan Jepang (*wagashi* (和菓子)) dan diisi dengan biji-bijian tanah, kacang kedelai, bergaram, diremas, dan digoreng dalam minyak.

Sebagian besar *wagashi* (和菓子) dibuat dari bahan baku seperti beras, gandum, kedelai, atau tepung. Sebelum gula pasir masuk dan dikenal oleh masyarakat Jepang, pembuatan *wagashi* (和菓子) hingga abad ke-19 masih menggunakan gula yang berwarna coklat (brown sugar) atau disebut juga gula yang tidak dimurnikan. Sebelum masyarakat Jepang mengenal gula, *wagashi* (和菓子) hanya berupa buah kering yang rasanya manis, misalnya buah kesemek yang dikeringkan. *Wagashi* (和菓子) biasanya adalah kue seperti *mochi*, *manjuu*, *dango*, dan buah kering disajikan berbarengan dengan secangkir teh hijau saat upacara minum teh (*chanoyu*, 茶の湯).

Saat upacara minum teh, *wagashi* (和菓子) harus dimakan terlebih dahulu setelah itu baru meminum teh hijau yang mengandung rasa pahit, rasa pahit teh hijau berfungsi untuk menetralkan rasa manis dari *wagashi* (和菓子). Selain rasanya yang manis, bentuk dan warna *wagashi* (和菓子) biasanya banyak mengambil ide dengan penggambaran yang merepresentasikan keempat musim, binatang, dan alam di Jepang. Menurut laman blog toraya yang berjudul art of the five sense, *wagashi* (和菓子) merupakan camilan sederhana yang menonjolkan kesederhanaan dan kerendahan hati budaya dan masyarakat Jepang itu sendiri. Maka dari itu, *wagashi* (和菓子) mempunyai unsur-unsur bernilai estetik untuk diabadikan

keindahannya secara spiritual dan melalui kelima panca indra manusia seperti penampilan (*katachi*, 形), suara (*oto*, 音), aroma (*kaori*, 香り), tekstur (*kanshoku*, 感触) dan terakhir yang tidak kalah penting adalah rasa (*aji*, 味). Karena hal inilah yang menjadikan *wagashi* (和菓子) bukan hanya sebagai camilan kue tradisional Jepang tetapi juga memiliki unsur kebudayaan yang patut dilestarikan secara turun temurun.

Kesimpulan bahwa makanan tradisional mempunyai tujuan, kapan dan apa yang disajikan hal ini sangat berkaitan dengan aspek ritual, makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya di daerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya, diolah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun berkaitan dengan fungsi sosial dan budaya (Arsiniati, 1997:3). *Wagashi* (和菓子) adalah kue tradisional yang selain memiliki aspek ritual seperti saat diupacara minum teh (*chanoyu*, 茶の湯) juga memiliki nilai estetika. Nilai estetika yang berunsur agama *zen buddhisme* dan yang paling berpengaruh besar terhadap kebudayaan Jepang karena banyak diterapkan dibenda-benda yang bernilai seni adalah nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂). Ajaran *zen buddhisme* mengajarkan ketenangan dan kenyamanan dalam kesederhanaan. Menurut Hisamatsu Shin'ichi seorang filsuf *zen* ternama mengatakan seni *zen* mempunyai tujuh karakteristik yaitu asimetri (*fukinsei*, 不均齊), kesederhanaan (*kanso*, 簡素), esensi (*shibumi*, 渋味), alami (*shizen*, 自然), keindahan tersembunyi (*yūgen*, 幽玄), ketidakterduniawian (*datsuzoku*, 脱俗), ketenangan (*seijaku*, 静寂).

