

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Ketika mendengar kata Jepang salah satu hal yang langsung muncul dipikiran orang-orang adalah *pop culture*. Hal tersebut dipengaruhi oleh teknologi dunia yang sedang berkembang pesat terutama di Jepang. Perkembangan teknologi ini yang mendorong *pop culture* Jepang semakin berkembang dan dikenal masyarakat luas. Beberapa *pop culture* yang paling dikenal adalah *anime*, *game*, dan drama. Perkembangan tersebut memang merupakan sesuatu yang positif bagi Jepang karena dapat memperkenalkan negaranya melalui *pop culture* kepada masyarakat luas. Tidak hanya *pop culture*, Jepang juga memiliki berbagai budaya tradisional yang beragam.

Budaya merupakan cara hidup yang berkembang dan dimiliki oleh sekelompok orang yang diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Setiap kelompok masyarakat memiliki budaya yang berbeda-beda sesuai dengan tempat tinggalnya dan dapat berubah sesuai dengan keadaan sekitar. Perbedaan tersebut menjadi identitas dan ciri khas dari kelompok masyarakat tersebut.

Koentjaraningrat dalam Setiadi (2006: 28) mendefinisikan budaya sebagai suatu sistem gagasan rasa, sebuah tindakan serta karya yang dihasilkan oleh manusia dalam kehidupan bermasyarakat. Budaya mempengaruhi berbagai aspek dalam kehidupan, mulai dari adat istiadat, pakaian, rumah, hingga makanan. Rogers dan Steinfatt dalam Lilieri (2015: 11) mendefinisikan kebudayaan sebagai cara dan pola hidup dari sekelompok orang yang berbagi perilaku, nilai-nilai, norma, dan benda-benda material.

Dengan demikian, kebudayaan atau budaya merupakan bagian penting dalam keseharian. Kebudayaan yang sudah melekat pada diri sejak masih kecil akan sangat sulit untuk dihilangkan. Tindakan yang dilakukan seseorang dapat menggambarkan budaya dari suatu kelompok. Salah satu budaya yang paling melekat pada diri manusia adalah makanan (Utami, 2018: 37). Makanan merupakan kebutuhan yang diperlukan manusia untuk bertahan hidup. Walaupun memiliki

fungsi yang sama, setiap makanan dari suatu kelompok manusia akan memiliki beberapa perbedaan, baik dari apa yang dimakan, cara pengolahan dan cara mengonsumsi makanan, maupun jenis makanan yang boleh dan tidak boleh dimakan. Oleh karena itu, makanan menjadi salah satu objek yang merepresentasikan suatu budaya dari kelompok masyarakat.

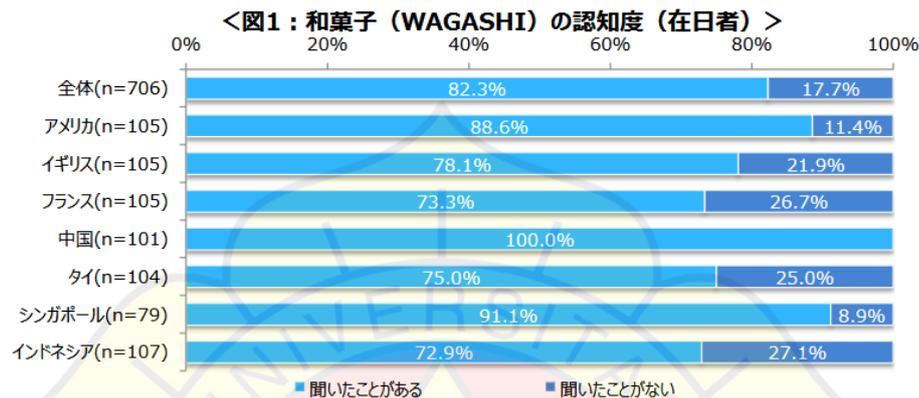
Jepang merupakan negara kepulauan yang berada di Asia Timur yang memiliki julukan Negeri Sakura atau Negeri Matahari Terbit (Shindo, 2015: 2). Jepang memiliki keindahan alam dan budaya yang masih terjaga hingga sekarang. Terdapat banyak tempat wisata yang bisa didatangi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara. Salah satu budaya tradisional yang kental dengan penggambaran suatu negara adalah makanan. Jenis makanan yang dimakan serta kebiasaan makan sejak kecil hingga dewasa cenderung melekat kuat sehingga sulit untuk diubah. Beberapa contoh kuliner tradisional yang sudah sering dikenal masyarakat luas yaitu *ramen*, *sushi*, *takoyaki*, dan *oden*.

Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki 4 musim yaitu, musim semi atau *haru* (春), musim panas atau *natsu* (夏), musim gugur atau *aki* (秋), dan musim dingin atau *fuyu* (冬). Perubahan musim di Jepang sangat terasa jelas mulai dari pakaian, makanan, dan bahkan hiburan (Shindo, 2015: 41). Bagi orang Jepang musim memiliki peran yang cukup penting dalam membentuk ragam budaya tradisional yang ada. Contoh dari perwujudan musim dalam budaya Jepang terdapat pada *wagashi* yang merupakan kue tradisional Jepang.

