

BAB II

TINJAUAN UMUM TERHADAP NILAI ESTETIKA *WABI-SABI* DAN PENERAPANNYA PADA *WAGASHI*

Nilai estetika dalam konteks seni budaya berkaitan dengan keindahan sebuah karya seni, seperti drama, tarian, musik, film, makanan, pakaian, dan lain-lain. Estetika dapat didefinisikan sebagai kepekaan manusia terhadap seni dan keindahan. Pada saat seseorang melihat suatu hal atau benda yang dianggap mempunyai nilai estetika, biasanya akan merasakan perasaan gembira, takjub, bahagia, sedih, ekstasi, dan kesenangan spiritual. Nilai estetika adalah nilai yang berkaitan dengan keindahan atau segala sesuatu yang dipandang indah contohnya seperti, nilai estetika yang terdapat pada bentuk bangunan, warna lukisan, dan motif hias yang terdapat pada karya seni tersebut. Dengan adanya penilaian dari segi estetika akan menambah pengetahuan manusia mengenai keindahan sebuah obyek dan membuat kita jauh lebih bisa menghargai karya seni apa pun bentuk, warna, dan ragam hiasnya.

Pada bab ini akan dibahas mengenai tinjauan umum hubungan antara nilai estetika *wabi-sabi* dengan penerapannya pada *wagashi*. Dimulai dari pengertian nilai estetika secara luas, pengertian *wabi-sabi* berdasarkan ajaran *zen buddhisme*, sejarah awal mula *wagashi* bisa masuk ke Jepang, mengklasifikasikan *wagashi* berdasarkan tekstur dan kelembapannya, dan terakhir unsur-unsur pembentukan *wagashi* hingga membuatnya menjadikan karya seni yang patut diapresiasi oleh semua masyarakat di belahan dunia manapun.

2.1 Pengertian Nilai Estetika

Mengutip dari sumber laman blog kumparan yang dibuat oleh ragam info dengan judul pengertian estetika menurut para ahli, estetika adalah suatu ilmu yang mempelajari dan membahas tentang suatu keindahan, yang dapat dirasakan bukan hanya melalui indera penglihatan tetapi semua panca indera yang dimiliki oleh manusia agar keindahan tersebut dapat di sadari dan dirasakan dan dapat dinilai secara subyektif. Dikutip dari buku *seni budaya Jawa dan kerawitan* karya Arina

Restian, pengertian estetika adalah ilmu atau filsafat yang mempelajari segala sesuatu tentang seni dan keindahan, serta bagaimana tanggapan manusia terhadapnya. Istilah estetika berasal dari Bahasa latin “*aestheticus*” atau Bahasa Yunani “*aestheticos*” yang artinya adalah untuk merasakan (dipersepsikan oleh perasaan) jika dijelaskan lebih detail, estetika ialah keindahan seni yang berasal dari sisi kreativitas individu dan suatu hal yang terjadi atau terbentuk secara natural tanpa campur tangan manusia, yang bisa dirasakan melalui semua panca indera manusia biasanya terdapat di dalam karya seni dan alam semesta.

Mengutip dari sumber laman blog seni budaya yang berjudul pengertian estetika atau keindahan seni menurut para ahli, istilah estetika dipopulerkan oleh Baumgarten pada pertengahan abad ke-18 untuk menyatakan sesuatu yang berkaitan dengan keindahan. Sampai sekarang pun estetika dikenal dengan istilah keindahan. Menurut Alexander Baumgarten (Jerman), estetika (keindahan) seni itu dipandang sebagai suatu kesatuan yang merupakan susunan yang teratur dari bagian-bagian yang mempunyai hubungan erat satu sama lain dan secara keseluruhan. Alexander Baumgarten membuat suatu filosofis singkat dalam menyatakan pendapatnya tentang estetika. Baumgarten berpendapat bahwa estetika merupakan ilmu pengenalan sensitif yang melibatkan emosional pribadi seseorang dalam mengungkapkan pendapat dan perspektifnya.

Menurut KBBI, istilah estetika memiliki dua arti. Estetika adalah suatu cabang filsafat yang membahas tentang seni, nilai keindahan, dan tanggapan manusia terhadapnya. Estetika juga dapat didefinisikan sebagai kepekaan manusia terhadap seni dan keindahan. Pada saat seseorang melihat suatu hal atau benda yang dianggap mempunyai nilai estetika, biasanya akan merasakan perasaan gembira, takjub, bahagia, sedih, katarsis, ekstasi, dan kesenangan spiritual. Dengan semua itu, keindahan dapat dirasakan secara lebih dalam yaitu berhubungan dengan nilai-nilai spiritual. Mengutip dari ebook ensiklopedia *Pancasila* oleh R. Toto Sugiharto, nilai estetika adalah nilai indah dan nilai tidak indah. Pengertian dari nilai tersebut yaitu, sesuatu yang berharga atau sesuatu yang menentukan kualitas. Mengutip dari laman blog detikjabar blog detikjabar berjudul pengertian estetika teori, fungsi, dan unsur didalamnya oleh kholida gothrunnada, nilai estetika bersifat subyektif pada

diri sendiri yang bersangkutan dan tidak perlu adanya pertanggung jawaban atas penilaian estetika tersebut. Dapat diartikan setiap individu bisa memiliki nilai estetika yang berbeda-beda tergantung dari perasaan dan pandangan. Contoh nilai estetika, misalnya seseorang mungkin saja akan sangat bahagia dan senang ketika melihat suatu lukisan yang menurutnya sangatlah indah, sedangkan menurut orang lain lukisan itu tidaklah indah.

