

## **BAB II**

### **TEORI SEMIOTIKA, WARNA DAN WAGASHI**

Pengetahuan dasar mengenai apa itu kue tradisional Jepang *wagashi* dibutuhkan sebelum melakukan analisis nilai estetika dari perwujudan musim yang terdapat pada kue tradisional Jepang tersebut. Pada bab ini, penulis akan menjabarkan teori yang akan digunakan dalam penelitian ini, yaitu Teori Semiotika oleh Roland Barthes dan Teori Warna khususnya oleh Suzanne Caygill, kemudian dilanjutkan dengan penjelasan musim terhadap budaya yang ada di Jepang hingga penjabaran *wagashi*, seperti sejarah *wagashi*, jenis-jenis *wagashi* hingga motif *wagashi*. Pemahaman peran musim bagi orang Jepang diperlukan agar dapat melihat pandangan orang Jepang terhadap empat musim sehingga lahirnya *wagashi* dengan nuansa musim yang merupakan objek dari penelitian ini.

#### **2.1 Teori Semiotika Roland Barthes**

Semiotika awalnya dipublikasikan oleh Ferdinand De Saussure sebagai ilmu umum tentang sistem yang ada pada suatu tanda. Ilmu ini membahas segala jenis tanda baik gambar, isyarat, objek, suara musik dan hiburan. Ferdinand De Saussure bersama beberapa semiolog lainnya mempercayai bahwa linguistik hanyalah suatu komponen yang membentuk ilmu umum mengenai tanda namun saat dilihat dari faktanya sangat sulit untuk untuk memahami sistem dari suatu tanda tanpa melihat dari segi bahasa. Tanpa bahasa maka tidak ada makna yang dapat dikenali tetapi bahasa yang digunakan bukanlah *monem* dan *fonem* melainkan fragmen dari wacana yang lebih besar yang mengacu pada objek yang maknanya mendasari bahasa namun tidak lepas dari bahasa itu sendiri sehingga linguistik sudah bukan menjadi bagian dari semiotika menjadi sebaliknya yaitu Semiotika yang menjadi bagian dari ilmu linguistik. Lalu mulailah berkembang teori-teori semiotik modern oleh beberapa semiolog. Salah satu orang yang memiliki peran dalam perkembangan Ilmu Semiotik modern adalah Roland Barthes.

Gambar 6 Roland Barthes



Sumber: <https://artandthoughts.fr/2013/11/12/roland-barthes-and-mass-communication/>

Berdasarkan buku yang ditulis oleh Roland Barthes (2017:8), nilai terpenting dalam semiotika terdapat pada fungsionalitasnya. Bagi Beliau terdapat 2 tingkat penting yang sangat memengaruhi semiotika. Tingkat pertama adalah **denotasi** sebagai relasi dari tanda dengan acuannya. Tingkat kedua adalah **bentuk, konotasi, mitos dan simbol**. Untuk lebih memudahkan dalam memahami teori dari Roland Barthes hal pertama yang dibahas adalah unsur yang terdapat pada semiotika. Unsur semiotika terbagi menjadi 4 macam yaitu:

1. *Langue* dan *parole*
2. Penanda dan penanda
3. Sintagma dan sistem
4. Denotasi dan konotasi

#### 1. ***Langue dan Parole***

*Langue* merupakan institusi sosial dan juga sistem nilai dari bahasa di mana seseorang tidak dapat dengan sendirinya menciptakan atau memodifikasinya. Berkebalikan dengan *langue* yang mengarah kepada suatu sistem, *parole* merupakan tindakan seleksi dan aktualisasi dari individu tertentu (Barthes, 2017: 22-23). Sebagai sistem, *langue* berperan sebagai dasar dari suatu bahasa yang memiliki peraturannya sendiri dan harus diikuti. Selain *langue* ada *parole* yang menyesuaikan bahasa dengan individu tertentu tanpa melanggar peraturan dari *langue*. Sebaliknya, *parole* merupakan tindakan yang bersifat individual sehingga dapat berbeda berdasarkan pribadi dari setiap individu.

Dalam sistem makanan, *langue* terbagi menjadi 4 yaitu hukum makanan tertentu (tabu pada makanan), penunjuk dalam perbedaan (pedas atau manis), hukum asosiasi (berdasarkan tingkat), dan penggunaan tertentu seperti pada retorika makanan sedangkan *parole* pada makanan lebih seperti memberi sentuhan personal dari keluarga atau suku tertentu yang memberikan perbedaan dari masakan lainnya. Menu makanan dapat menjadi contoh jelas dari perpaduan *langue* dan *parole* pada makanan. Menu tidak hanya terbentuk dari struktur regional dan sosial, namun juga inovasi-inovasi yang ditambahkan berbagai individual dan terlahirlah suatu menu makanan baru.

## 2. Penanda dan Petanda

Penanda dan petanda merupakan prinsip dari tanda (Prandopo, 2018: 123). Terdapat 3 jenis tanda utama yang banyak diketahui yaitu ikon, indeks, dan simbol. Secara sederhana cara yang dapat digunakan untuk membedakan tanda tersebut dapat dilihat dari kesamaan yang ada yaitu dari unsurnya sama-sama merupakan relasi dari 2 relata (objek yang berhubungan). Walaupun memiliki kesamaan tersebut, setiap tanda memiliki relasi yang berbeda dengan relatanya masing-masing. Misalnya saja simbol yang menunjukkan hubungan petanda dan penandanya secara arbitrer yang cenderung ditentukan oleh masyarakat. Selanjutnya makna dari tanda tersebut dapat dibagi lagi berdasarkan konteks yang ada.

Petanda bukanlah sesuatu yang “nyata” dan memiliki objek jelas namun hanyalah representasi mental dari objek tersebut. Pendefinisian petanda hanya dapat dilakukan dalam proses penandaan. Dalam tanda, petanda ini merupakan salah satu relata tanda yang berperan sebagai mediator. Seperti petanda, penanda juga merupakan sesuatu yang definisinya tidak dapat terlepas dari petanda. Perbedaannya dengan petanda terdapat pada wujudnya yang termaterialisasi.

Selain dari petanda dan penanda, terdapat juga taraf yang memiliki 2 lapisan yaitu bentuk dan substansi. Bentuk merupakan suatu hal yang digambarkan dengan lebih mendalam secara sederhana tetapi tetap memiliki hubungan dengan makna. Substansi merupakan sesuatu yang menandai makna sesungguhnya berdasarkan hukum paradigma dan sintaktik. Suatu tanda dapat memiliki bentuk

yang sama tetapi memiliki 2 substansi yang berbeda. Hal seperti ini dapat terjadi karena substansi dapat melibatkan berbagai hal seperti emosional masyarakat dan ideologis yang ada pada daerah tersebut.