Wabi-sabi (侘, 寂) adalah dua hal yang hampir mirip yang mempunyai konsep di bawah pengaruh nilai-nilai ajaran *zen*. *Wabi* (侘) adalah cara untuk mengapresiasi suatu keindahan dengan apa adanya tanpa harus ada yang diubah maupun diperbaharui. Sementara itu, *sabi* (寂) adalah penggambaran mengenai kerusakan yang diakibatkan oleh waktu. *Wabi-sabi* (侘, 寂) adalah sebuah filosofi hidup orang Jepang mengenai kefanaan, penderitaan, kekosongan atau kehampaan. Salah satu dasar pemikiran Barat adalah bahwa apa yang kosong (hampa) dianggap tidak menarik. Akan tetapi, bangsa Jepang menganggap bahwa kehampaan itu

memiliki arti, memiliki sesuatu yang menarik untuk diperhatikan. Kekosongan itu dianggap “menampilkan” sesuatu. Kehampaan dapat menjadi positif dan selalu bersifat dinamis (Sutrisno, 1993:116-117).

Menerima ketidaksempurnaan menjadi sesuatu yang positif contohnya seperti pohon tua yang daunnya sudah berguguran masih bisa berdiri kokoh untuk menumbuhkan daun-daunnya lagi di tahun berikutnya, meja kayu yang sudah usang dan rusak, mangkuk teh yang berbentuk asimetri atau tidak sempurna. Semua hal tersebut mempunyai persamaan, yaitu adanya keindahan dikarenakan penuaan dan adanya rasa bersyukur atas suatu hal yang indah tanpa harus ada yang diubah. Prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂) adalah mengsyukuri dan menghargai hal-hal atau benda yang sudah dimiliki dibanding menginginkan sesuatu yang baru.

Berdasarkan uraian di atas, penulis sangat tertarik untuk menganalisis lebih lanjut mengenai nilai-nilai estetika Jepang yang terdapat pada kue tradisional Jepang yang disebut *wagashi* (和菓子) tersebut melalui skripsi yang berjudul “*Nilai Estetika Wabi -Sabi dan Penerapannya pada Wagashi*”.

1.2 Penelitian yang Relevan

Untuk mendukung permasalahan terhadap bahasan, penulis mencari berbagai jurnal dan penelitian terdahulu yang masih relevan terhadap masalah yang menjadi obyek penelitian saat ini. Selain itu, yang menjadi syarat mutlak bahwa dalam karya penelitian ilmiah menolak plagiarisme atau mencontek secara utuh hasil karya tulisan orang lain. Oleh karena itu, untuk memenuhi kode etik dalam penelitian ilmiah maka sangat diperlukan eksplorasi terhadap penelitian-penelitian terdahulu yang relevan. Tujuannya adalah untuk menegaskan penelitian, posisi penelitian dan sebagai teori pendukung guna menyusun konsep berpikir dalam penelitian.

Berdasarkan hasil eksplorasi terhadap penelitian-penelitian terdahulu, penulis menemukan beberapa penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini. Meskipun terdapat keterkaitan pembahasan, penelitian ini masih sangat berbeda dengan penelitian terdahulu. Adapun beberapa penelitian terdahulu tersebut yaitu:

1. Nur Ellyzah Manik (2017) dengan skripsi berjudul “Fungsi Dan Makna *Wagashi* (和菓子) Bagi Masyarakat Jepang (Nihon Shakai Ni Okeru Seikatsu Ni Taisuru *Wagashi* (和菓子) No Imi To Kinou)”. Penelitian ini berfokus untuk mendeskripsikan fungsi dan makna pada *Wagashi* (和菓子) bagi masyarakat Jepang yaitu sebagai bentuk kecintaan masyarakat Jepang terhadap alam, sebagai bentuk penghormatan masyarakat Jepang terhadap para dewa (*kami*, 神様) dan roh para leluhur, sebagai sebuah simbol pengharapan dalam berbagai macam perayaan atau ritus tahunan (*matsuri*, 祭り), serta sebagai hidangan pendamping saat upacara minum teh (*chanoyu*, 茶の湯).