Dalam pembuatan *wagashi*, selain rasa, bentuk dan warna juga diperhatikan dengan baik sehingga terlihat rapi dan memiliki detail yang indah. Bahan utama dalam pembuatan *wagashi* adalah pasta kacang *azuki* manis yang disebut *anko* (<http://clozette.co.id/article/page/wagashi-seni-kue-dan-permen-jepang-yang-menggemaskan-2755>). Meskipun menggunakan bahan yang sama, setiap *wagashi* memiliki berbagai perbedaan pada karakteristik baik yang dipengaruhi oleh musim maupun tempat asalnya. Terdapat berbagai jenis *wagashi* dengan cara penyajian, bahan dan bentuk yang berbeda-beda.

Hal tersebut memberikan keunikan tersendiri yang membuat *wagashi* berbeda dengan kue tradisional dari negara lain. Setiap detail yang ada pada *wagashi* menunjukkan ketelitian dari masyarakat Jepang dalam membuat suatu makanan. Akan tetapi, keunikan yang ada pada *wagashi* ternyata masih tidak diketahui oleh banyak orang.

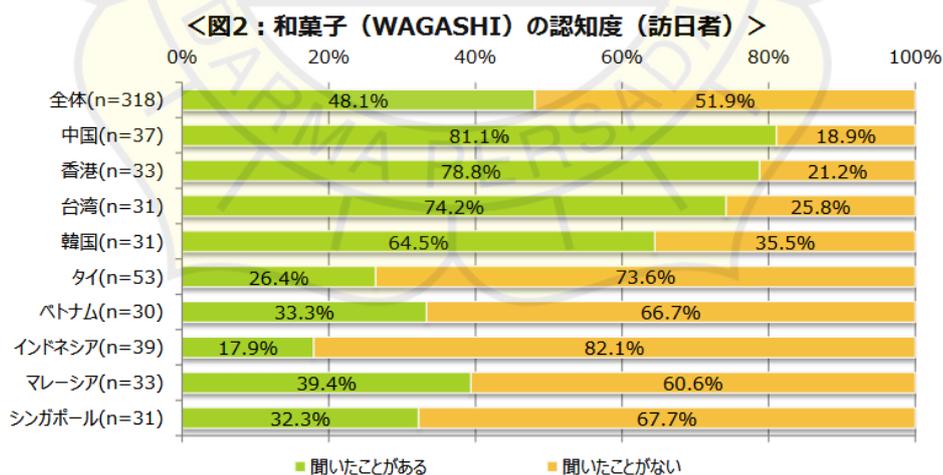
Gambar 1 Pengetahuan Orang Asing yang Tinggal di Jepang mengenai *Wagashi*



Sumber:

[https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30\\_future.pdf](https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30_future.pdf)

Gambar 2 Pengetahuan Orang Asing yang Berkunjung ke Jepang mengenai *Wagashi*



Sumber:

[https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30\\_future.pdf](https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30_future.pdf)

Kedua gambar di atas menunjukkan persentase dari pengetahuan orang asing terhadap *wagashi* Jepang. Periode survei ini adalah dari bulan November sampai bulan Desember tahun 2016 dengan jumlah partisipan sekitar 328 orang. Berdasarkan gambar pertama, dapat dilihat persentase orang asing yang mengetahui *wagashi* cukup tinggi dengan total 82,3% untuk yang mengetahui tentang *wagashi* dan 17,7% yang tidak pernah mendengar tentang *wagashi*. Walaupun dibandingkan 6 negara lain Indonesia berada di posisi paling bawah, persentase yang diperoleh juga cukup tinggi dengan 72,9% mengetahui apa itu *wagashi* dan 27,1% tidak mengetahui apa itu *wagashi*. Jumlah yang wajar melihat hasil tersebut merupakan persentase dari orang asing yang tinggal di Jepang.

Pada gambar kedua dapat terlihat persentase orang asing yang datang untuk berkunjung ke Jepang dengan pengetahuannya tentang *wagashi*. Persentase yang didapat dari total sembilan negara (Cina, Hongkong, Taiwan, Korea, Thailand, Vietnam, Indonesia, Malaysia, Singapore) tidak dapat dikatakan tinggi dengan total 48,1% mengetahui tentang *wagashi* dan 51,9% tidak mengetahui tentang *wagashi*. Terdapat selisih yang cukup tipis dengan total yang mengetahui *wagashi* 3,8% lebih tinggi dibandingkan dengan yang tidak mengetahui tentang *wagashi*. Akan tetapi, persentase orang Indonesia yang mengetahui tentang *wagashi* seperti pada gambar pertama berada di posisi paling bawah dengan 17,9% yang mengetahui dan 82,1% yang tidak mengetahui tentang *wagashi*.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat diketahui bahwa masih ada orang asing yang tidak mengetahui tentang *wagashi*. Tidak hanya orang asing yang berkunjung ke Jepang, orang asing yang tinggal di Jepang juga ada yang tidak mengetahui apa itu *wagashi*. Salah satu negara dengan persentase tidak mengetahui *wagashi* di Jepang tertinggi adalah Indonesia dengan 27,1% orang Indonesia yang tinggal di Jepang tidak mengetahui *wagashi* dan 82,1% orang Indonesia yang berkunjung ke Jepang tidak mengetahui *wagashi*.