Dalam tanda semiologis, substansi memiliki esensi yang bukan hanya untuk menandai sesuatu saja sedangkan ada yang berperan menjadi objek sehari-hari untuk menunjukkan sesuatu misalnya, makanan untuk kesehatan badan. Melihat hal tersebut, Roland Barthes mengusulkan untuk menyebut tanda semiologis tersebut sebagai **fungsi-fungsi tanda**. Fungsi-fungsi tanda ini memberikan kejelasan mengenai makna ganda yang ada dan memisahkannya. Tingkatan pertama pada fungsi tanda adalah pemberian suatu makna kepada tanda. Seperti yang dikatakan oleh Barthes (2017: 59), “Bersamaan dengan adanya suatu masyarakat, setiap penggunaan tanda diubah ke dalam tanda itu sendiri”.

Kalimat tersebut merupakan pemahaman secara luas dalam penggunaan suatu tanda menurut Semantik. Dengan kata lain untuk menemukan makna dari suatu tanda sangatlah perlu untuk melihat tidak hanya dari segi bahasa namun dari masyarakatnya juga. Masyarakat dapat menggunakan suatu tanda secara efektif dalam kehidupan sehari-hari. Masyarakat sendiri hanya membuat objek yang sudah ternormalisasi dan jelas maksudnya. Objek tersebut merupakan realisasi dari suatu model, *parole* dan *langue*, juga substansi dari bentuk tanda. Misalnya saja jaket berbulu yang digambarkan sebagai pakaian yang digunakan untuk melindungi diri dari dingin. Kesimpulan tersebut dapat muncul dikarenakan masyarakat yang terus menerus memfungsionalisasikan benda tersebut. Hal tersebut menunjukkan betapa berpengaruhnya masyarakat dalam memberikan fungsi pada suatu tanda. Fungsionalisasi semacam ini sangat dibutuhkan untuk mengeluarkan *langue* pada tingkatan kedua yang menunjukkan bahwa realisasi pada suatu tanda tidak selalu terikat dengan tataran konotasi.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat dikatakan bahwa hubungan penanda dan petanda merupakan abstraksi yang memiliki sifat hampir arbiter dan tidak selalu pasti sehingga untuk dapat memahami suatu tanda, tidak hanya harus melihat komposisinya saja melainkan juga harus dilihat dari konteks yang mengikatnya. Konteks sendiri dapat dilihat dari masyarakat yang mempengaruhi tanda tersebut.

### 3. Sintagma dan Sistem

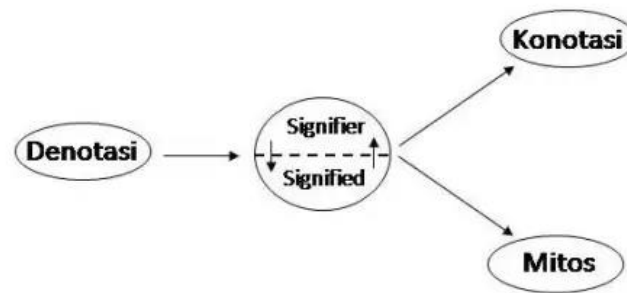
Sintagma merupakan kombinasi dari berbagai tanda. Sintagma memiliki kemiripan dengan *parole*. Keduanya dikatakan memiliki kemiripan karena *parole* juga dapat sebagai kombinasi dari variasi. Hal tersebut dikarenakan *parole* juga mengkombinasikan peraturan dari *langue* dengan individual tertentu. Perbedaan yang jelas adalah bahwa tidak semua sintagma dapat dikombinasikan secara bebas, ada kombinasi yang sudah pasti dan tidak dapat diubah. Tidak hanya sintagma yang memiliki kemiripan dengan *parole*, sistem merupakan cabang kedua dari *langue*.

Contoh sintagma dan sistem ini dapat terlihat pada sistem menu makanan. Sistem ditunjukkan dari serangkaian jenis makanan yang memiliki kesamaan dan perbedaan ketika dipilih dengan tujuan untuk mengingatkan makna tertentu misalnya saja menu makanan utama, makanan manis, dan lain-lain. Sintagmanya dilihat dari menu makanan yang secara nyata dipilih. Dapat terlihat bahwa sistem cenderung kepada hal yang sudah tersusun sedemikian rupa dan sintagma merupakan kombinasi dari berbagai hal tanpa harus terikat dengan sistem yang ada.

### 4. Denotasi dan Konotasi

Secara umum denotasi merupakan makna langsung dari suatu objek yang tidak memiliki maksud atau nilai lain, sedangkan konotasi merupakan makna tersirat yang tidak dapat dilihat secara langsung atau makna lain yang dapat muncul dari suatu objek yang dapat dipengaruhi oleh faktor luar seperti dari perasaan orang yang membuat hal tersebut. Denotasi cenderung dipahami sebagai suatu makna yang definitif, tepat, dan dapat terlihat jelas saat melihat tanda atau objek tersebut (Novia dan Bustam, 2022: 145) sedangkan konotasi merupakan makna tidak pasti yang dapat berubah disesuaikan budaya, psikologis serta kepercayaan (Novia dan Bustam, 2022: 149).

Gambar 7 Diagram Teori Semiotika Roland Barthes



Sumber: <https://komunikasiana.wordpress.com/2008/02/19/teori-teori-semiotika-sebuah-pengantar/>

Dalam Sistem Semiotika, denotasi dan konotasi terbagi ke dalam dua tingkat yang berbeda. Denotasi yang merupakan makna langsung menempati tingkat pertama dikarenakan makna denotasi yang dapat dipahami saat melihat suatu objek adalah wujud dari objek tersebut sedangkan konotasi dikatakan sebagai turunan dari denotasi dan berada di tingkat kedua. Hal tersebut dikarenakan makna konotasi dapat dihasilkan dari melihat makna tersirat lain yang dapat terlihat saat mengamati objek tersebut lebih dalam (tidak hanya dari wujudnya saja). Selain dari konotasi, ada juga mitos yang merupakan pengaruh sosial budaya yang ada di masyarakat.

Unsur-unsur tersebut yang menjadi dasar penting dari teori Roland Barthes. Dalam penelitian ini, seperti yang sudah disampaikan sebelumnya akan lebih berfokus kepada teori Roland Barthes yang menekankan pada hubungan denotasi dan konotasi yang terdapat pada objek yang akan diteliti yaitu makanan manis tradisional Jepang *wagashi* dengan musim yang ada di Jepang.

## 2.2 Teori Warna

Warna merupakan suatu hal yang pasti ada dalam kehidupan sehari-hari. Secara umum warna dibagi menjadi 7 sesuai dengan warna pelangi. Warna tersebut meliputi merah, jingga, kuning, hijau, biru, nila, dan ungu. Akan tetapi pada kenyataannya pembagian dari warna tidak sesederhana itu.