Di dunia ini tidak hanya terdapat positif (baik) saja, ada pula negatif (buruk/tidak baik/jelek). Hal tersebut selalu berdampingan dan tidak dapat di pisahkan layaknya karakter dari sebuah film bergenre drama selalu ada protagonis dan antagonis, harus ada hal tersebut agar menjadi sesuatu yang saling melengkapi dan membuat film menjadi lebih dramatis dan seru. Akan tetapi, negatif tidak selalu dinilai buruk dan positif tidak selalu dinilai baik karna harus ada arti dan makna yang terkandung agar dapat dinilai orang lain secara luas dengan obyektif. Sama halnya dengan keindahan, pendapat orang-orang mengenai keindahan suatu obyek belum tentu sama dengan yang lainnya. Hal yang paling penting menilai keindahan adalah selera dan kepekaan masing-masing orang menyadari bahwa sesuatu yang buruk atau jelek belum tentu demikian. Hal tersebut bisa saja memiliki keindahan-keindahan tersembunyi yang hanya dapat dirasakan melalui spiritual dan memberi kesan bagi yang melihat dan menikmatinya.

2.2 Pengertian *Wabi-sabi*

Pengertian *wabi-sabi* (侘, 寂) berdasarkan laman wikipedia adalah filosofi estetika tradisional Jepang yang mengajarkan menerima dan mengapresiasi kefanaan, tidak kekal, tidak lengkap dan tidak sempurna sebagai sesuatu yang mempunyai keindahannya tersendiri. Prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂) dalam ajaran *zen buddhisme* merupakan suatu konsep ajaran China yang mengajarkan kesederhanaan, kenyataan yang tidak dibuat-buat, yang di ekspresikan tidak hanya dalam kata-kata. Prinsip estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) pertama kali muncul dalam *dinasti tiongkok* (960-1278 M) pada zaman *dinasti song*, dan di populerkan oleh *sen no rikyuu* (千利休) pada zaman *muromachi* (室町時代). *Sen no rikyuu* (千利休) adalah seorang

biksu zen dan orang pertama yang menerapkan estetika *wabi-sabi* (侘, 寂) dalam bermacam-macam bentuk kesenian Jepang, seperti pada upacara minum teh Jepang serta *ikebana* (kesenian merangkai bunga, 生け花). *Wabi-sabi* (侘, 寂) adalah dua hal yang hampir mirip yang mempunyai konsep dibawah pengaruh nilai-nilai ajaran *zen buddhisme*.

Zen memiliki tiga arti yang berbeda namun berkaitan. Seperti yang diungkapkan oleh Christmas Humphreys dalam Kiew Kit (2004:3) *Zen* memiliki tiga pengertian yang berbeda tapi saling berkaitan yaitu: Pertama, *Zen* berarti meditasi. Kedua, dalam arti khusus *Zen* adalah nama dari kekuatan mutlak atau realitas tinggi, yang tidak dapat disebut dengan kata-kata. Ketiga, dalam arti agak khusus adalah bahwa pengalaman mistis akan keabsolutan kekuatan tersebut, suatu kesadaran, tiba-tiba dan di luar batasan.

Zen 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. Misalnya, pada mangkuk/cawan teh asimetris berbentuk tidak rata yang dipakai pada saat upacara minum teh. Meskipun berbentuk tidak rata dan hanya mempunyai satu warna yang menggambarkan kealamian alam, fungsi, makna dan keindahan dari benda tersebut tidak pudar. Maka dari itu benda atau sesuatu hal yang orisinil dengan segala daya tariknya tersendiri mempunyai nilai artistik *wabi* (侘). Sementara itu, *sabi* (寂) adalah penggambaran mengenai kepasrahan dan ketulusan dari kerusakan suatu benda yang diakibatkan oleh waktu. Seperti saat meja kayu yang sudah tua mulai rapuh dapat merasakan kesepian, ketenangan, kesederhanaan dari benda tersebut.

Dalam Pictorial *Encyclopedia of Japanese Culture: the soul and Heritage of Japan* (Tokyo: Gakken Co. Ltd,1987:128) mengatakan “*sabi* (寂) adalah istilah estetika yang berarti kepuasan dalam keindahan yang sederhana, pada sesuatu yang telah memudar atau tidak sempurna. Kualitas *sabi* (寂) dapat dilihat pada mangkuk teh bertepi tidak rata yang telah sering digunakan, retak, seperti pada bunga yang gugur atau batu yang ditutupi oleh lumut.