Untuk orang asing yang mengetahui tentang *wagashi*, terdapat beberapa dari mereka yang tidak menyukai *wagashi*. Melalui persentase yang ada pada gambar di bawah ini, alasan paling tinggi orang asing tidak menyukai *wagashi* dikarenakan rasanya yang terlalu manis. Dalam hal ini, dapat dilihat visual juga

merupakan salah satu penyebab dari ketidaksukaan terhadap *wagashi*. Hal ini cukup disayangkan mengingat visual yang ada pada *wagashi* merupakan salah satu ciri khas dari makanan ini.

Gambar 3 Alasan Orang Asing Tidak Menyukai *Wagashi*



Sumber:

[https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30\\_future.pdf](https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30_future.pdf)

Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui ada sekitar 8 alasan besar yang menyebabkan orang asing tidak menyukai *wagashi*. Alasan yang paling besar adalah “*amasugiru*” yang memiliki arti “Rasanya terlalu manis” dengan persentase 38,8%. Urutan kedua adalah “*Aji ya shokukan no balance nado ga warui*” yang memiliki arti “*Balance* antara rasa dengan teksturnya buruk” dengan persentase sekitar 25%. Selain dari rasa, visual dari *wagashi* juga menjadi salah satu alasan orang asing tidak menyukai *wagashi*. Dapat dilihat bahwa sekitar 11,2% orang asing tidak menyukai *wagashi* dikarenakan “*Mitame ga kirai*” yang memiliki arti “Benci dengan visualnya”.

Secara umum *wagashi* terbagi menjadi 2 macam berdasarkan waktu menyajikannya, jenis pertama adalah *wagashi* yang dihidangkan sepanjang tahun. Beberapa *wagashi* yang masuk kategori ini adalah *dorayaki*, *dango*, dan *taiyaki* (<https://we-xpats.com/id/guide/as/jp/detail/4546/>). *Wagashi-wagashi* tersebut merupakan beberapa *wagashi* yang dapat dibeli kapan saja tanpa memperhatikan musim tertentu.

Jenis kedua adalah *wagashi* yang disajikan secara musiman dan hanya ada pada bulan tertentu saja. Warna dan bentuknya menjadi salah satu pertanda kapan dan musim apa waktu dihidangkannya (<https://we-xpats.com/id/guide/as/jp/detail/4546/>). Sering kali dihidangkan untuk merayakan hari tertentu. Contohnya adalah *sakura mochi* dan *hanami dango* yang ada pada bulan Maret yang sering dihidangkan saat *hanami* di Musim Semi.

季節の移り変わりがはっきりしている日本。和菓子の世界でも、季節感をととても大事にしています。

また、和菓子そのもので季節を表現することもあります。例えば煉りきりでは、同じ素材を使いながら形状や色合いを変え、四季折々の美しさを形作っています。四季だけでなく、それぞれを6分割した二十四節気で表現することもあるのです (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 2020: 32).

*Kisetsu no utsurikawari ga hakkiri shite iru Nihon. Wagashi no sekai demo, kisetsukan wo totemo daiji ni shite imasu. Mata, wagashi sonomono de kisetsu wo hyougen suru koto mo arimasu. Tatoeba neri kiride wa, onaji sozai wo tsukainagara keijou ya iroai wo kae, shiki oriori no utsukushisa wo katachi tsukutte imasu. Shiki dakedenaku, sorezore wo 6 bun katsu shita ni juushisekki de hyougen suru koto mo aru nodesu.*

Terjemahan:

Jepang adalah negara yang terlihat jelas pergantian musimnya. Nuansa musim juga sangatlah penting dalam dunia *wagashi*.

Musim terkadang diekspresikan dalam *wagashi* itu sendiri. Contohnya pada *nerikiri*, walaupun menggunakan bahan yang sama, dengan mengubah warna dan bentuknya dapat menciptakan keindahan dari setiap musim. Tidak hanya 4 musim, dapat juga membagi *nijuushisekki* atau 24 pergantian dalam musim menjadi 6 bagian.