Secara umum warna terbagi atas 3 jenis yaitu primer, sekunder, dan tersier (<https://www.colormatters.com/color-and-design/basic-color-theory>). Warna primer merupakan warna paling dasar yang mencakup warna merah, biru, dan kuning. Ketiga warna tersebut merupakan warna dasar yang tidak dapat dihasilkan dengan mencampurkan warna lain. Kategori kedua yaitu warna sekunder merupakan warna yang muncul saat menggabungkan warna-warna yang ada pada kategori primer. Contoh dari warna sekunder adalah hijau yang merupakan campuran dari warna biru dan kuning. Terakhir adalah warna tersier yang merupakan hasil dari campuran warna primer dan sekunder.

Gambar 8 Diagram Warna



Sumber: <https://www.colormatters.com/color-and-design/basic-color-theory>

Dalam pengaplikasiannya, pemilihan warna yang digunakan didasari oleh harmoni dari setiap warna yang ada. Seperti halnya dengan musik, dalam warna juga ada konsep harmoni di mana maksud dari harmoni ini adalah visual dengan susunan warna yang saling melengkapi dan indah untuk dipandang. Dengan pemilihan yang tepat, harmoni yang dihasilkan dapat mengikat konsumen dan menghasilkan rasa yang tepat hanya dengan melihat visualnya saja. Sebaliknya jika pemilihannya tidak tepat maka akan terasa membosankan dan tidak menarik untuk dilihat.

Suzanne Caygill mengutarakan bahwa setiap orang memiliki warna yang cocok untuk diri mereka masing-masing (<https://colordesigners.org/suzanne-caygill/>). Selain dari kecocokan dengan jenis warna setiap orang, Suzanne juga menemukan bahwa warna memiliki hubungan dengan sifat seseorang. Setiap warna ini dibagi atas *Clear*, *Muted*, *Somber-Rich* dan *Sharp*. Keempat kategori ini dikatakan memiliki hubungan dengan empat musim yang ada yaitu Musim Semi, Musim Panas, Musim Gugur, dan Musim Dingin.

Gambar 9 Warna Musim



Sumber : <https://www.beautynesia.id/life/penting-untuk-dipahami-yuk-simak-apa-itu-personal-color-dan-cara-mengetahuinya/b-282106/3>

Musim Semi identik dengan warna yang cerah dan menyenangkan (<https://www.beautynesia.id/life/penting-untuk-dipahami-yuk-simak-apa-itu-personal-color-dan-cara-mengetahuinya/b-282106/2>). Warna yang digunakan mengingatkan orang-orang dengan warna dari bunga yang bermekaran. Contoh dari warna ini adalah kuning muda, hijau terang, merah jambu, oranye, dan cokelat muda. Harmoni yang ada pada warna jenis Musim Semi terikat dengan warna matahari yang kekuningan.

Musim Panas memiliki warna yang mencolok tetapi memiliki kontras dan saturasi yang rendah seperti terkena efek dari hawa panas (<https://www.fineclothing.com/the-fine-line/color-analysis.html>). Efek dari teriknya matahari membuat warna yang ada di sekitar mendapat efek warna biru muda. Warna-warna yang digunakan juga memberikan kesan yang sejuk dan tenang. Beberapa contoh dari warna yang identik dengan Musim Panas adalah biru laut, lavender, *pink* muda, abu-abu dingin dan hijau *mint*. Kunci dari harmoni pada warna jenis Musim panas terdapat pada efek mutasi dengan warna biru.

Musim Gugur dikatakan sebagai musim yang menarik dikarenakan warna dari dedaunan yang awalnya kehijauan berubah menjadi warna kuning hingga kemerahan. Warna jenis Musim Gugur identik dengan nuansa alam dan warna yang lembut dan hangat (<https://www.antvklik.com/rehat/597459-3-cara-menentukan-warna-yang-cocok-menurut-teori-musim-kamu-yang-mana>). Warna tersebut mirip seperti perubahan pigmen warna yang menjadi lebih lembut setelah menyatu kembali dengan bumi. Beberapa contoh dari warna jenis Musim Gugur adalah



oranye, kuning emas, hijau zaitun, dan coklat kemerahan. Kunci dari harmoni yang ada pada warna Musim Gugur adalah *tonation* yang merupakan jenis warna yang dipadukan dengan abu-abu.

Musim Dingin memiliki warna dengan kesan yang tajam dan dingin (<https://www.fineclothing.com/the-fine-line/color-analysis.html>). Kebanyakan warna pada musim ini cenderung berwarna gelap. Beberapa contoh dari warna nuansa dengan Musim Dingin adalah putih, abu-abu, *cobalt blue*, dan hitam. Kunci dari harmoni pada warna Musim Dingin adalah *contrast*. Dengan harmoni yang tepat, warna Musim Dingin dapat menunjukkan kesan yang dalam dan anggun.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat diketahui bahwa warna memiliki jenis yang beragam. Walaupun sekilas terlihat mirip, namun setiap jenis warna memiliki nama dan ciri khasnya masing-masing. Selain sebagai cara untuk meramaikan suatu benda, warna juga dapat digunakan sebagai pertanda dari musim tertentu. Musim Semi yang identik dengan warna yang cerah, Musim Panas yang identik dengan warna yang sejuk, Musim Gugur yang identik dengan warna lembut, dan Musim Dingin yang identik dengan warna yang tajam.

### 2.3 Musim Bagi Masyarakat Jepang

Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki 4 musim yaitu musim semi (春), musim panas (夏), musim gugur (秋), dan musim dingin (冬). Musim-musim tersebut memiliki pengaruh yang sangat besar terhadap perkembangan dari berbagai macam budaya yang ada di Jepang. keindahan musim serta alam yang ada di Jepang sering kali digambarkan dalam berbagai bentuk seperti melalui lukisan, karya sastra, seni tradisional Jepang seperti *ikebana*, dan bahkan pada barang yang dapat digunakan seperti *kimono* serta berbagai jenis makanan yang ada di Jepang. Penggambaran yang ditunjukkan dapat berbeda-beda menyesuaikan medianya (Shirane, 2012: 11)

Pada lukisan dan *kimono* digunakan motif tertentu yang dapat digunakan untuk menunjukkan keindahan dari musim yang ingin disampaikan. Pada seni sastra nuansa musim di tunjukkan dengan menggunakan kosakata tertentu yang

dapat menunjukkan musim apa yang sedang dibicarakan. Penggunaan kosakata ini selain sebagai nuansa musim juga dapat memberikan kesan serta pemahaman lebih dalam kepada pembaca saat membaca karya sastra tersebut, Pada seni tradisional seperti *ikebana* dapat dilakukan dengan menggunakan bahan yang khas dari musim tersebut lalu disusun seindah mungkin.

Pada makanan, mirip dengan *ikebana*, dalam pembuatannya digunakan bahan-bahan yang sesuai dengan musim tertentu. Selain dari bahan, pada makanan khususnya panganan manis seperti *wagashi* tidak hanya melalui bahan, namun bentuk yang terlihat juga berperan penting dalam mewujudkan nuansa musim yang diinginkan.