Masalah penelitian dari skripsi ini adalah bagaimana fungsi dan makna *wagashi* (和菓子) di dalam kehidupan masyarakat Jepang. Metode penelitian yang digunakan dalam adalah metode penelitian deskriptif. Data yang digunakan melalui peninggalan tertulis, terutama berupa arsip-arsip dan termasuk juga buku-buku tentang pendapat, teori, yang berhubungan dengan masalah penelitian, dan kemudian dianalisa. Hasil dari penelitian ini adalah tampilan dan warna *wagashi* (和菓子) yang bermacam-macam mempunyai fungsi dan makna yang juga bermacam-macam.

Persamaan dan perbedaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah obyek yang diteliti sama-sama mengenai *wagashi* (和菓子) dengan perbedaan yang sangat jauh. Perbedaannya adalah tema penelitian penulis membahas mengenai nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂), sebuah filosofi hidup masyarakat Jepang yang dapat didefinisikan menerima dan menghargai ketidaksempurnaan atau sesuatu yang tidak dapat diubah menjadi suatu hal positif yang terdapat pada *wagashi* (和菓子) berdasarkan teori nilai-nilai ajaran *zen*, sedangkan tema penelitian ini membahas fungsi dan makna *wagashi* (和菓子) di dalam kehidupan masyarakat Jepang berdasarkan tradisi yang dipercaya atau yang dilakukan secara turun-temurun hingga menjadi suatu kebudayaan, menjadikan masyarakat Jepang mempunyai ciri khas tersendiri.

2. Annisa Sigma Exacta, Siti Dahsiar Anwar (2013) dengan skripsi berjudul “*Wagashi* (和菓子): Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang (Analisis Teori Estetika *Wabi* dan Teori Estetika *Zen*)””. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimanakah nilai-nilai estetika yang terdapat dalam kue khas Jepang, *wagashi* (和菓子). Pengumpulan data dilakukan dengan metode deskriptif analitis, yaitu melalui studi kepustakaan yang bertujuan untuk mendapatkan data-data yang relevan terhadap obyek penelitian dan kemudian dianalisis. Teori yang digunakan dalam penulisan karya ilmiah ini adalah teori estetika *wabi* dan teori estetika *zen buddhisme*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa di dalam *wagashi* (和菓子) terkandung nilai-nilai estetika *wabi* (侘) dan nilai-nilai estetika *zen* yang ditunjukkan melalui ciri-ciri seperti alami, sederhana, asimetris, tenang dan makna yang mendalam. Persamaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah mengenai tema dan obyek yang dibahas sama-sama membahas nilai-nilai estetika Jepang seperti nilai estetika *wabi* (侘) berdasarkan teori ajaran *zen* yang terdapat pada *wagashi* (和菓子) dan juga sama-sama menggunakan metode deskriptif analitis. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian penulis adalah pada penelitian ini tidak terdapat teori nilai estetika *sabi* (寂) yang dapat didefinisikan sebagai keindahan yang terdapat pada ketidaksempurnaan benda yang telah usang oleh waktu, sedangkan penelitian ini hanya membahas teori nilai estetika *wabi* (侘) tidak ada teori nilai estetika *sabi* (寂).

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis kemukakan di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. *Wagashi* (和菓子) adalah camilan warisan budaya Jepang yang patut dihargai walaupun tidak sempurna dan bisa rusak disebabkan oleh waktu jika kita bersyukur maka semua akan terlihat indah.
2. *Wagashi* (和菓子) memiliki latar belakang sejarah panjang yang menyebabkannya dilestarikan sampai saat ini.

3. *Wagashi* (和菓子) mempunyai berbagai macam bentuk dan warna yang banyak mempresentasikan keindahan alam dan hewan.
4. *Wagashi* (和菓子) bisa membuat orang lain yang melihatnya merasakan ketenangan dan kenyamanan dalam kesederhanaan.
5. *Wagashi* (和菓子) mempunyai nilai-nilai estetika Jepang yang berhubungan dengan ajaran agama *zen*.

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dipaparkan di atas, penulis membatasi permasalahan pada ajaran *zen* pada *wagashi* (和菓子). Ajaran *zen* mengandung konsep nilai-nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂).