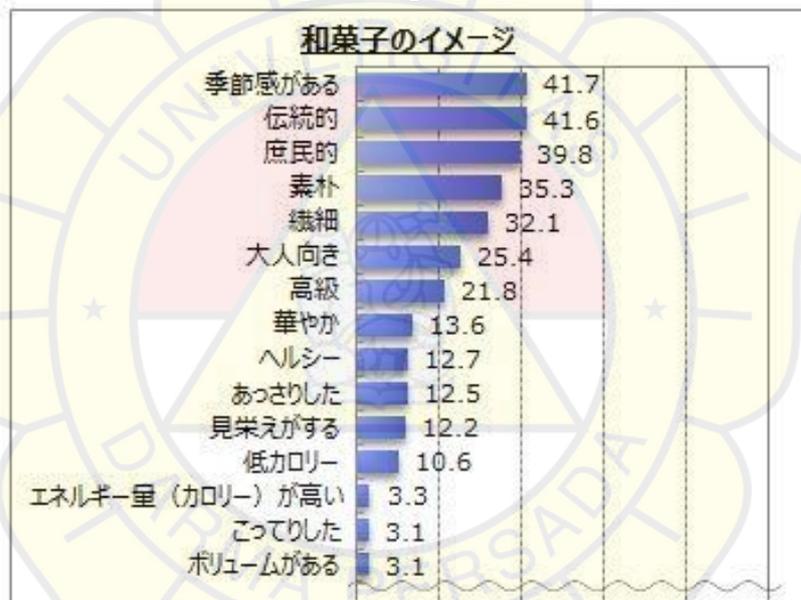
Berdasarkan pernyataan di atas, dapat dilihat bahwa musim menjadi salah satu unsur yang penting dalam pembuatan *wagashi*. Dalam pembuatannya baik dari segi warna maupun bentuk seringkali didasarkan pada empat musim yang ada di Jepang menggunakan bahan yang sama *wagashi* dapat menunjukkan nama musim yang direpresentasikan. Hal inilah yang menyebabkan varian *wagashi* menjadi lebih beragam dengan warna dan bentuk yang indah untuk dipandang.

Berdasarkan survei yang diadakan oleh Myvoice pada tanggal 1 Desember-5 Desember 2018 dengan jumlah responden 6.857 orang terlihat bahwa pandangan orang Jepang terhadap *wagashi* dibagi menjadi beberapa aspek, yaitu

berdasarkan rasa, volume, visual, kepopuleran dan juga dari kesehatan. Munculnya berbagai pandangan dari *wagashi* ini berasal dari penilaian estetika orang Jepang terhadap alam dan juga kehidupan sehari-hari.

Berdasarkan aspek rasa, *wagashi* dibagi menjadi dua yaitu *wagashi* dengan rasa yang ringan (*light*) dan *wagashi* yang kaya akan rasa (*richly*). Aspek visual dibagi berdasarkan detail bentuk dan *wagashi* yang memiliki nuansa yang elegan. Aspek kesehatan dibagi berdasarkan *wagashi* yang memiliki kalori tinggi dan kalori yang rendah. Selain aspek-aspek tersebut, pandangan lainnya yaitu *wagashi* memiliki kesan tradisional, nuansa musim dan diperuntukkan bagi orang dewasa (大人向き). Hal ini dapat dilihat pada gambar di bawah.

Gambar 4 Pandangan Orang Jepang terhadap *Wagashi*



Sumber: <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000678.000007815.html>

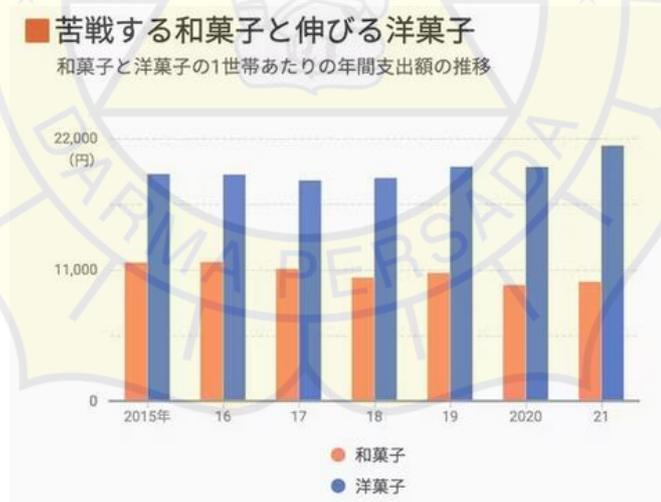
Berdasarkan gambar di atas, dapat diketahui bahwa sebagian besar orang Jepang mengatakan bahwa *wagashi* identik dengan kesan musim memiliki persentase 41,7% dan pada peringkat kedua yaitu tradisional dengan persentase 41,6%. Keduanya memiliki selisih yang sangat tipis yaitu hanya sekitar 0,1%, sehingga dapat disimpulkan bahwa bagi orang Jepang musim dan tradisional merupakan kata yang paling identik dengan *wagashi*. Hal ini menunjukkan bahwa orang Jepang sendiri melihat *wagashi* sebagai makanan tradisional dengan kesan

musim yang cukup kuat. Salah satu pendapat dari survei tersebut menyebutkan bahwa *wagashi* sebagai makanan tradisional memiliki desain yang menyesuaikan musim sehingga dapat dijadikan sebagai buah tangan ataupun camilan pada musim yang sesuai dengan *wagashi* tersebut.