Tabel 1 Ragam Motif Setiap Musim

Musim Semi (春)	Musim Panas (夏)	Musim Gugur (秋)	Musim Dingin (冬)
Bunga Sakura (桜)	Bunga Lili (ユリ)	Bulan (月)	Kelinci (ウサギ)
Bunga Plum (梅)	Kunang-kunang (ホタル)	Daun <i>Maple</i> (紅葉)	Es (氷)
Bunga <i>Peach</i> (桃の花)	Bunga Iris (アヤメ)	Buah <i>Yuzu</i> (ユズ)	Salju (雪)
Azalea (つつじ)	<i>Morning Glory</i> (朝顔)	Persimon (柿)	Bangau (鶴)
Bunga Rapa (菜の花)	Terong (ナス)	<i>Susuki</i> (すすき)	<i>Chidori</i> (千鳥)
Camelia (椿)	<i>Oume</i> (青梅)	<i>Chrysanthemum</i> (菊)	Bunga Narsis (水仙)

Sumber: Kado, 2017: 24

Tabel di atas menunjukkan berbagai motif yang sering digunakan untuk menunjukkan suatu musim tertentu. Pembagiannya sendiri berdasarkan pada musim di mana sering ditemuinya objek tersebut. Salah satu contoh yang cukup dikenal oleh banyak orang adalah sakura yang menggambarkan Musim Semi. Hal tersebut dikarenakan bunga sakura yang bermekaran pada Musim Semi. Selain dari sakura, contoh lain yang mudah dipahami adalah es untuk menggambarkan Musim Dingin. Hal tersebut dikarenakan suhu yang rendah saat Musim Dingin membuat es menjadi salah satu objek yang cocok untuk menggambarkan Musim Dingin.

### 2.3.1 Musim Semi (春)

*Haru* atau Musim Semi merupakan musim yang terjadi sekitar bulan Maret sampai bulan Mei. Pada musim ini tanaman tumbuh dengan asri dan banyak bunga yang bermekaran. Salah satu tanaman yang sangat mencerminkan musim semi di Jepang adalah pohon sakura.

Sakura merupakan pohon yang memiliki hubungan sangat erat dengan musim semi Jepang. Menurut kepercayaan orang Jepang, dikatakan bahwa sakura merupakan pohon dewa. Pada awal musim semi di mana suhu udara masih dingin dan kuncup tanaman masih banyak yang baru muncul, mekarnya pohon sakura seakan menunjukkan bahwa dewa memberikan pertanda bahwa sudah saatnya musim dingin berakhir dan memulai kembali kegiatan bertani (Kumakura, 1998 : 4).

Gambar 10 *Hanami*



Sumber: <https://blueselect1972.com/cherry-blossoms-sakura-and-the-japanese-samurai-souls/>

奈良時代に、桜は神聖なものとされ、信仰の対象だったと言われてい  
ます。その根拠として、民俗学的に桜の「サ」は田の神（稲の神）を  
表し、「クラ」は神様が鎮座する台座（神座）のことを表すことから、  
桜には田んぼの神様が宿ると言われていました。そのため、桜の花  
が咲くということは神様が下りてこられたと考えられ、豊作を祈願し、  
桜の花の下で酒宴を催し、歌や舞で神様をもてなして桜が散らないよ  
う祈りを捧げました ([https://oh-hanno.jp/Page/Feature/fpcid=100\\_about-sakura.aspx](https://oh-hanno.jp/Page/Feature/fpcid=100_about-sakura.aspx))。

*Nara jidai ni, sakura wa shinsei na mono to sare, shinkou no taishou datta to  
iwarete imasu. Sono konkyo to shite, minzokugakuteki ni sakura no "sa" wa  
Tanokami (ine no kami) o arawashi, "Kura" wa kamisama ga chinza suru  
daiza (Kanza) no koto o arawasu koto kara, sakura ni wa tanbo no kamisama  
ga yadoru to iwa rete imashita. Sonotame, sakura no hanagasaku to iu koto  
wa kamisama ga orite ko rareta to kangae rare, housaku wo kigan shi, sakura  
no hana no shita de shuen wo moyoushi, uta ya mai de kamisama wo  
motenashite sakura ga chirantai you inori wo sasagemashita.*

Terjemahan :

Sakura dikatakan suci dan menjadi objek yang disembah pada Zaman Nara.  
Menurut kepercayaan yang ada "Sa" merupakan Dewa Sawah (*Ta no Kami*),  
dan "Kura" adalah kursi dewa (*kamiza*) sehingga dapat dikatakan bahwa Dewa  
Sawah berada di dalam pohon sakura. Oleh karena itu mekarnya pohon sakura  
dikatakan sebagai penanda dewa telah turun. Orang-orang berdoa untuk  
mendapat panen yang baik, mengadakan pesta di bawah pohon sakura dengan  
tarian dan nyanyian dengan tujuan menghibur dewa lalu berdoa agar sakura  
tidak gugur.

Berdasarkan pernyataan di atas, terlihat bahwa awal dari *hanami*  
merupakan kegiatan piknik di bawah pohon sakura saat musim semi. Kegiatan  
*hanami* merupakan kebiasaan yang dilakukan orang Jepang untuk menikmati  
keindahan pohon sakura. Walaupun merupakan kebiasaan normal pada musim semi,  
*hanami* awalnya adalah suatu cara yang digunakan untuk berdoa serta menunjukkan  
rasa terima kasihnya kepada dewa karena telah mendatangkan musim semi.  
Pelaksanaan pesta di bawah pohon sakura juga dengan tujuan untuk menghibur  
dewa yang dikatakan memiliki singgasana di dalam pohon sakura.

Gambar 11 *Chirashizushi*

Sumber: <https://fromjapan.info/topics-about-japanese-seasonal-foods-in-the-spring/>

Selain dari keindahan pohon sakura dan kegiatan menarik yang dilaksanakan pada musim semi, orang Jepang juga menunjukkan daya tarik dari musim semi Jepang melalui hidangan yang disajikan. Pada *Hinamatsuri* atau Hari Anak Perempuan yang diadakan sekitar bulan Maret terdapat *chirashizushi* yang merupakan hidangan berbahan nasi *sushi* dengan berbagai lauk di atasnya. Lauk tersebut meliputi hewan-hewan laut seperti udang, sayuran seperti akar teratai dan telur dadar yang dipotong tipis (<https://tripjepang.co.id/makanan-khas-musim-semi-di-jepang.html>).

Gambar 12 *Sakura Mochi*

Sumber: <https://www.hoyolab.com/article/3902680>

Panganan manis yang cukup dikenal pada musim semi Jepang adalah sakura *mochi*. Panganan ini merupakan *wagashi* yang dibuat dengan menggunakan beras ketan yang diselimuti dengan daun pohon sakura. Selain menggunakan daun pohon sakura, warna *pink* yang digunakan juga semakin memberikan nuansa dari keindahan pohon sakura. Daun yang digunakan boleh dimakan ataupun tidak menyesuaikan referensi masing-masing (<https://tg-uchi.jp/topics/4325>).