1.5 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, penulis merumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana sejarah dan perkembangan *wagashi* (和菓子)?
2. Bagaimana karakteristik nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂)?
3. Bagaimana hubungan *wagashi* (和菓子) dengan nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) Jepang?

1.6 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengetahui bagaimana sejarah dari *wagashi* (和菓子).
2. Mengetahui lebih dalam nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂).
3. Menelaah lebih dalam hubungan *wagashi* (和菓子) dengan *wabi-sabi* (侘, 寂).

1.7 Landasan Teori

1.7.1 *Wabi-sabi* (侘, 寂)

Zen buddhisme memiliki beberapa nilai estetika dan salah satu nilai estetika *zen* yang sering digunakan dalam kehidupan masyarakat Jepang adalah nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂). *Wabi* (侘) adalah cara untuk mengapresiasi suatu keindahan dengan apa adanya tanpa harus ada yang diubah maupun diperbaharui. Sementara itu, *sabi* (寂) adalah penggambaran mengenai kerusakan yang diakibatkan oleh waktu. Berdasarkan laman blog bbc news Japan berjudul Japanese features and analysis yang ditulis oleh lily crosley, berisikan pengertian *wabi-sabi* berdasarkan Tanehisa Odabe, seorang Profesor dari Universitas laboratorium estetika dan seni Tokyo mengatakan :

わびさびだと言われる何かに積極的に関わると、3つのことが実現できる。その作品の制作にかかわった自然の力に気づき、自然の力を受け入れ、そして二元論（私たちは自分を取り巻く環境とは切り離された存在だとする考え方）から抜け出ることができるのだ。こうした経験を組み合わせると、ヒトは自分が自然界の一部だと思えるようになる。社会の仕組みに隔てられることなく、代わりに自然の時の移り変わりの中で自分は無力な存在なのだ。へこみやでこぼこは欠損ではなく、自然の創造物なのだと思えるようになる。たとえば、苔がでこぼこの壁で生い茂ったり、木が風に揺れてしなったりするように。

自然をただ単に危険で破滅的な力と位置付けるのではなく、わびさびの概念を使えば自然は美の源だと位置づけることができる。どれほど微小なものでも鑑賞の対象になる。わびさびを通じて自然は、色彩やデザインや文様のもととなり、刺激の源泉となり、対抗するのではなく協力するべき力となる。

Terjemahan:

Ketika kita secara aktif terlibat dengan sesuatu yang dikatakan sebagai *wabi-sabi*, ada tiga hal yang dapat dicapai. Anda menjadi sadar akan kekuatan alam yang terlibat dalam penciptaan karya tersebut, anda merangkul kekuatan alam, dan anda terbebas dari dualisme (gagasan bahwa kita terpisah dari lingkungan di sekitar kita). Kombinasi pengalaman-pengalaman ini memungkinkan manusia melihat dirinya sebagai bagian dari alam. Daripada dipisahkan oleh mekanisme masyarakat, saya merasa tidak berdaya dalam perubahan waktu yang alami. Mereka mulai menerima bahwa penyok dan benjolan bukanlah cacat, melainkan ciptaan alam. Misalnya lumut tumbuh di dinding yang tidak rata, atau pohon bergoyang tertiuip angin.

Daripada memandang alam hanya sebagai kekuatan yang berbahaya dan merusak, konsep *wabi-sabi* memungkinkan kita memandang alam sebagai sumber keindahan. Sekecil apapun suatu hal, tetaplah menjadi sebuah apresiasi. Melalui *wabi-sabi*, alam menjadi sumber warna, desain, dan pola, sumber inspirasi, dan kekuatan untuk digarap, bukan dilawan.