Wabi-sabi (侘, 寂) berarti memelihara semua yang autentik dengan mengakui tiga realitas sederhana: tidak ada yang abadi, tidak ada yang selesai, dan tidak ada yang sempurna (Richard powell, 2004:9). (Pramudjo, 2002:19) mengatakan bahwa “*wabi-sabi* (侘, 寂) terdiri dari dua suku kata yakni *wabi* (侘) dan *sabi* (寂), keduanya berasal dari kata sifat yang mempunyai pengertian hampir sama yaitu *wabishii* (侘しい) yang berarti tidak senang, sepi, sunyi, lenggang, suram, dan redup. Sedangkan *sabishii* (寂しい) mempunyai arti kemelaratan, kesedihan, kemiskinan dan kesepian”. Menurut *The Kodansha Bilingual Encyclopedia of Japan*, *wabi-sabi* (侘, 寂) dapat diartikan secara lebih luas sebagai ”pemisahan diri dari keramaian untuk mencari keindahan”, suatu pandangan tipikal dari ajaran Buddha di abad pertengahan. Apabila kedua kata ini digunakan dalam satu rangkaian, maka *wabi-sabi* (侘, 寂) dapat diartikan sebagai ”ketidaksempurnaan, ketidaktetapan, dan ketidaklengkapan”.

Prinsip *wabi-sabi* (侘, 寂) berfokus pada konsep rasa bersyukur dan menghargai, dapat membantu mengubah pandangan hidup agar selalu merasa damai dan puas dengan apa yang sudah dimiliki atau yang sudah terjadi. Karena ketidaksempurnaan sudah menjadi hal yang normal atau lazim yang akan selalu melekat dihidup, alam dan sekitaran manusia.

2.3 Sejarah *Wagashi* di Jepang

Dilansir dari artikel laman FUN! JAPAN Team, *wagashi* (和菓子) adalah camilan ringan tertua di Jepang berupa camilan sejenis kacang-kacangan yang dikeringkan dan diawetkan, dihancurkan menjadi bubuk, digulung menjadi pangsit, dan direbus. Dalam sejarah Jepang, tertulis bahwa kue tersebut berasal dari tahun 934 Masehi. Pada saat itu, kue dibuat untuk kegiatan sakral di mana mereka menggunakan beras mahal sebagai persembahan kepada Dewa.

Salah satu mitos yang menjelaskan asal usul manisan *wagashi* (和菓子) Jepang menceritakan tentang seorang pria bernama Tajimamori. Tajimamori (田道間守) adalah tokoh legendaris Jepang pada zaman *kofun*, yang juga dipuja sebagai dewa manisan. Tajimamori diperintahkan oleh kaisar Suinin untuk melakukan perjalanan

ke *tokoyo no kuni* (常世の国), Dunia Lain, untuk membawa kembali buah *tokijiku no kagu no mi* (非時香菓), yang dikatakan dapat memberikan kehidupan abadi.

Akhirnya setelah sepuluh tahun, Tajimamori membawakan hasil pencariannya berupa ranting dengan daun dan buah tersebut. Namun, pada saat Tajimamori akhirnya kembali dari pencariannya, kaisar telah meninggal, dan tak lama setelah meninggalkan persembahan buah ajaib untuk makam kaisar, Tajimamori meninggal juga. *Tokijiku no kagu no mi* (非時香菓) ini, kabarnya buah dari jeruk *tachibana*, dianggap sebagai "*wagashi* (和菓子)" pertama yang ada di Jepang. Cerita ini mengilustrasikan dua poin penting tentang sifat *wagashi* (和菓子): pertama, bahwa *wagashi* (和菓子) mewujudkan keinginan dan doa orang (untuk umur panjang, dalam kasus mitos Tajimamori), dan kedua, bahwa *wagashi* (和菓子) berasal dari buah-buahan (Japanese Culinary Academy, 2015:76).

Wagashi (和菓子) masuk ke Jepang pada abad ke-6 M bersamaan dengan masuknya ajaran buddha. Duta kaisar Jepang pada abad tersebut pergi ke China (dinasti tang) untuk belajar dan mengenal ajaran buddha dan kembali ke Jepang dengan membawa pengetahuan tentang macam-macam kebudayaan dari China. Kebudayaan tersebut salah satunya adalah kue-kue dari China, diterapkan ke dalam dunia camilan manisan tradisional Jepang pada saat itu dan disebut dengan *karakudamono* (唐菓子) atau dalam Bahasa China adalah *tangguozi*. *Karakudamono* (唐菓子) adalah istilah Jepang yang menggambarkan secara kolektif berbagai macam panganan kue asal China yang diperkenalkan ke Jepang. Pada saat itu, kue-kue bergaya China tersebut digunakan sebagai persembahan di kuil shinto dan kuil buddha. Selama zaman *heian*, kue-kue tersebut menjadi panganan penting dari meja perjamuan aristokrasi Jepang yang baru didirikan.