Selain musim, Jepang juga sangat memperhatikan nilai-nilai estetika yang ada. Nilai estetika dapat berbeda-beda dipengaruhi oleh ideologi, alam, struktur sosial dan agama. Jepang melandasi konsep estetikanya dengan kepercayaan *shintoisme* dan *buddhisme* (Nuralim, 2019: 1). *Shinto* mengajarkan hubungan kedekatan antara manusia dengan alam sedangkan agama Buddha mengajarkan kesederhanaan. Konsep ini diterapkan juga ke dalam *wagashi* dengan penggambaran berbagai keindahan yang ada di alam.

Walaupun begitu, pada kenyataannya ketertarikan orang Jepang untuk membeli *wagashi* cukup menurun. Gambar di bawah ini merupakan grafik orang yang membeli *wagashi* dan *yougashi*. Dapat terlihat bahwa orang Jepang mulai lebih tertarik dengan *yougashi* yang merupakan makanan manis dari luar Jepang dibandingkan dengan *wagashi* yang merupakan makanan manis tradisional Jepang.

Gambar 5 Perbandingan Minat Mengonsumsi *Wagashi* dan *Yougashi*



Sumber: <https://toyokeizai.net/articles/-/590559>

Dapat dilihat bahwa konsumsi *wagashi* dari tahun 2015 sedikit demi sedikit mulai menurun. Berkebalikan dengan *wagashi*, konsumsi *yougashi* terus meningkat dari tahun ke tahun. Terdapat beberapa faktor yang mendorong hal

tersebut salah satunya tren *yougashi* yang mulai mengalahkan *wagashi*. Hal ini cukup memprihatinkan mengingat *wagashi* menunjukkan berbagai keindahan dari musim-musim yang ada di Jepang.

Berdasarkan pemaparan tersebut, penulis tertarik untuk meneliti *wagashi* dan perwujudan musim yang terkandung di dalamnya dengan judul “*Makna Denotasi dan Konotasi Pada Kue Tradisional Jepang Wagashi Ditinjau dari Teori Semiotika Roland Barthes*”. Berdasarkan data tentang pengetahuan orang asing mengenai *wagashi* dan ketertarikan orang Jepang kepada *wagashi* yang cukup rendah, penulis ingin memperkenalkan sekaligus meneliti lebih lanjut mengenai daya tarik yang terdapat pada kue tradisional Jepang *wagashi*. Peneliti ingin meneliti perwujudan dan makna dari berbagai bentuk estetika penggambaran musim yang merupakan salah satu ciri khas *wagashi*, khususnya nerikiri, dengan menggunakan analisis Semiotika Roland Barthes, yaitu makna denotasi sebagai makna langsung dari kamus dan makna konotasi sebagai makna tidak langsung.

## 1.2 Penelitian yang Relevan

Berdasarkan hasil studi pustaka yang dilakukan penulis, berikut beberapa penelitian yang relevan dengan penulisan skripsi ini:

1. Penelitian Nur Ellyzah Manik dari Universitas Sumatera Utara pada tahun 2017 yang berjudul *Fungsi dan Makna Wagashi bagi Masyarakat Jepang*. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa *wagashi* merupakan bentuk kecintaan dari masyarakat Jepang terhadap alam, penghormatan terhadap para dewa (*kami*) dan roh para leluhur, sebagai sebuah simbol pengharapan dalam berbagai macam perayaan (*matsuri*), serta sebagai hidangan pendamping saat upacara minum teh (*chanoyu*). Persamaan penelitian di atas dengan penelitian yang akan ditulis penulis terdapat pada tema yang sama yaitu *wagashi*. Perbedaannya terdapat pada fokus di mana pada penelitian di atas berfokus pada fungsi dan makna yang diteliti dilihat secara umum bagi masyarakat Jepang. Penulis tidak meneliti secara umum bagi masyarakat Jepang melainkan dari empat musim yang ada di Jepang.