### 2.3.2 Musim Panas (夏)

*Natsu* atau Musim Panas merupakan musim yang terjadi sekitar dari bulan Juni sampai bulan Agustus. Sesuai dengan namanya pada Musim Panas suhu udara sangat tinggi. Jika dibandingkan dengan ketiga musim lainnya, suhu udara pada Musim Panas menempati di posisi teratas. Berdasarkan berita cuaca, suhu pada Musim Panas tahun 2023 menjadi suhu tertinggi sejak 2010 (<https://weathernews.jp/s/topics/202308/290095/>).

Jika kurang berhati-hati dan tidak memperhatikan kadar cairan dalam tubuh saat Musim Panas, seseorang dapat terkena *heat stroke*. *Heat stroke* dapat terjadi dikarenakan tubuh yang gagal mengendalikan panas yang ada di dalam tubuh dan dapat menyebabkan kegagalan jantung serta pembuluh darah. Keadaan ini sangat berbahaya karena dapat juga menyebabkan kematian. Untuk menghindari *heat stroke* haruslah sering meminum banyak cairan pada saat suhu udara yang tinggi seperti saat Musim Panas agar tubuh dapat mengendalikan panas yang ada di dalam tubuh dengan baik. Hal tersebut merupakan salah satu alasan masyarakat banyak yang lebih memilih menetap di dalam rumah daripada pergi keluar saat Musim Panas. Selain menetap di rumah, masyarakat juga suka pergi ke pantai untuk bermain air atau mendaki gunung untuk mencari tempat yang lebih sejuk.

Gambar 13 *Natsu Matsuri*



Sumber: <https://niigata-kankou.or.jp/event/1887>

Walaupun begitu, Musim Panas tetap menjadi musim yang paling dinanti terutama oleh pelajar. Hal tersebut dikarenakan pada musim ini terdapat Libur Musim Panas yang berlangsung sekitar 1 bulan. Selain Libur Musim Panas yang dapat dinikmati oleh pelajar, pada Musim Panas juga diadakan Festival Musim Panas yang waktu penyelenggaraannya berbeda sesuai daerah masing-masing.

Pada Festival Musim Panas terdapat banyak stan permainan seperti *kingyou sukui* yang merupakan permainan menangkap ikan mas, dan stan yang menjual makanan seperti *takoyaki* yang merupakan bola-bola tepung yang isi potongan gurita dan *kakigori* (Es serut) yang saat cocok dinikmati saat Musim panas. Selain terdapat banyak stan-stan menarik, daya tarik lain dari Festival Musim Panas adalah *Hanabi Taikai*. *Hanabi Taikai* merupakan Pesta Kembang Api yang sering diselenggarakan saat Festival Musim Panas. Pecahnya kembang api di langit malam terlihat seperti bunga warna-warni yang bermekaran di langit malam yang gelap gulita.

Gambar 14 *Soumen* dan *Kakigori*



Sumber: <https://we-xpats.com/en/guide/as/jp/detail/11798/>

Tidak hanya aktivitas-aktivitas yang menarik saja, untuk dapat menikmati panasnya Musim Panas tentunya diperlukan juga hidangan yang dapat menyejukkan. Salah satu hidangan yang cocok disantap saat Musim Panas adalah *soumen*. *Soumen* adalah hidangan mie yang disajikan dengan kuah dingin dan sangat cocok untuk disantap sebelum pergi keluar. Untuk panganan manis ada *kakigori* yang merupakan es serut dengan sirup sesuai selera. Es serut dingin sangat cocok dimakan di hari panas saat Musim Panas (<https://livejapan.com/ja/article-a0001387/>)

### 2.3.3 Musim Gugur (秋)

*Aki* atau Musim Gugur merupakan musim yang terjadi mulai sekitar bulan September sampai bulan November. Melewati Musim Panas, suhu mulai menurun dan udara menjadi lebih sejuk dan segar. Pada musim gugur pepohonan mulai memerah dan dedaunan mulai berjatuhan. Selain keindahan pemandangannya,

Musim Gugur juga merupakan saat di mana bahan makanan baik hasil laut maupun daratan sangat melimpah (<https://livejapan.com/id/article-a0000286/>).

Musim Gugur berlangsung secara bersamaan dengan musim panen, sehingga pada musim ini bahan pangan sangat melimpah dan memiliki kualitas yang tinggi. Hal ini merupakan salah satu yang paling menonjol di Musim Gugur. Beberapa bahan makanan yang banyak didapatkan saat Musim Gugur adalah kastanye, ubi, buah persimon, ikan *sanma* dan jamur *matsutake*.

Gambar 15 Pemandangan Musim Gugur



Sumber: <https://www.jalan.net/news/article/273147>

Hidangan yang sering dinikmati saat Musim Gugur tentunya banyak yang menggunakan hasil alam tersebut. Ikan *sanma* paling nikmat jika dibakar dan hanya diberi taburan garam. Selain itu ada juga beras yang dipanen pada awal musim gugur yang bernama “*shinmai*”. Beras ini saat dimasak memiliki rasa yang sangat nikmat berbeda dengan nasi biasa. *Oden* juga merupakan hidangan yang cukup sering dijumpai saat Musim Gugur. Mengingat suhu udara yang cukup dingin, *oden* sangat cocok untuk menghangatkan tubuh saat suhu rendah di musim seperti Musim Gugur (<https://www.jalan.net/news/article/483847/>)

Gambar 16 *Tsukimi*



Sumber: <https://all-made-in-japan.com/just-an-ordinary-life-in-japan-013/2/>



Selain melihat keindahan pepohonan yang memerah, ada juga kegiatan memandangi bulan yang disebut *Tsukimi*. *Tsuki* yang memiliki arti “Bulan” dan *mi* dari kata *miru* yang memiliki arti “Melihat”. Hal yang dilakukan saat *Tsukimi* biasanya adalah memandangi bulan sambil memakan panganan seperti *tsukimi dango*. Kegiatan ini bertujuan untuk menunjukkan rasa syukur atas hasil panen yang melimpah. Saat festival ini berlangsung hasil panen seperti kacang kastanye dan labu akan dipersembahkan kepada dewa. Hidangan yang pasti ada saat *Tsukimi* adalah *tsukimi dango* yang berbentuk bulat. Alasan kenapa *tsukimi dango* dipilih adalah karena bentuknya yang bulat seperti bulan (<https://www.nippon.com/en/features/jg00115/>)

### 2.3.4 Musim Dingin (冬)

*Fuyu* atau Musim Dingin merupakan musim yang berlangsung dari sekitar bulan Desember sampai bulan Februari. Melanjutkan dinginnya Musim Gugur, pada Musim Dingin suhu udara semakin turun sehingga orang-orang akan mengenakan pakaian panjang dan tebal untuk melindungi diri dari hawa dingin di luar. Untuk melindungi diri dari hawa dingin di dalam rumah biasanya menggunakan mesin pemanas atau *kotatsu* yang merupakan meja penghangat. Saking dinginnya masyarakat bahkan sampai tidak ingin keluar dari *kotatsu* dan lebih memilih duduk di meja hangat untuk menghindari hawa dingin dari luar.