Wabi-sabi (侘, 寂) adalah sebuah filosofi hidup orang Jepang mengenai kefanaan, penderitaan, kekosongan atau kehampaan dan menerima ketidaksempurnaan menjadi sesuatu yang positif (Sutrisno, 1993:116-117). Terao Ichimu dalam bukunya berjudul *Bi no Ronri* hal.221-223, mengatakan “*Wabi* (侘) adalah keindahan dalam dimensi ruang sedangkan *sabi* (寂) adalah keindahan dalam dimensi waktu.” Terao Ichimu juga mengungkapkan “*wabi* (侘) terbentuk dalam dunia kosong sama dengan berwarna, kemiskinan menjadi kekayaan, pemikiran yang menerima dengan tenang kilauan hembusan angin musim dingin yang apa adanya, jatuh bangkrut, sedih, miskin, putus asa, kesepian tanpa satu apapun”. Kemudian tentang *sabi* (寂) ia mengungkapkan “istilah *sabi* (寂) yang pertama, memiliki arti pudar, dingin, sepi (tidak menyenangkan). Kedua, yaitu terlantar, pondok tua, berumur, menjadi tua. Ketiga yaitu berkarat, akhirnya mempunyai arti *wabi* (侘).

Menurut Hisamatsu (1971:111) *zen* memiliki tujuh karakteristik keindahan yang dikenal dengan nilai *wabi-sabi* (侘, 寂) yakni: asimetri (*fukinsei*, 不均齐), kesederhanaan (*kanso*, 簡素), esensi (*shibumi*, 渋味), alami (*shizen*, 自然), keindahan tersembunyi (*yūgen*, 幽玄), ketidakduniawian (*datsuzoku*, 脱俗), ketenangan (*seijaku*, 静寂). Adapun prinsip-prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂) dibawah ajaran *zen* sebagai berikut:

1) *Fukinsei* (不均齐)

Mempunyai pengertian ketidakteraturan (untuk menampilkan kesan dinamis) dan merupakan salah satu karakteristik dari ajaran *zen*. Ketidakteraturan maksudnya proporsi alami yang terjadi di alam selalu muncul ketika terjadi harmoni geometris, Keseimbangan yang simetri dan keteraturan yang ditampilkan kesan statis atau monoton. Berbeda dengan asimetri yang berarti tidak sama atau tidak seimbang dan ketidakseimbangan itu terjadi karena adanya ritme atau irama yang dinamis. Maknanya membuang nafsu duniawi atau kehidupan bukan saja berorientasi pada kesempurnaan tetapi juga pada ketidak-

sempurnaan, karena suatu kesempurnaan yang sempurna adalah sesuatu yang tidak sempurna atau sebaliknya.

2) *Kanso* (簡素)

Mempunyai pengertian kesederhanaan. Nilai tertinggi dari suatu kesederhanaan itu yaitu sesuatu yang dapat mewakili atau mencerminkan sifat dari suatu benda yang ditampilkan secara utuh yang diekspresikan melalui garis dan warna atau unsur-unsur seni yang lain. Selanjutnya warna yang sederhana adalah warna yang tidak menyolok dan monokromatik. Sedangkan bentuk yang sederhana adalah bentuk yang tidak bervariasi, bersifat naif, polos dan mempunyai unsur kesengajaan.

3) *Shibumi* (渋味)

Mempunyai pengertian esensi atau hakikat dari suatu benda yang tercermin melalui karakteristiknya, untuk memperoleh kehakikian perlu melakukan pemahaman.

4) *Shizen* (自然)

Merupakan sesuatu yang terjadi dengan sendirinya. Secara wajar dan apa adanya tanpa pamrih atau tanpa diawali dengan pemikiran dan tujuan tertentu. Melainkan bersifat asli, alami, wajar, dan bukan sesuatu yang dibuat-buat.

5) *Yuugen* (幽玄)

Mempunyai pengertian interpretasi kesan atau makna yang ditangkap oleh manusia terhadap keadaan alam yang ada di luar penalarannya yang ditentukan oleh latar masing-masing. Akan tetapi di dalam pengertian *zen* itu sendiri makna dari *yuugen* ini adalah konsentrasi dan menciptakan suasana hening.