2. Penelitian Nurwanda Ayu Lestari dari Universitas Gajah Mada pada tahun 2021 yang berjudul *Wagashi sebagai Cerminan Empat Musim di Jepang: Analisis Semiotika Charles Sanders Peirce*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *wagashi* memiliki berbagai unsur-unsur pembentuk. Unsur-unsur tersebut menjadi bagian penting dari *wagashi* pada setiap musim di Jepang. Persamaannya terdapat pada fokus yang sama yaitu *wagashi*. Perbedaannya terdapat pada penulis yang berfokus pada makna denotasi dan konotasi dalam visual *wagashi* dengan menggunakan Teori Semiotika Roland Barthes.
3. Penelitian Rieke Amalia dari Universitas Brawijaya pada tahun 2021 dengan judul *Identitas Budaya yang Terkandung di Wagashi dalam Drama There's Something Wrong with Us Karya Sutradara Inomata Ryuichi, Akashi Hiroto, dan Komura Naoko*. Hasil penelitian menunjukkan makna setiap *wagashi* yang dibuat oleh para tokoh dalam drama memiliki berbagai makna yang berbeda dengan perubahan maknanya tergantung dari keinginan dan harapan pembuat *wagashi*. Hal ini menunjukkan bahwa *wagashi* juga memiliki makna personal yang tidak sebatas makna dari suatu kelompok atau masyarakat dan dapat mengalami perubahan. Persamaan penelitian di atas dengan penelitian penulis terdapat pada tema yang sama yaitu *wagashi*. Perbedaan dari penelitian di atas berada pada media penelitian yang digunakan yaitu drama. Selain itu penulis juga lebih memfokuskan pada makna dari perwujudan musim pada budaya yang ada di Jepang melalui *wagashi*.

### 1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dituliskan di atas, maka identifikasi permasalahan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Orang Jepang lebih tertarik mengonsumsi *yougashi* daripada *wagashi*.
2. Orang asing yang pernah berkunjung dan tinggal di Jepang masih ada yang tidak mengetahui tentang *wagashi*.

3. Salah satu alasan orang asing tidak menyukai *wagashi* adalah visualnya.
4. Visual yang ada pada *wagashi* memiliki makna denotasi dan konotasi yang tidak dapat dipahami jika tidak mengetahui budaya Jepang.

#### **1.4 Pembatasan Masalah**

Melalui identifikasi yang telah diuraikan di atas, maka penulis akan membatasi permasalahan dengan berfokus pada pemahaman makna denotasi dan konotasi yang ada pada visual *wagashi* berdasarkan Teori Semiotika Roland Barthes.

#### **1.5 Perumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana wujud pencerminan musim dalam *wagashi* Jepang?
2. Nilai estetika apakah yang tercermin dari *wagashi* berdasarkan musim di Jepang?
3. Apa sajakah makna denotasi dan konotasi yang terdapat pada visual *wagashi* Jepang dengan nuansa musim ditinjau dari Teori Semiotika Roland Barthes?

#### **1.6 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui wujud pencerminan musim dalam *wagashi* Jepang.
2. Menjelaskan nilai estetika yang tercermin dari *wagashi* berdasarkan musim di Jepang.
3. Memaparkan dan menganalisis makna denotasi dan konotasi yang terdapat pada visual *wagashi* Jepang dengan nuansa musim ditinjau dari Teori Semiotika Roland Barthes.

## 1.7 Landasan Teori

Berdasarkan dengan perumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka penulis menguraikan beberapa landasan teori sebagai acuan dalam melakukan penelitian sebagai berikut.

### 1. Nilai Estetika

Estetika atau keindahan merupakan bagian dari filsafat. Menurut Rapar dalam Nuralim (2019: 1), estetika berasal dari kata Yunani *aisthesis* yang berarti penyerapan indrawi, pemahaman intelektual, atau dapat juga berarti pengamatan spiritual. Istilah *art* (seni) berasal dari kata lain yaitu *ars*, yang berarti seni, keterampilan, ilmu, atau kecakapan. Dapat dikatakan estetika merupakan ilmu yang membahas keindahan, bagaimana ia dapat terbentuk, dan bagaimana seseorang dapat merasakannya.

Kant dalam Moses (2017: 82), menitikberatkan estetika merupakan teori keindahan dan seni. Teori keindahan ini dikatakan dapat diteliti baik secara ilmiah maupun teori. Menurutnya setiap manusia memiliki rasa indah yang berbeda-beda. Perasaan ini muncul secara spontan dan tidak mengikuti situasi yang ada.

Menurut Santayan dalam Ratna (2007: 80), keindahan adalah suatu nilai sebagaimana dirasakan manusia, bukan persepsi terhadap objek, fakta atau relasi. Menurut Kattsoff dalam Kurniyawan dan Hidayatullah (2016: 2), estetika merupakan segala sesuatu dan kajian terhadap hal-hal yang terkait dengan kegiatan seni.

Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa estetika atau keindahan merupakan segala sesuatu yang berhubungan dengan seni. Estetika juga merupakan ilmu yang membahas segala tentang keindahan. Nilai estetika yang ada merupakan hasil dari perwujudan perasaan yang dirasakan manusia. Perasaan setiap manusia tidaklah sama sehingga nilai estetika yang dirasakan juga dapat berbeda-beda.

### 2. Musim

Menurut M. Noor Said (2020: 26), musim merupakan salah satu faktor utama pembagian tahun yang menjadi dasar terbentuknya iklim. Musim juga sangat

mempengaruhi kehidupan masyarakat di daerah tersebut. Masyarakat menyesuaikan pola hidupnya dengan musim yang sedang berlangsung.