Kue-kue tersebut dibuat dari adonan tepung yang diuleni dengan air, dan digoreng di dalam minyak goreng. Setelah upacara minum teh dikenal di Jepang, jenis kue *wagashi* semakin beragam dan teknik pembuatan kue juga semakin berkembang. Misionaris dari Portugal ikut memperkenalkan kue dari Barat seperti *castella*, *bolu*, dan permen *kompeito*.

Wagashi (和菓子) adalah manisan atau kue yang biasa disajikan bersama dengan teh hijau Jepang di upacara minum teh (茶の湯). Pada abad ke 12, teh dari China mulai diperkenalkan di Jepang oleh pendeta *zen* yang bernama Myouan Eisai. Myouan Eisai membawa pulang biji teh yang didapatkannya dari China ke Jepang, yang akhirnya menghasilkan teh yang dianggap sebagai kualitas terbaik di seluruh Jepang. Teh hijau bubuk ini pertama kali digunakan dalam ritual keagamaan di biara buddha.

Pada upacara minum teh di Jepang menganut konsep estetika *wabi-sabi* (侘, 寂). Karena dianggap cocok untuk menggambarkan makna kesederhanaan, kealamian dari peralatan minum teh tersebut seperti *chasen* (茶筌, tea whisk) yang terbuat dari bamboo, dan lain-lain. Suasana tenang ditandai dengan kerendahan hati, pengekanan, kesederhanaan, naturalisme, kedalaman, ketidaksempurnaan, dan asimetri dan menekankan objek dan ruang arsitektural yang sederhana dan tanpa hiasan, dan merayakan keindahan waktu yang berjalan dengan tenang dan perhatian penuh yang dituangkan ke dalam secangkir teh. Kekosongan dianggap sebagai cara paling efektif untuk kebangkitan spiritual, dan menerima dengan pasrah ketidaksempurnaan sebagai pengingat untuk selalu menghargai hal-hal yang bersifat tidak sempurna.

Pada saat itu zaman *muromachi* (1392-1573), tebu belum ditanam di Jepang dan makanan manis utamanya adalah buah-buahan. Kesemek kering dan chestnut kering tetap menjadi makanan manis yang populer hingga saat ini. Ketika orang-orang dari Portugis datang ke Jepang dengan membawa kue-kue manis pada akhir tahun 1500. Orang-orang dari Portugis datang dengan membawa serta gula dan telur sebagai bahan dasar pembuatan kue, tetapi pada saat itu harga telur dan gula sangat mahal dan masih jarang diproduksi sehingga tidak semua orang mampu membeli. Oleh karena itu, para juru masak menggantinya dengan menggunakan pemanis dari madu dan buah kesemek yang sudah dikeringkan. Namun kemudian penggunaan madu dan buah kesemek kering dianggap tidak praktis, kemudian shogun Yoshimune Tokugawa memerintahkan masyarakat Jepang untuk segera membuat gula. Sebagai hasilnya gula merah diproduksi secara besar-besaran.

Pengenalan gula impor pada abad ke 16 secara signifikan memperluas jangkauan *wagashi* (和菓子) yang tersedia: sirup malt, dibuat menggunakan enzim dari gandum malt untuk memecah pati menjadi gula, juga digunakan sebagai pemanis (Annis Sigma Exacta, 2013).

Pada akhir abad ke 17 pada zaman Edo, ratusan variasi *wagashi* (和菓子) telah dikenal, dan banyak pembuat manisan terkenal membuka usaha, terutama di Kyoto yang diberikan nama *kyougashi* (京菓子). *Kyougashi* (京菓子) merupakan istilah bagi *wagashi* (和菓子) yang diproduksi di Kyoto. Toko-toko *kyougashi* (京菓子) mulai bermunculan dan para pengrajin *kyougashi* (京菓子) menerapkan teknik-teknik khusus dan mengekspresikan perasaan pengrajin *kyougashi* (京菓子) masing-masing sehingga dengan bahan dan cara pembuatan yang sama, *Kyougashi* (京菓子) yang dihasilkan akan berbeda. Desain yang abstrak pada setiap bentuk *kyougashi* (京菓子) tidak selamanya mudah ditebak.

Tahapan-tahapan pembuatan *kyougashi* (京菓子) tersebut adalah mencampurkan bahan-bahan, menguleni, merebus dan mengukus. Bahan-bahan yang digunakan dan langkah-langkah tersebut dipersiapkan dengan hati-hati agar tidak mengubah rasa asli dari *kyougashi* (京菓子). Asal usul *wagashi* (和菓子) dalam buah-buahan setidaknya sebagian menjelaskan mengapa penganan ini sering diharapkan untuk mengekspresikan musim dan keindahan alam. Menggambarkan bunga dan pemandangan musiman atau kiasan lambang dari syair dan sastra naratif, warna dan bentuk *wagashi* merupakan harta karun desain.