Gambar 17 *Oden*



Sumber: <https://kuroko-kyodo.com/feature/>

Selain dengan menggunakan berbagai penghangat, ada juga berbagai hidangan yang sering dinikmati pada Musim Dingin. Hidangan yang disajikan tentunya menyesuaikan dengan suhu udara yang dingin. Seperti pada musim gugur,

oden juga cukup sering dinikmati di musim dingin. Selain oden hidangan berkuah lainnya seperti *nabe*, *motsu-nikomi*, dan *nabeyaki udon* juga sering dinikmati saat ingin menghangatkan diri di Musim Dingin. Hidangan berkuah tersebut sangat cocok untuk dinikmati saat suhu udara dingin untuk menghangatkan tubuh. (<https://sankeikaikan.co.jp/catering/column/catering/winter-food/>)

Gambar 18 *Oshiruko*



Sumber: <https://sylviawakana.com/oshiruko/>

Tidak hanya hidangan berkuah seperti itu, ada juga panganan manis hangat yang sering ada di musim dingin. Panganan manis tersebut adalah *oshiruko*. *Oshiruko* merupakan panganan manis tradisional Jepang dalam bentuk sup yang terbuat dari sup *azuki* yang manis dan *mochi*. Ada berbagai jenis *mochi* yang dapat digunakan untuk pembuatan *oshiruko* salah satunya adalah *kagami mochi* yang ada pada Tahun Baru (<https://sylviawakana.com/oshiruko/>)

#### 2.4 *Wagashi*

*Wagashi* merupakan sebutan yang digunakan pada permen atau panganan manis yang dibuat dengan cara tradisional Jepang. Karakteristik yang paling menonjol dari *wagashi* adalah adanya “*kisetsukan*” yang mengingatkan orang-orang pada musim tertentu. Dalam pembuatan *wagashi* digunakan berbagai cara yang telah dilakukan secara turun temurun untuk dapat memberikan kemiripan serta menyesuaikan musim-musim yang ada di Jepang. Karakteristik tersebut yang menjadi pembeda dengan panganan manis dari luar Jepang seperti “*yougashi*” yang merupakan sebutan panganan manis dari Barat.

和菓子とは、日本の伝統的な菓子の総称です。年中行事や季節、人生の節目に由来するなど、日本人の生活文化に根づいた身近なものです。また、美しい姿かたち、優雅な菓銘(菓子の名前)の響き、味

わいや香りなど五感で楽しむことから、「和菓子は五感の総合芸術」ともいわれます。(https://www.toraya-group.co.jp/wagashi)

*Wagashi to wa, Nihon no dentou teki na kashi no soushou desu. Nendjuu gyouji ya kisetsu, jinsei no fushime ni yurai suru nado, nihonjin no seikatsu bunka ni nedzuita mijikana mono desu. Mata, utsukushii sugata katachi, yuugana kamei (kashi no namae) no hibiki, ajiwai ya kaori nado gokan de tanoshimu koto kara, "wagashi wa gokan no sougou geijutsu" tomo iwa remasu.*

Terjemahan :

*Wagashi* merupakan sebutan umum dari panganan manis Jepang. *Wagashi* memiliki hubungan yang erat dengan kehidupan sehari-hari orang Jepang seperti dari kegiatan tahunan dan musiman serta sebagai tonggak dari kehidupan. *Wagashi* juga dikatakan sebagai "*gokan no sougo geijutsu*" atau "seni kombinasi dari lima panca indra" karena untuk menikmati *wagashi* diperlukan lima panca indra termasuk dari bentuknya yang indah, penamaannya yang elegan (nama *wagashi*), rasa dan aroma.

Berdasarkan pernyataan di atas dapat terlihat bahwa *wagashi* memiliki hubungan yang sangat penting bagi budaya dan kehidupan sehari-hari orang Jepang. Hal tersebut dikarenakan *wagashi* disajikan dalam berbagai kegiatan baik kegiatan yang diadakan musiman atau tahunan maupun sebagai penopang kehidupan. Selain melihat dari perannya dalam kehidupan orang Jepang, *wagashi* memiliki ciri khas yang menarik yaitu pentingnya lima panca indra saat menikmati *wagashi*. Selain dari bentuknya yang indah, rasa, tekstur, aroma dan bahkan pemilihan nama yang digunakan dapat memberikan pengaruh yang besar saat menikmati *wagashi*.

Gambar 19 *Wagashi*



Sumber: <https://cdn.cheapoguides.com/wp-content/uploads/sites/2/2017/11/iStock-wagashi-studiocasper-471060362-770x513.jpg>

Jika dilihat dari tingkat kadar air yang terkandung di dalamnya, *wagashi* dibagi menjadi tiga bagian. Panganan yang memiliki kadar air hanya sekitar 20 persen atau kurang disebut *higashi* atau panganan kering, untuk yang memiliki kadar air sekitar 40 persen atau lebih disebut *namagashi* atau panganan basah, dan terakhir adalah panganan yang memiliki kadar air di antara keduanya disebut dengan *han namagashi* (Nakamura Hajime: 2018, 9). Ketiga jenis tersebut selain memberikan rasa yang berbeda-beda, waktu memakannya juga ada yang lebih cocok di musim tertentu saja. Misalnya pada Musim Panas atau *natsu* lebih cocok untuk menikmati panganan yang memiliki kadar air lebih banyak dikarenakan suhu panas.

Setiap jenis *wagashi* tersebut memiliki karakteristiknya masing-masing. *Namagashi* atau panganan basah cenderung menggunakan kacang manis dalam bentuk utuh atau pasta dan juga menggunakan *mochi* atau tepung. *Higashi* atau panganan kering sering kali dibentuk dengan kompleks dan menggunakan tepung yang disangrai atau gula. Bentuk yang dibuat dapat berbentuk bunga, buah, dan burung (Michael dan Jeanne, 2000: 107).

Dalam upacara minum teh, *wagashi* yang dihidangkan menyesuaikan jenis teh yang digunakan. Untuk teh yang memiliki konsistensi lebih ringan cocok dengan *higashi* yang memiliki kadar air yang lebih rendah dan untuk teh yang konsistensinya lebih kental lebih cocok dengan *namagashi* yang memiliki kadar air lebih tinggi. Penyajiannya juga disusun dengan indah sehingga terkadang sayang untuk dimakan. Selain untuk menonjolkan nuansa musim yang terdapat dalam *wagashi*, estetika tersebut juga memberikan pengaruh pada teh sehingga menjadi semakin nikmat untuk diminum.