Musim adalah suatu periode tahunan yang dibedakan dari iklimnya. Setiap musim memiliki cahaya, suhu dan cuaca yang terus bergantian. Setiap negara memiliki perbedaan musim yang dipengaruhi oleh posisinya. Negara yang berada di dekat Khatulistiwa memiliki dua musim yaitu musim hujan dan musim kemarau. Lalu untuk negara yang berada di lintang tengah akan mengalami empat musim yaitu musim semi, panas, gugur, dan dingin (<https://education.nationalgeographic.org/resource/season>).

Musim merupakan suatu peristiwa yang terjadi di bumi dan memiliki hubungan dengan keadaan iklim serta berubah dalam jangka waktu yang sudah ditentukan setiap tahun (<https://www.gramedia.com/literasi/musim/>).

Berdasarkan pengertian di atas, musim merupakan suatu peristiwa yang pasti terjadi dalam setahun dan memberikan pengaruh yang cukup besar dalam kehidupan sehari-hari. Musim yang ada dapat berbeda sesuai dengan lokasi dari suatu negara. Negara yang berada di daerah lintang tengah memiliki empat musim yaitu musim semi, panas, gugur, dan dingin sedangkan negara yang dekat dengan Khatulistiwa memiliki dua musim yaitu musim hujan dan kemarau.

### 3. Kue Tradisional

Menurut Soesilo dalam Ridho (2019: 1), kue tradisional merupakan kue sederhana yang memakai tepung serbaguna dalam proses pembuatannya. Selain tepung serbaguna, terkadang digunakan juga campuran tepung kanji atau tepung beras. Penggunaan tepung yang berbeda memberikan tekstur dan rasa yang berbeda.

Tiwi Rahmadona (2017 :1) mengatakan bahwa kue tradisional adalah makanan kecil yang resepnya diwariskan secara turun-temurun. Cara pemasakannya sering kali masih dilakukan sesuai dengan resep yang diberikan. Hal ini memberikan ciri khas yang unik dari resep lainnya.

Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap daerah atau negara dengan resep yang diwariskan secara turun-temurun. Makanan ini seringkali menggunakan

tepung sebagai bahan dasarnya. Setiap daerah atau negara masing-masing memiliki kue tradisionalnya sendiri.

#### 4. *Wagashi*

Parastuti, dkk (2019: 161) menyebutkan bahwa *wagashi* merupakan istilah Bahasa Jepang untuk kue dan permen tradisional Jepang. Istilah *wagashi* digunakan untuk membedakan kue tradisional Jepang dengan camilan dari Barat yaitu *yougashi*. Perbedaannya tidak hanya pada nama melainkan juga mencakup bahan dan cara pembuatannya.

Tsuji dalam Manik (2017: 3) menyebutkan bahwa asal kata *kashi* (菓子) pada *wagashi* (和菓子) berasal dari kata buah yaitu *kajitsu* (果実). Menggunakan huruf yang mirip dan pengucapan sebagai *ka* yang serupa. Lalu *shi* dalam *kashi* (菓子) memiliki arti “bibit/benih”. Pada zaman Nara (645-781) kue diperkenalkan ke Jepang dari Benua Asia dengan istilah “Buah Cina”. Hal tersebut menjadi dasar dari makanan manis Jepang (*Wagashi*) yang berbahan utama biji-bijian seperti kacang kedelai yang diberi garam, diadoni dan digoreng dengan minyak.

*Wagashi* adalah camilan tradisional Jepang yang dibentuk seindah mungkin sehingga tidak hanya memiliki rasa yang enak, bentuknya juga indah membuat makanan ini enak untuk dipandang mata (<https://www.asiahighlights.com/japan/wagashi>)

Menurut situs kotobank, *wagashi* adalah :

日本特有の菓子で中国（唐菓子）や西洋（南蛮菓子）の影響を受けて発達。米とアズキ餡が主材料となった甘味の強いものが多い。茶の湯との関係も深く、精巧で季節感を盛ったものが作られている (<https://kotobank.jp/word/和菓子-153879>).

*Nihon tokuchuu no kashi de Chuugoku (karakashi) ya seiyō (nanbankashi) no eikyō wo ukete hattatsu. Amerika to azuki an ga omo zairyō to natta kanmi no tsuyoi mono ga ooi. Chanoyu to no kankei mo fukaku, seikō de kisetukan wo motta mono ga tsukura rete iru.*

Terjemahan :

Camilan ala Jepang yang berkembang di bawah pengaruh Cina (*karakudamono*) dan barat (*nanbangashi*). Kebanyakan memiliki rasa manis yang kuat dan berbahan utama beras dan kacang *azuki*. Pembuatannya

dilakukan secara rumit dengan memberikan nuansa musim dan juga memiliki hubungan erat dengan upacara minum teh (*chanoyuu*).

Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa *wagashi* adalah camilan tradisional Jepang yang berbahan dasar utama biji-bijian atau kacang-kacangan. Pembuatannya dilakukan dengan rumit dengan memperhatikan setiap detailnya. Detail ini memberikan berbagai nuansa musim yang ada di Jepang.

#### 5. Teori Semiotika Roland Barthes

Roland Barthes dalam Latowa (2017: 126) mengatakan semiotika merupakan ilmu yang tidak dapat dilepaskan dari makna. Makna terbagi atas dua bagian yaitu denominasi dan konotasi. Dapat dikatakan konotasi merupakan makna yang tidak ada baik dalam kamus maupun tata bahasa. Denotasi dan konotasi saling berhubungan di mana makna denotasi merupakan makna secara harfiah dan makna konotasi yang merupakan makna khiasan atau makna kultural yang terikat pada suatu kelompok masyarakat.

#### 6. Teori Warna

Menurut Isaac Newton, warna adalah spektrum tertentu yang terdapat di dalam suatu cahaya sempurna (<https://medium.com/tlabcircle/mengenal-warna-dan-teori-warna-8c11c1200a95>). Newton menyajikan warna dalam diagram lingkaran yang disebut diagram warna. Gagasannya membagi warna menjadi 3 jenis, yaitu warna primer, warna sekunder, dan warna tersier.

Albert H. Munsell membagi sistemnya menjadi tiga bagian yaitu yakni *hue*, *value*, dan *chroma* atau *saturation*. Warna merupakan elemen penting dalam semua lingkup disiplin seni rupa. Secara umum warna merupakan bagian penting dari segala aspek kehidupan manusia. Dalam seni rupa, warna dapat berarti pantulan tertentu dari cahaya yang dipengaruhi oleh pigmen yang terdapat di permukaan benda.

*Interaction Design Foundation* mendefinisikan Teori Warna sebagai pedoman yang digunakan oleh *designer* dalam menyampaikan sebuah pesan kepada para penggunanya melalui warna. Secara umum, setiap orang memiliki perspektif yang berbeda-beda terhadap suatu warna. Warna juga dapat menciptakan ide, mengekspresikan sebuah pesan, menumbuhkan minat orang,

serta membangkitkan emosi dari penggunanya. Hal tersebut membuat warna menjadi salah satu poin yang sangat penting dalam suatu produk. ([https://www.gramedia.com/literasi/teori-warna/#Pengertian\\_Teori\\_Warna](https://www.gramedia.com/literasi/teori-warna/#Pengertian_Teori_Warna)).

Berdasarkan pengertian di atas dapat diketahui bahwa warna memiliki banyak jenis. Setiap warna tersebut memiliki peran yang penting dalam suatu seni rupa. Warna dapat menciptakan ide, mengekspresikan sebuah pesan, menumbuhkan minat orang, serta membangkitkan emosi dari manusia.

### **1.8 Metode Penelitian**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode pendekatan deskriptif analisis dengan teknik pengumpulan data melalui jurnal-jurnal, buku ataupun artikel yang disusun secara sistematis. Penulis menggunakan analisis semiotika Roland Barthes untuk menganalisis data dengan tujuan dapat mengetahui makna *wagashi*. Referensi utama yang digunakan adalah buku *Kyougashi no Sekai* yang ditulis oleh Yamaguchi Tomizo dan *wagashi no kihon* yang diterbitkan oleh Kado Kenji.

### **1.9 Manfaat Penelitian**

Melalui penelitian ini, peneliti berharap mampu memberikan manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut :

#### **1. Manfaat Teoretis**

Peneliti berharap penelitian ini mampu memberikan pengetahuan peneliti terhadap budaya Jepang, terutama dalam bentuk *wagashi* dan penelitian ini mampu dijadikan sebagai sumber referensi dan dikembangkan menjadi penelitian yang lebih baik berikutnya.

#### **2. Manfaat Praktis**

Peneliti berharap penelitian ini mampu memberikan gambaran dan pengetahuan terhadap budaya Jepang melalui musim dengan *wagashi* yang ada di Jepang.

### 1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Adapun sistematika penyusunan skripsi adalah sebagai berikut :

Bab I berisikan pendahuluan yang ini membahas tentang latar belakang masalah, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penyusunan skripsi.

Bab II berisikan gambaran umum mengenai tema yang akan dibahas seperti penjelasan Teori Sistematika Roland Barthes, sejarah singkat *wagashi*, jenis-jenis *wagashi*, musim-musim yang ada di Jepang, serta informasi tambahan lainnya.

Bab III berisikan tentang analisis dari cerminan musim yang terdapat di dalam *wagashi* Jepang berdasarkan Teori Semiotika Roland Barthes, perwujudan nilai estetika musim pada *wagashi*, dan makna dari nilai estetika pada *wagashi*.

Bab IV berisikan kesimpulan dari hasil penelitian