2.4 Klasifikasi *Wagashi*

Wagashi (和菓子) dibagi menjadi tiga berdasarkan tempat asal *wagashi* (和菓子) diperkenalkan, *wagashi* (和菓子) dibagi menjadi 3 kategori yaitu *togashi*, *tenjin* dan *nanbangashi* (南蛮菓子). (Annis Sigma Exacta, 2013)

1. *Togashi*

Togashi dibuat dengan adonan pasta dari tepung terigu atau tepung beras yang digoreng didalam minyak panas dan disajikan hanya untuk kalangan bangsawan

dan istana. Sekarang *togashi* dapat ditemui di daerah Nara dan Kyoto sebagai persembahan dalam upacara di kuil. Pada abad ke 7 sampai abad ke 9, gula belum di produksi di Jepang sehingga pemerintah Jepang harus mengimpor dari negara lain, karena itulah gula merupakan hal yang mewah pada saat itu. Gula hanya digunakan sebagai obat dan hal yang mendesak lainnya seperti dalam upacara atau festival. Selama zaman *heian* (平安時代) (794-1192) sirup manis bernama *amazura* (甘葛) yang dibuat dari semacam tanaman rambat endemik Jepang (*Ivy*) digunakan sebagai pemanis utama dalam setiap masakan.

2. *Tenjin*

Tenjin (dalam bahasa China disebut *dian xin*) merupakan makanan ringan yang diperkenalkan ke Jepang bersamaan dengan kebiasaan minum teh oleh pendeta *zen* yang belajar di China dari abad 12 sampai abad ke 14. *Tenjin* merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang berbentuk seperti agar-agar dan juga ada yang berjenis roti panggang yang diisi dengan pasta kacang yang bertekstur lembut. *Wagashi* (和菓子) yang masih ada hingga saat ini dan termasuk kedalam golongan *tenjin* adalah *youkan* (羊羹) dan *manjuu* (饅頭). *Tenjin* yang berjenis *youkan* (羊羹) merupakan salah satu hidangan yang disajikan saat upacara minum teh (*chanoyu*, 茶の湯) berlangsung.

3. *Nanbangashi* (南蛮菓子)

Nanbangashi merupakan kategori *wagashi* (和菓子) yang berasal dari Eropa yaitu Spanyol dan Portugis dan dibawa oleh misionaris dan pedagang pada tahun 1543. Pada tahun yang sama, Jepang mulai melakukan kontak pertama kali dengan Eropa yaitu bangsa Portugis di tepi tanegashima, sebuah pulau di selatan Kyushu. Pada saat itu Portugis tidak hanya membawa senjata api dan ajaran agama kristen, tetapi juga makanan, termasuk didalamnya kue khas Eropa. Jenis *nanbangashi* yang populer di Jepang mayoritas masih memakai nama asli dari bahasa Portugis dan Spanyol, seperti *konpeito* (Portugis : *confeito*), *boro* (Portugis : *bolo*), *kasutera* (Spanyol : *castella*), *keiran somen* (Portugis : *fios de ovos*). Sebagian besar *nanbangashi* menggunakan bahan baku

telur, gula dan tepung terigu yang tidak biasa pada saat itu dan jarang digunakan pada jenis *wagashi* (和菓子) lainnya.

Berdasarkan kadar air atau kelembapan dan tekstur yang sangat penting karena mempengaruhi umur penyimpanan, *wagashi* (和菓子) diklasifikasikan menjadi 3 macam yaitu : (diakses melalui <https://en.wikipedia.org/wiki/Wagashi>)

1. *Namagashi* (生菓子)

Namagashi (生菓子) adalah jenis *wagashi* (和菓子) berasal dari kombinasi “*nama* (生)” dan “*gashi* (菓子)”, yang dapat diartikan kue yang terbuat dari bahan-bahan segar atau mentah biasanya disajikan saat upacara minum teh Jepang. *Namagashi* (生菓子) memiliki tingkat kelembapan paling tinggi 30% atau lebih dibandingkan kebanyakan jenis *wagashi* (和菓子) yang lainnya, menjadikan tekstur *namagashi* (生菓子) sangat lembut dan mudah dimakan. Isian *namagashi* (生菓子) biasanya adalah jeli buah atau pasta kacang merah dan mempunyai rasa manis yang tidak terlalu berlebihan. Salah satu macam *namagashi* (生菓子) yang paling terkenal adalah *nerikiri* (練り切り) yang dapat diartikan “menguleni” dan “memotong”. *Nerikiri* (練り切り) biasanya terbuat dari white bean paste dan tepung ketan, yang memberikan tekstur halus, lembut dan menyenangkan ketika dimakan.

