

BAB IV

KESIMPULAN

Natto adalah makanan fermentasi tradisional yang berasal dari Jepang yang terbuat dengan bahan utamanya adalah kedelai dan dibantu dengan bakteri *Bacillus Subtilis Natto* untuk proses fermentasi. *Natto* memiliki karakteristik berupa bau yang kurang enak dan cukup tajam, dan *natto* juga memiliki zat kental yang menutupi seluruh permukaan *natto* saat diaduk dengan menggunakan sumpit.

Terdapat banyak legenda yang menceritakan mengenai asal mula *natto* di Jepang, namun belum dapat dipastikan mengenai asal mula *natto*. Legenda yang paling terkenal mengenai asal mula *natto* adalah legenda Hachimantaro Yoshiie, seorang tentara yang diminta untuk pergi ke wilayah Oshu untuk menaklukkan daerah tersebut. Pada saat memasak kedelai, secara tiba – tiba Hachimantaro Yoshiie diserang dan dengan segera melarikan diri dengan memasukkan kedelai yang telah dimasak ke dalam tas jerami (*tawara*) dan diletakkan di punggung kuda. Pada keesokan harinya saat dibuka, tas jerami yang berisi kedelai yang telah dimasak tersebut mengeluarkan aroma khas yang tajam dan memiliki zat kental. Setelah mencoba untuk mekananya ternyata Hachimantaro Yoshiie menyukai rasa yang dihasilkan oleh *natto*. Kemudian pada saat perang usai dan hendak pulang kembali ke Kyoto, Hachimantaro Yoshiie mengajarkan cara membuat *natto* kepada para petani dan setiap orang yang ditemuinya saat perjalanan pulang.

Selain legenda tersebut, awal mula *natto* menurut Nakao adalah berasal dari provinsi Yunnan di China. Pendapat yang dikeluarkan oleh Nakao berasal dari teori *triangle of natto*, dimana pusat dari puncak segitiga tersebut adalah Yunnan di Cina, sedangkan Jepang adalah daerah terluar dari segitiga tersebut. Terdapat pula yang menyatakan bahwa *natto* sudah ada dan telah dikonsumsi di Jepang sejak zaman Yayoi.

Hal ini dikarenakan telah ditemukannya arkeologi kedelai hangus yang diperkirakan berasal dari zaman Yayoi.

Meskipun awal mula *natto* di Jepang masih belum dapat dipastikan, *natto* di Jepang terus mengalami perkembangan hingga saat ini. Pada awalnya, *natto* hanya terdiri dari jenis *itohiki natto* yang umumnya disebut juga dengan *natto* dan *hama natto* yang diperkenalkan ke Jepang dari Cina melalui Korea pada zaman Nara. Saat ini *natto* memiliki berbagai macam jenis, dan dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk makanan.

Selain mengalami perkembangan dalam jenis – jenisnya, *natto* juga mengalami perkembangan dalam cara memproduksinya. Dahulu, *natto* hanya diproduksi oleh petani dan pabrik – pabrik dengan skala yang kecil yang hanya diproduksi pada saat musim dingin di wilayah – wilayah tertentu saja. Namun, saat ini, *natto* telah berubah menjadi produk yang dapat dikonsumsi kapan saja selama satu tahun penuh dan diproduksi dengan pabrik skala besar yang menggunakan mesin-mesin otomatis yang canggih, *natto* juga tidak hanya dipasarkan di Jepang, namun juga di luar Jepang. Pengemasan *natto* saat ini juga mengalami perkembangan.pada awalnya *natto* hanya dikemas dengan menggunakan jerami, namun saat ini kemasan *natto* lebih beragam, dengan berbagai macam bentuk seperti perahu, kotak persegi, gelas kertas, dan sebagainya.

Sejalan dengan perkembangan yang berlangsung, konsumsi orang Jepang terhadap *natto* juga meningkat seiring dengan kesadaran akan kesehatan, dan penelitian yang dilakukan mengenai manfaat yang didapat dari mengonsumsi *natto*.