6) *Detsuzoku* (脱俗)

Mempunyai pengertian tentang kebebasan yang tidak terikat pada pola-pola, patokan ataupun rumus. Bagi *zen* hal-hal ini dapat menghambat aktivitas dan kreativitas seseorang. Sehingga kebebasan di sini bukan

berarti bebas secara rasio, tetapi bebas di bawah aturan dan aturan itu merupakan suatu kebebasan yang tak terbatas. Dan juga digunakan sebagai dasar untuk memperoleh kebebasan manusia dalam berimajinasi dan berkreasi dalam menuangkan ide-idenya ke dalam suatu karya seni.

7) *Seijaku* (静寂)

Mempunyai pengertian ketenangan yang bersifat dinamis. Dalam konsep *zen* ketenangan itu diekspresikan dalam keadaan diam tetapi mempunyai bentuk yang bergerak.

Kesimpulan dari *Wabi-sabi* (侘, 寂) adalah dua hal yang hampir sama yang mempunyai konsep dibawah pengaruh nilai-nilai ajaran *zen*. Tetapi, seiring berjalannya waktu, makna *wabi* dan *sabi* menjadi tumpang tindih dan bersatu. Dua hal tersebut menyatu menjadi *wabi-sabi* (侘, 寂) yang keseluruhannya dapat didefinisikan sebagai keindahan dari benda yang tidak sempurna, tidak kekal, dan tidak lengkap. *Wabi-sabi* (侘, 寂) dalam ajaran *zen buddhisme* mengajarkan tentang ketenangan dan kenyamanan dalam kesederhanaan.

1.7.2 *Wagashi* (和菓子)

Wagashi (和菓子) adalah kue tradisional yang selain memiliki aspek ritual seperti saat upacara minum teh (*chanoyu*, 茶の湯) juga memiliki nilai estetika. Nilai estetika yang berunsur agama *zen buddhisme* dan yang paling berpengaruh besar terhadap kebudayaan Jepang karena banyak diterapkan dibenda-benda yang bernilai seni adalah nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) (Annisa Sigma Exacta, 2013). Arsiniati menyimpulkan bahwa makanan tradisional mempunyai tujuan, kapan dan apa yang disajikan hal ini sangat berkaitan dengan aspek ritual, makanan tradisional adalah makanan yang sudah membudaya di daerahnya sejak beberapa generasi sebelumnya, diolah dari bahan yang tersedia dan sebagian mempunyai fungsi khusus baik sebagai makanan ritual maupun berkaitan dengan fungsi sosial dan budaya (Arsiniati, 1997:3).

Wagashi (和菓子) mempunyai rasa yang manis, bentuk dan warna biasanya banyak mengambil ide dengan penggambaran yang merepresentasikan ke empat musim, binatang, dan alam di Jepang. *Wagashi* (和菓子) merupakan camilan sederhana yang menonjolkan kesederhanaan dan kerendahan hati budaya dan masyarakat Jepang itu sendiri. Maka dari itu, *wagashi* (和菓子) mempunyai unsur-unsur bernilai estetik untuk diabadikan keindahannya secara spiritual dengan melalui kelima panca indra manusia seperti penampilan (*katachi*, 形), suara (*oto*, 音), aroma (*kaori*, 香り), tekstur (*kanshoku*, 感触) dan terakhir yang tidak kalah penting adalah rasa (*aji*, 味), semua itu menjadi satu kesatuan yang harmoni dalam sebuah *wagashi* (和菓子). Jika diberi contoh bagaimana penerapan nilai artistik *wabi-sabi* (侘, 寂) pada *wagashi* (和菓子), dapat dilihat dari tipe *wagashi* (和菓子) yang paling bertekstur lembut yaitu *namagashi*.

Namagashi mempunyai bentuk yang sangat detail, didesain dengan menggunakan motif musiman dan alami seperti daun dan bunga untuk mencerminkan berbagai objek alam di empat musim yang terdapat di Jepang. Dengan tekstur lembut untuk mempermudah pembentukan yang bisa melancarkan kebebasan ide-ide kreasi dari banyak masyarakat. Bagi masyarakat Jepang, makanan yang enak, makanan yang baik adalah makanan yang lunak. Makanan yang lunak ini berhubungan dengan kedekatan seseorang, tentang intimasi dan bersifat menghibur, selayaknya bayi yang sedang menyusu pada ibunya (Ashkenazi & Jacob, 2000:150).