2. *Han namagashi* (半生菓子)

Han namagashi (半生菓子) adalah jenis *wagashi* (和菓子) yang tidak terlalu basah dan juga tidak terlalu kering (half fresh). Kadar kelembapan pada jenis *wagashi* (和菓子) ini berkisar antara 10% sampai 30%. Kebanyakan jenis *han namagashi* (半生菓子) adalah kue yang berbentuk agar-agar atau jeli termasuk di dalamnya contohnya seperti *youkan* (羊羹).

3. *Higashi* (干菓子)

Higashi adalah jenis *wagashi* (和菓子) kering yang paling sedikit kadar airnya atau kelembapannya. Kadar air yang terkandung di dalamnya hanya 10% ataupun kurang menjadikan *higashi* (干菓子) lebih tahan lama bahkan disuhu

ruangan. Bahan-bahan dasar *higashi* (干菓子) adalah gula dan tepung yang ditumbuk halus lalu dicetak tanpa diolah lebih lanjut. Tepung yang digunakan biasanya bermacam-macam seperti tepung kedelai, tepung kacang hijau, tepung beras dan tepung kanji. Contoh *wagashi* (和菓子) jenis *higashi* (干菓子) seperti *rakugan* (落雁) atau kembang gula kering Jepang.

Berdasarkan pembuatan *wagashi* (和菓子), ada berbagai macam metode yang digunakan dalam pembuatannya. Oleh karena itu, berdasarkan metode pembuatannya, *wagashi* (和菓子) diklasifikasikan sebagai berikut : (Annis Sigma Exacta, 2013)

- a. *Yakimono* (焼き物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang diolah dengan cara dipanggang.
- b. *Nerimono* (練り物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang diolah dengan cara diremas.
- c. *Uchimono* (打ち物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang diolah dengan cara dicetak.
- d. *Oshimono* (押し物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang diolah dengan cara ditekan.
- e. *Nagashimono* (流し物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang sebelumnya berbentuk cair kemudian didiamkan agar mengeras, seperti pembuatan agar-agar atau jelly.
- f. *Mushimono* (蒸し物), merupakan jenis *wagashi* (和菓子) yang diolah dengan cara dikukus.

2.5 Unsur-unsur pembentukan *wagashi*

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 indera 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).

1. Penampilan (*katachi*, 形)

Wagashi (和菓子) mempunyai bentuk yang beraneka ragam dengan segala keunikannya. Mulai dari bentuk binatang, jenis-jenis bunga, pemandangan alam sekitar, dan lain-lainnya. Hal tersebut bertujuan untuk membangkitkan daya imajinasi dari keindahan sebuah camilan kue yang dibentuk dengan menggunakan tangan atau alat secara sungguh-sungguh. Menurut Nakayama Keiko dalam penelitiannya yang berjudul *wagashi no katachi* (和菓子の形), bentuk, desain, dan warna dari *wagashi* (和菓子) terinspirasi dari empat jenis yaitu flora (*shokubutsu*, 植物), fauna (*doubutsu*, 動物), fenomena alam dan pemandangan sekitar (*shizen*, 自然), dan lain-lain (*sono hoka*, その他).

Bentuk yang pertama adalah flora (*shokubutsu*, 植物). Flora merupakan kategori pertama dari penampilan *wagashi* (和菓子) karena mayoritas *wagashi* (和菓子) mengadopsi bentuk, warna, dan motif flora. Menurut Nakayama Keiko dalam jurnalnya yang berjudul *wagashi: treats for all seasons*, sebagian besar bentuk dan motif *wagashi* (和菓子) diadopsi dari bunga ume atau plum (Rika, bunga sakura, bunga krisan, bunga camellia, pohon pinus, bunga peony, tumbuhan yanagi (*Willow / Gandarusa*), pakis, kerria, dan bunga azalea.

Bentuk kedua adalah fauna (*doubutsu*, 動物). Di dalam kehidupan masyarakat Jepang, fauna merupakan objek inspiratif dalam menghasilkan berbagai macam karya seni. Pada *wagashi* (和菓子), hewan-hewan khas Jepang yang berperan sebagai inspirasi pembuatan motif dan bentuknya antara lain adalah ikan emas, kupu-kupu, kelinci, kerang-kerangan, burung uguisu, burung hototogisu, dan sebagainya. Contoh *wagashi* (和菓子) yang memiliki bentuk menyerupai hewan antara lain adalah *chōchō wagashi* (蝶々和菓子) dan *koi*

wagashi (鯉和菓子). *Chōchō wagashi* (蝶々和菓子) merupakan *wagashi* (和菓子) yang dihidangkan pada musim semi. Bentuknya menggambarkan kupu-kupu yang memainkan imajinasi penikmatnya seakan-akan melihat kupu-kupu terbang diantara bunga-bunga pada musim semi. *Koi wagashi* (鯉和菓子) merupakan *wagashi* (和菓子) yang dihidangkan pada musim panas. Hal tersebut ditandai dengan bahan dasar pembentuk *wagashi* (和菓子) tersebut yaitu *kanten* (agar-agar). Bahan dasar *kanten* tersebut membuat *wagashi* (和菓子) berbentuk jeli, bertekstur kenyal, dan terlihat segar, sangat cocok dihidangkan pada musim panas.