#### **2.4.1 Sejarah Wagashi**

Pada saat masa kesulitan bahan pangan, masyarakat banyak yang mengonsumsi buah dan biji-bijian sebagai sumber nutrisi. Bahan dari alam menjadi panganan pokok yang dikonsumsi oleh masyarakat. Sebelum digunakan sebagai sebutan untuk panganan manis, kata *kashi* atau *okashi* sendiri sering digunakan sebagai sebutan untuk buah dan biji-bijian. Kenikmatan dari manisnya buah

membuat kata *kashi* menjadi kata yang digunakan sebagai sebutan dari panganan manis. Meskipun teknik agraria sudah cukup berkembang, namun di beberapa daerah kesulitan bahan pangan masih sering terjadi. Pada saat terjadi kesulitan bahan pangan, masyarakat menggunakan biji pohon ek sebagai bahan pangan, tetapi karena rasanya yang pahit masyarakat mengolahnya dengan cara dihaluskan, dibentuk bulat lalu dikukus untuk menghilangkan rasa pahitnya. Olahan biji ek tersebut merupakan awal mula dari hidangan *dango*.

Gambar 20 *Dango* Pertama



Sumber: [https://mitarashi.jp/mitarashi\\_history](https://mitarashi.jp/mitarashi_history)

Perkembangan dari *wagashi* mendapatkan pengaruh yang sangat besar dari diperkenalkannya teh dan panganan manis oleh China (Michael dan Jeanne, 2000: 107). Teh dibawa oleh Zen Priest Eisai dari China. Seiring dengan meningkatnya kepopuleran teh, *wagashi* juga semakin dikenal. Pada Zaman Muromachi (1392-1573) salah satu hidangan yang dihidangkan bersama dengan teh adalah *youkan* tetapi *youkan* yang dimaksud merupakan sup panas dari daging domba. Dikarenakan kebiasaan memakan daging bukan kebiasaan makan orang Jepang, sebagai penggantinya seorang koki membuat tiruan daging domba dengan menggunakan campuran gandum dan tepung dari kacang azuki. Seiring dengan berjalannya waktu, hidangan yang sebelumnya dikenal sebagai sup panas mulai berubah menjadi panganan manis *youkan* yang dikenal saat ini (Nakamura, 2013: 19).

Perkembangan paling pesat *wagashi* dimulai saat bahan baku mulai lebih mudah didapatkan serta keterampilan yang lebih berkembang pada Zaman Edo (1603-1868) ([https://www.ntainbound.com/wagashi/en/learn/wagashi\\_history/](https://www.ntainbound.com/wagashi/en/learn/wagashi_history/)). Zaman Edo yang tenang digunakan sebagai pembalasan dari masa perang yang

membuat masyarakat tidak dapat menikmati hidup mereka. Gula yang semula merupakan barang mahal yang sulit untuk diperoleh menjadi lebih mudah untuk didapatkan. Semakin banyak masyarakat yang dapat memperoleh gula menjadi salah satu pemicu dari perkembangan jenis dan teknik yang digunakan dalam pembuatan *wagashi*. Masyarakat menikmati kedamaian dengan menikmati *wagashi*.

Selanjutnya pada Zaman Meiji (1869-1912), pertukaran budaya yang semakin baik mendorong lahirnya berbagai jenis *wagashi* baru. Berbagai peralatan baru yang masuk dari luar Jepang beserta dengan makanan-makanan baru yang masuk seperti *yougashi* menjadi pemicu penting lainnya (Kado,2016: 27). Seperti misalnya *castella manjuu* yang cara memasaknya menggunakan oven. Semakin terjadinya asimilasi budaya, variasi *wagashi* juga menjadi semakin beragam. Hal ini terjadi dengan kreativitas dan kemampuan masyarakat Jepang yang tidak hanya meniru tetapi juga mengadaptasi panganan dari luar Jepang menjadi panganan mereka sendiri.

#### **2.4.2 Ragam Wagashi**

Seperti yang sudah disampaikan sebelumnya, *wagashi* memiliki jenis yang beragam. Pembagian ini dapat dilihat dari berbagai aspek. Baik dari kandungan air yang terdapat pada *wagashi* tersebut maupun kualitas bahan yang digunakan. Berikut penjelasan dari ragam *wagashi* beserta dengan contohnya.

##### **1. 生菓子 (*Namagashi*)**

*Wagashi* yang memiliki kandungan air paling banyak. Dengan kandungan sekitar 40 persen ke atas membuat beberapa *wagashi* pada kategori ini cocok untuk dinikmati di Musim Panas. *Wagashi* jenis ini juga lebih baik segera dinikmati setelah diproduksi. Hal tersebut dikarenakan kandungan air yang tinggi membuat bakteri dapat tumbuh dengan mudah dan cepat merusak *wagashi*. Berikut merupakan beberapa contoh dari *namagashi*.

- 大福 (*Daifuku*)

Gambar 21 *Daifuku*

Sumber: [https://www.gishi.co.jp/home/recipe\\_view.asp?id=16](https://www.gishi.co.jp/home/recipe_view.asp?id=16)

*Daifuku* atau *daifuku mochi* merupakan panganan manis yang cukup terkenal. Panganan ini dibuat dengan menggunakan isian yang biasanya adalah pasta kacang *azuki* yang disebut *anko* dan diselimuti dengan *mochi* yang merupakan nasi ketan yang ditumbuk. Seiring dengan perkembangan zaman, isian yang digunakan tidak hanya *anko* saja namun bisa dipadukan dengan buah seperti stroberi atau bahkan es krim (<https://sakura.co/blog/types-of-daifuku-you-need-to-try/>)

- 御萩 (*Ohagi*)

Gambar 22 *Ohagi*

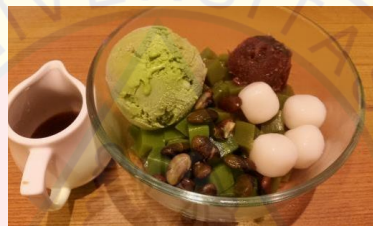
Sumber: <https://www.foodinjapan.org/japan/ohagi/#what-is-ohagi>

*Ohagi* merupakan panganan manis yang terbuat dari pasta kacang yang sering dimakan saat Musim Gugur. Cara pembuatannya dengan menumbuk kasar nasi ketan (tidak sampai menjadi *mochi*) lalu dilapisi dengan pasta kacang *azuki*. Selain pasta kacang *azuki* ada juga yang melapisinya dengan bubuk kacang kedelai. “おはぎは、季節によって呼び名が異なる和菓子” memiliki arti “*ohagi* merupakan *wagashi* yang namanya dapat berubah menyesuaikan musim” ([https://furunavi.jp/discovery/knowledge\\_food/202209-japanesesweets/#i-14](https://furunavi.jp/discovery/knowledge_food/202209-japanesesweets/#i-14)).