Sebagian besar *namagashi* menggunakan bahan dasar dari *kanten* (agar-agar transparan) atau terbuat dari tepung ketan, yang pada saat akan disantap, indera peraba akan merasakan bagaimana tekstur *wagashi* (和菓子) pada saat kita mengambilnya dengan tangan, saat memotongnya, dan pada saat *wagashi* (和菓子) berada di dalam mulut seperti meleleh secara perlahan menyebarkan rasa manis yang ringan tidak terlalu berlebihan, untuk memberikan tujuan kehangatan, ketentraman, dan kenyamanan yang terdapat dalam prinsip-prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂).

Berdasarkan informasi di atas, dapat disimpulkan bahwa *wagashi* (和菓子) adalah camilan tradisional dari Jepang yang tidak hanya mempunyai nilai seni tinggi, budaya, dan spiritual tetapi juga mengandung prinsip-prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂) berdasarkan ajaran *zen*. Banyaknya bentuk dan nama unik, isian, hiasan, warna, dan makna menjadikan *wagashi* (和菓子) mempunyai ciri khas karakteristik yang terkandung pada nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂). Hal tersebut dapat dibuktikan dengan menganalisis kelima unsur pembentuk *wagashi* (和菓子) seperti penampilan (*katachi*, 形), suara (*oto*, 音), aroma (*kaori*, 香り), tekstur (*kanshoku*, 感触) dan rasa (*aji*, 味)

1.8 Jenis dan Metode Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif metode penelitian deskriptif analisis. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang ditujukan untuk mendeskripsikan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena alamiah maupun fenomena buatan manusia yang bisa mencakup aktivitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan antara fenomena yang satu dengan fenomena lainnya (Sukmadinata, 2017:72). Penelitian ini diperoleh melalui studi kepustakaan. Sumber kepustakaan tersebut bersumber dari jurnal, hasil penelitian terdahulu yang penulis akses dari perpustakaan Universitas Darma Persada, artikel, dan sumber lain yang terdapat di internet.

1.9 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian ini terbagi menjadi dua, yaitu manfaat penelitian teoritis dan manfaat penelitian praktis.

1.9.1 Manfaat Teoritis

1. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan terkait nilai-nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) Jepang pada *wagashi* (和菓子).
2. Bermanfaat bagi siapapun yang ingin mengetahui mengenai sejarah *wagashi* (和菓子) dan nilai-nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) yang terdapat pada *wagashi* (和菓子).

3. Bermanfaat dijadikan referensi untuk perkembangan ilmu yang berhubungan dengan masalah yang sedang diteliti.

1.9.2 Manfaat Praktis

Memberikan informasi atau pengetahuan kepada penulis dan pembaca yang ingin mengetahui nilai-nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) Jepang yang terdapat pada *wagashi* (和菓子) atau kudapan khas dari Jepang.

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Sistematika penulisan ini terdiri dari 4 bab di mana pada setiap bab disusun dengan memaparkan keseluruhan hasil penelitian secara singkat dapat diketahui sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan. Pada bab ini akan diuraikan gambaran keseluruhan mengenai alasan penulis pengambil judul yang berisi latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, landasan teori, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Umum Terhadap Nilai Estetika *Wabi-Sabi* Dan Penerapannya Pada *Wagashi*, pada bab ini akan memuat data dari penelitian terkait penerapan nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) pada *wagashi* (和菓子) yang dipengaruhi nilai-nilai *zen buddhisme*.

Bab III Analisis Nilai Estetika *Wabi-Sabi* Dan Penerapannya Pada *Wagashi*, Pada bab ini memuat hasil analisa data mengenai *wagashi* (和菓子) mempunyai nilai estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) yang dipengaruhi nilai-nilai *zen buddhisme*.

Bab IV : Simpulan. Bab ini adalah bab terakhir yang memuat simpulan berdasarkan hasil analisa penelitian.