Bentuk ketiga adalah fenomena alam dan pemandangan sekitar (*shizen*, 自然). Fenomena alam khas Jepang yang diadopsi menjadi bentuk dan motif *wagashi* (和菓子) antara lain adalah hujan, angin, batu-batuan, kabut, salju, embun, dan gunung. Contoh *wagashi* (和菓子) tersebut antara lain *natsu no yama wagashi* (夏の山和菓子) yang dalam bahasa Indonesia berarti “gunung pada musim panas”. *Wagashi* (和菓子) ini tergolong *wagashi* (和菓子) jenis *joyo* dan berbentuk bulat oval dengan lukisan gunung sederhana di atasnya. Selanjutnya adalah *hotaru wagashi* (蛍和菓子) yang terinspirasi dari bunga lily putih di kolam *magatama* di *Toyoyake Daijingū* (kuil *Gekū Ise*), *Toyokawa Ise*, prefektur Mie. *Hotaru wagashi* (蛍和菓子) bertekstur lembut transparan menyerupai kolam yang ditumbuhi bunga lily.

Bentuk keempat adalah lain-lainnya (*sono hoka*, その他). Benda-benda disekitar kehidupan masyarakat Jepang yang juga diadopsi dalam bentuk maupun motif *wagashi* (和菓子) diantaranya *uchiwa* (kipas khas Jepang, 団扇), *ougi* (kipas lipat, 扇), pakaian seperti *kimono* (着物) dan *yukata* (浴衣), *sudare* (tirai bambu, 簾) dan patung-patung yang terdapat di kuil.

2. Tekstur (*kanshoku*, 感触)

Tekstur dari *wagashi* (和菓子) berperan sangat penting dalam menentukan keberhasilan *wagashi* (和菓子). Jika terlalu keras dan terlalu banyak

mengandung air, *wagashi* (和菓子) akan sulit untuk dibentuk menyebabkan hasil yang tidak maksimal. Tekstur *wagashi* (和菓子) diselaraskan dengan kesan kelembutan ketika disentuh oleh tangan kemudian saat dirasakan di mulut. Untuk mendapatkan tektur yang diinginkan, dibutuhkan bahan-bahan yang masih segar agar orang yang memakannya tidak hanya merasakan keindahan dari bentuknya tetapi juga kelezatan dari *wagashi* (和菓子) itu sendiri membuat perasaan menjadi senang.

Wagashi (和菓子) berdasarkan teksturnya terbagi menjadi tiga yaitu *higashi* (干菓子) yang paling bertekstur kering dan keras dengan kadar air yang rendah biasanya berbentuk pipih dibentuk menggunakan cetakan kayu tradisional. *Namagashi* (生菓子) adalah *wagashi* (和菓子) yang paling lembut dengan kelembapan tertinggi diantara yang lainnya memudahkannya untuk dibentuk berbagai macam bentuk, Sebagian besar jenis ini berbahan dasar kanten/agar-agar transparan atau berbahan dasar dari tepung ketan yang lebih dikenal sebagai *mochi* (餅). Terakhir adalah *han namagashi* (半生菓子) dengan kadar kelembapan sedang tidak terlalu basah juga tidak terlalu kering, biasanya berjenis kue-kue yang dipanggang atau dikeraskan.

3. Rasa (*aji*, 味)

Wagashi (和菓子) hanya memiliki satu rasa diantara banyaknya jenisnya yaitu rasa manis. Namun rasa manis tersebut tidak berlebihan. Rasa manis dari *wagashi* (和菓子) berasal dari pemanis alami yang terdapat pada bahan-bahan dasarnya seperti kacang-kacangan yang memiliki rasa gurih dan manis atau buah-buahan yang pada dasarnya memiliki rasa manis yang alami. *Wagashi* (和菓子) erat kaitannya dengan *chanoyu* (upacara minum the Jepang, 茶の湯). Bubuk matcha yang digunakan dalam *chanoyu* (茶の湯) memiliki rasa pahit yang pekat, dengan dipadukan dengan *wagashi* (和菓子) maka akan menimbulkan rasa yang seimbang dan selaras.

4. Aroma (*kaori*, 香り)

Wagashi (和菓子) memiliki aroma yang khas dan halus (tidak tajam) sehingga mampu menimbulkan kesan relaksasi ketika tercium aromanya tanpa merubah rasa aslinya. Aroma-aroma yang terdapat pada *wagashi* (和菓子) antara lain adalah aroma yang berasal dari *matcha* (抹茶), *houjicha* (ほうじ茶), *chouji* (cengkeh, 丁子), *shouga* (jahe, 生姜), *yuzu* (Japanese citrus, 柚子). *matcha* (抹茶) merupakan bubuk teh hijau yang dibuat dengan cara menggiling daun teh hijau menjadi bubuk. Sedangkan *houjicha* (ほうじ茶) merupakan teh hijau yang sudah melalui proses pemanggangan sehingga warna yang dihasilkan lebih pekat dan kadar asam yang dihasilkan lebih rendah.

