

PERKEMBANGAN NATTO DI JEPANG

SKRIPSI



GINA ANDRIANA

2014110061

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2018

Perkembangan *Natto* di Jepang

**Skripsi ini diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Sastra**



PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

2018

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

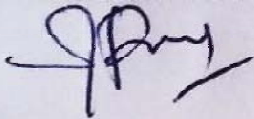
Skripsi Sarjana yang berjudul :

Perkembangan *Natto* di Jepang

Telah diuji dan diterima baik pada : 16 Agustus 2018

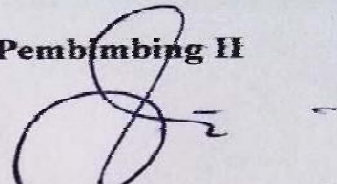
Di hadapan Panitia Penguji Skripsi Sarjana Sastra Fakultas Sastra Program Studi
Sastra Jepang

Pembimbing I



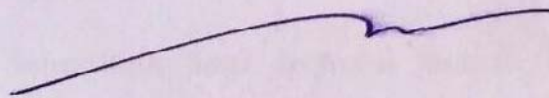
Indun Roosiani, S.S., M.Si

Pembimbing II



Tia Martia, S.S., M.Si

Ketua Panitia/Penguji



Dr. Nani Dewi Sunengsih, S.S., M.pd.

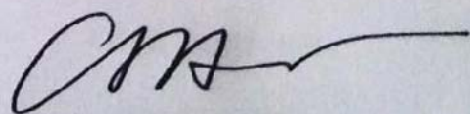
Disahkan oleh :

Ketua Jurusan Sastra Jepang



Ari Artadi, M.A, Ph.D

Dekan Fakultas Sastra



Dr.Ir. Eko Cahyono, M.Eng.

ABSTRAK

Perkembangan *Natto* di Jepang

GINA ANDRIANA

2014110061

S1 Sastra Jepang

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui perkembangan pada *natto* di Jepang. Jenis penelitian yang digunakan penulis adalah kepustakaan. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa *natto* mengalami perkembangan yang panjang yang dimulai sejak ribuan tahun yang lalu. Perkembangan *natto* diawali dengan ditemukannya biakan murni dari *Bacillus Subtilis* dan dilanjutkan dengan perkembangan kemasan yang lebih higienis dengan berbagai macam bentuk. Setelah itu *natto* berkembang menjadi produk industri dan menjadi salah satu industri maju di Jepang saat ini.

Kata kunci: *natto*, perkembangan, *bacillus subtilis*, industri ,gizi.

ギナアンドリアナ

栄養価が高く健康によい日本の食べ物、納豆。

2014110061

日本文学

この研究の目的は日本の納豆の歴史を知ることである。研究方法は文献による調査である。この研究結果は、納豆が何千年も前に始まった長い歴史を経たことを表している。納豆の開発は バチルス・サブチルス(Bacillus Subtilis)からの純粋な培養物の発見から始まり、様々な形態の、より衛生的なパッケージングの開発を続けた。その後、工業製品に発展し、今日の日本の成熟産業の一つになった。

キーワード：納豆、発展、バチルス・サブチルス、工業、栄養。

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Perkembangan *Natto* di Jepang”.

Dalam menyelesaikan skripsi ini tentunya dengan melalui berbagai proses yang tidak mudah, dengan berbagai keterbatasan atau pun kekurangan yang dimiliki oleh penulis. Dari keterbatasan dan segala kekurangan tersebut diharapkan skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis itu sendiri.

Proses yang tidak mudah tersebut syukur Alhamdulillah dapat terlewati berkat banyaknya bantuan yang penulis peroleh. Dengan segala kerendahan hati, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Indun Roosiani, S.S., M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan dan motivasi kepada saya dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Tia Martia, S.S., M.Si selaku Dosen Pembaca yang telah meluangkan waktunya untuk membaca, memeriksa dan memberikan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Dr. Nani Dewi Sunengsih, S.S., M.pd selaku Ketua Sidang yang telah meluangkan waktunya untuk membaca, memeriksa dan memberikan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Bapak Ari Artadi, Ph.D selaku Ketua Jurusan Program Studi Sastra Jepang.