5. Suara (*oto*, 音)

Melalui indra pendengaran, *wagashi* (和菓子) masing-masing memiliki nama yang ketika diucapkan akan membangkitkan imajinasi atau kesan yang cantik. Suara yang kita keluarkan ketika menyebutkan nama-nama *wagashi* (和菓子) saat terdengar di telinga akan memberikan bermacam-macam kesan seperti cantik, imut, indah, mewah atau mahal, dan lain-lainnya. Biasanya nama diambil dari suatu prosa atau puisi dan terkadang digunakan untuk mengingatkan musim yang akan datang berdasarkan obyek artistik dari setiap fenomena musim tersebut dan bait-bait puisi atau literatur kuno.

Ketika orang mendengar puisi yang indah, mereka dapat mengimajinasikan pemandangan alam, menggambarkan kejadian yang ada dalam literatur tersebut atau bahkan dapat merasakan suasana hati yang terdapat dalam bait-bait cerita klasik tersebut. Nama-nama yang digunakan untuk *wagashi* (和菓子) umumnya cocok ditulis dengan *hyōgaiji* (kanji yang tidak umum digunakan atau dikenal, 表外漢字) dan diperbaiki dengan *furigana* (cara baca yang dibubuhi dalam kanji, ふりがな). *Wagashi* (和菓子) yang mempunyai nama cantik salah satunya adalah *wagashi haru hikaru*. *Haru no hikaru* (春光る) berarti musim semi yang bersinar. Ketika mendengar nama *wagashi* (和菓子) tersebut, pendengar menangkap gambaran cantiknya musim semi dengan bunga-bunga bermekaran dan bersinar di bawah cahaya matahari. *Wagashi*

haru no hikaru (春光る) termasuk dalam golongan *wagashi konashi* yang berasal dari Kyoto (*kyougashi* (京菓子)).

Wagashi haru no hikaru (春光る) terbuat dari sari pasta kacang kukus yang dicampur tepung kue dan air gula. Beberapa nama *wagashi* (和菓子) sengaja dibuat untuk menimbulkan imaji keberuntungan. Nama-nama *wagashi* (和菓子) tersebut antara lain *daifuku mochi* (大福餅) dan *fukujuso wagashi* (福寿草和菓子). Menurut kamus kanji modern Andrew Nelson, *daifuku* (大福) berarti keberuntungan besar dan nasib yang baik. *Wagashi* (和菓子) sebagai imaji keberuntungan juga terinspirasi dari bunga *fukujusou* (福寿草) dan diberi nama sama dengan nama bunga tersebut yaitu *fukujusou wagashi* (福寿草和菓子). *Fukujusou* (福寿草) adalah nama bunga adonis ramosa yang berwarna kuning keemasan. *Fukujusou* (福寿草) merupakan pertanda datangnya tahun baru di Jepang. *Fukujusou* (福寿草) adalah bunga yang melambangkan keberuntungan yang baik dan tumbuhan yang berumur panjang.

Hasil dari bab ini, *wagashi* (和菓子) merupakan manisan atau camilan tradisional mempunyai sejarah yang panjang dari dulu hingga saat ini. Maka dari itu, *wagashi* (和菓子) mempunyai berbagai macam jenis, variasi, bentuk, warna, dan rasa. *Wagashi* (和菓子) mempunyai nilai estetika karena keindahan, ketidaksempurnaan, dan kesederhanaannya cocok jika dinilai dengan berdasarkan kelima panca indera manusia, menggunakan konsep *wabi-sabi* (侘, 寂) dari *zen buddhisme* yang mengajarkan kita untuk selalu bersyukur dan menerima dengan pasrah hal-hal yang sudah sewajarnya terjadi tanpa ada unsur paksaan atau dibuat-buat.

Karena nilai estetika tercipta dengan sendirinya ketika melihat hal atau benda yang membangunkan perasaan ketertarikan manusia, manusia biasanya lebih tertarik dengan hal yang unik, baru, indah, mempunyai makna mendalam dan berbeda dengan yang lainnya. Tetapi, *wagashi* (和菓子) yang dibuat oleh manusia tidak terlepas dari kata ketidaksempurnaan. Tidak sempurna tidak selalu diartikan jelek atau buruk, hanya saja kita belum mengerti esensi dan makna dari benda atau

hal tersebut. Maka dari itu, pentingnya untuk menilai suatu benda tidak hanya mengandalkan indera penglihatan tetapi dengan kelima panca indera yang dimiliki manusia.