5. Bapak Dr. Eko Cahyono, M.Eng selaku Dekan Fakultas Sastra.
6. Ibu Zainur Fitri, S.S., M.Pd selaku Dosen PA (Pembimbing Akademik) yang telah memberikan motivasi dan saran-saran kepada saya yang berkaitan dengan perkembangan akademik maupun skripsi.
7. Seluruh jajaran Dosen di Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta motivasi yang diberikan kepada saya dengan baik, sehingga dapat bermanfaat untuk masa depan.
8. Umak dan Ayah atas jasa-jasanya, kesabaran, do'a dan tidak pernah lelah dalam mendidik dan memberi cinta yang tulus dan ikhlas kepada penulis semenjak kecil, Teta, Teti yang telah mendukung dan selalu membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman-teman Universitas Darma Persada, khususnya Tiwi yang selalu membantu masalah yang penulis hadapi, menjadi teman perjuangan dalam mencari bahan ke berbagai perpustakaan, Nia, Anis Maryani, Hanifah yang telah memberikan dukungan moril dalam proses penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan yang harus disempurnakan dari skripsi ini. Oleh karena itu, Penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya dan membuka diri untuk segala kritikan dan masukan yang dapat membangun dan meningkatkan kualitas dari skripsi ini. Semoga dengan segala kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki, skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk kita semua.

Penulis

(Gina Andriana)

DAFTAR ISI

| | |
|--|-----|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI | iii |
| ABSTRAK | iv |
| 概要 | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI | vii |

BAB I. PENDAHULUAN

| | |
|-----------------------------------|---|
| 1.1. Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah | 4 |
| 1.3. Pembatasan Masalah | 4 |
| 1.4. Rumusan Masalah | 4 |
| 1.5. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.6. Landasan Teori | 5 |
| 1.7. Metode Penelitian | 8 |
| 1.8. Manfaat Penelitian | 8 |
| 1.9. Sistematika Penulisan | 9 |

BAB II. JENIS-JENIS NATTO DI JEPANG

| | |
|-------------------------------------|----|
| 2.1. Jenis-jenis <i>Natto</i> | 10 |
| 2.1.1. <i>Soboro Natto</i> | 10 |
| 2.1.2. <i>Itohiki Natto</i> | 10 |
| 2.1.3. <i>Kuromame Natto</i> | 12 |
| 2.1.4. <i>Hama Natto</i> | 13 |
| 2.1.5. <i>Hikiwari Natto</i> | 15 |

| | |
|---|----------|
| 2.1.6. <i>Hoshi Natto</i> | 15 |
| 2.1.7. <i>Yukiwari Natto</i> | 16 |
| 2.1.8. <i>Omugi Natto</i> | 16 |
| 2.1.9. <i>Goto Natto</i> | 17 |
| 2.1.10. <i>Amanatto</i> | 17 |
| 2.2. Penyajian <i>Natto</i> | 17 |
| 2.2.1. Dicampurkan dengan Nasi..... | 17 |
| 2.2.2 <i>Natto Sushi</i> | 17 |
| 2.2.3 Sebagai Pendamping Minuman..... | 18 |
| 2.2.4 Acar <i>Natto</i> atau <i>Salad</i> | 18 |
| 2.3. Manfaat Mengonsumsi <i>Natto</i> | 18 |
| 2.3.1. Anti Bakteri..... | 18 |
| 2.3.2. Mencegah Osteoporosis..... | 18 |
| 2.3.3 Anti Kanker..... | 19 |
| 2.3.4 Mengurangi Sembelit..... | 19 |
| 2.3.5 Melembabkan Kulit..... | 20 |
| 2.3.6 Meningkatkan Kolesterol Baik..... | 20 |
| | |
| BAB III. Perkembangan <i>Natto</i> di Jepang | |
| 3.1. Awal Mula <i>Natto</i> di Jepang..... | 21 |
| 3.2. Perkembangan <i>Natto</i> di Jepang..... | 26 |
| 3.2.1. Bahan –bahan untuk Membuat <i>Natto</i> | 30 |
| 3.2.1.1 Bakteri <i>Bacillus Subtilis Natto</i> | 30 |
| 3.2.1.2 Kedelai..... | 31 |
| 3.2.2. Perkembangan Cara Pengolahan <i>Natto</i> | 32 |
| 3.2.2.1 Penyimpanan Kedelai Mentah dan Proses Pembersihan..... | 29 32 |
| 3.2.2.2 Proses Mencuci dan Merendam..... | 32 |

| | |
|--|----|
| 3.2.2.3 Mengukus dan Proses Menaruh Bakteri..... | 33 |
| 3.2.2.4 Proses Pengisian <i>Natto</i> | 33 |
| 3.2.2.5 Proses Fermentasi..... | 34 |
| 3.2.2.6 Pendinginan dan proses Pematangan..... | 34 |
| 3.2.2.7 Kemasan ke dua dan Proses Pengiriman..... | 35 |
| 3.2.3. Perkembangan dalam Pengemasan <i>Natto</i> | 35 |
| 3.3. Gizi pada Produk Olahan <i>Natto</i> di Jepang..... | 36 |
| 3.4. Konsumsi <i>Natto</i> di Jepang..... | 38 |
| BAB IV KESIMPULAN | 42 |
| DAFTAR PUSTAKA | 44 |
| LAMPIRAN | |