Maksud dari pernyataan tersebut adalah panganan bernama *ohagi* tidak hanya ada di satu musim saja namun ada juga *ohagi* di musim lain dengan nama yang berbeda. Nama yang lain itu adalah *botamochi*. *Ohagi* seperti yang disampaikan sebelumnya dihidangkan pada Musim Gugur, sedangkan *botamochi* dihidangkan pada Musim Panas. Perbedaan dari keduanya terdapat pada pasta kacang azuki yang digunakan (Kado, 2016: 37). Pada Musim Gugur kacang lebih lembut karena baru saja dipanen sehingga kulit dari kacang dibiarkan begitu saja karena sulit untuk dikupas, sedangkan pada Musim Panas kacang lebih mudah untuk dikupas sehingga kacang yang digunakan untuk membuat pasta kacang sudah dikupas.

- 餡蜜 (*Anmitsu*)

Gambar 23 *Macha Anmitsu*



Sumber: [https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294265-d6663242-i155514149-Nana\\_s\\_Green\\_Tea-Singapore.html](https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g294265-d6663242-i155514149-Nana_s_Green_Tea-Singapore.html)

*Anmitsu* merupakan panganan yang menggunakan *mitsumame* yang merupakan panganan manis jepang berbahan agar-agar, buah-buahan dan bola-bola *mochi*; yang ditambah kacang *azuki* di atasnya. Panganan ini memiliki banyak variasi menyesuaikan topping yang digunakan. Salah satu varian yang cukup terkenal adalah *macha anmitsu* yang memberikan kenikmatan dari perpaduan rasa manis dari *anmitsu* dan rasa pahit dari *macha*. *Anmitsu* merupakan panganan yang disajikan dingin dan seringkali dinikmati pada Musim Panas.

## 2. 半生菓子 (*Han-Namagashi*)

*Wagashi* yang memiliki kandungan air sekitar 10 – 30 persen. Berada di posisi tengah, *wagashi* ini pada umumnya harus disimpan di kulkas dan dapat



bertahan paling lama sekitar jangka waktu 5-7 hari. Daya tahan yang lebih lama dibandingkan dengan *namagashi* dikarenakan kandungan airnya yang lebih kecil sehingga tidak mudah rusak. Panganan jenis ini sering kali memiliki tekstur gabungan antara tekstur yang legit dan kering. Berikut beberapa contoh dari *han-namagashi*.

- 洋館 (*Youkan*)

Gambar 24 *Youkan*



Sumber: <https://www.foodinjapan.org/kansai/kyoto/youkan/>

*Youkan* merupakan salah satu *wagashi* tertua di Jepang. Panganan ini terbuat dari pasta kacang *azuki* atau *anko*. Pembuatannya dilakukan dengan merebus *anko* dengan gula dan agar-agar atau yang dikenal *kanten*. Agar-agar atau *kanten* merupakan produk pangan yang terbuat dari olahan rumput laut. Seperti yang dijelaskan sebelumnya, *youkan* ini merupakan hasil evolusi dari hidangan sup daging panas dari China bernama *youkan* yang disesuaikan dengan kebiasaan makan orang Jepang yang belum terbiasa memakan olahan daging (Nakamura, 2013: 19).

- ゆべし (*Yubeshi*)

Gambar 25 *Yubeshi*



Sumber: <http://kyoudo-ryouri.com/en/food/3050.html>

*Yubeshi* merupakan panganan manis yang dari terbuat dari pasta dengan campuran *miso*, bubuk beras, tepung *udon*, gula, kacang atau buah kering dengan sari buah *yuzu* lalu dikukus. Panganan ini terbagi menjadi dua variasi yaitu *yubeshi* manis dan *yubeshi* gurih. Dalam pembuatannya *yubeshi* manis digunakan gula yang lebih banyak sedangkan *yubeshi* gurih biasanya menggunakan *miso* yang lebih gurih seperti *hatcho miso* (<https://thejapanesefoodlab.com/maru-yubeshi/>)

- きびだんご (*Kibi Dango*)

Gambar 26 *Kibi Dango*



Sumber: <https://www.tasteatlas.com/kibi-dango>

*Kibi dango* merupakan panganan sederhana yang dibuat dengan mengkombinasikan nasi ketan dan tepung millet lalu dibentuk menjadi bulatan besar. Tanpa diisi dengan pasta kacang atau buah-buahan. Telihat mirip dengan *dango*, panganan ini memiliki perbedaan yang sangat jelas yaitu pada bentuknya yang lebih besar dan tidak ditusuk pada tusukan. Dapat juga dikatakan mirip dengan *daifuku* namun tanpa isi. Panganan ini cukup terkenal dari cerita rakyat Jepang *Momotarou*.

### 3. 干菓子 (*Higashi*)

*Higashi* sesuai dengan namanya merupakan panganan manis kering. *Wagashi* ini dibandingkan dengan 2 jenis lainnya memiliki kandungan air terendah yaitu sekitar 10 persen ke bawah. Melihat kandungan air yang sangat kecil panganan ini menjadi lebih tahan lama untuk disimpan dibandingkan dengan *namagashi* dan *han-namagashi*. Dalam pembuatannya, panganan ini sebagian besar menggunakan cetakan dalam proses pembuatannya. Berikut merupakan beberapa contoh dari *higashi*.

- 落雁 (*Rakugan*)

Gambar 27 *Rakugan*



Sumber: <https://kohakuto.com/blog/archives/rakugan/>

*Rakugan* ini merupakan panganan yang terbuat dari campuran tepung kanji, gula dan pewarna makanan yang dicetak lalu dikeringkan. Panganan ini dikatakan mendapatkan inspirasi dari *nanrakukan* yang merupakan panganan manis kering dari China. Awalnya cetakan yang digunakan memiliki bentuk yang lebih sederhana namun seiring dengan berkembangnya zaman bentuk dari cetakannya pun semakin beragam (Kado, 2016: 75)

- 有平糖 (*Ariheitou*)

Gambar 28 *Ariheitou*



Sumber: <https://www.kanshundo.co.jp/museum/yogo/arihei.htm>

*Ariheitou* ini merupakan panganan yang terbuat dari campuran gula, *corn syrup*, dan air. Panganan ini merupakan bentuk pengembangan dari panganan Portugal dan Spanyol pada Zaman Azuchi-Momoyama. Setelah gula mulai lebih mudah didapatkan pada Zaman Edo, warna-warna menarik mulai diberikan kepada panganan ini (Kado, 2016: 59).

- おこし (*Okoshi*)

Gambar 29 *Okoshi*



Sumber: <https://www.tasteatlas.com/okoshi>

*Okoshi* atau yang dikenal juga *kaminari okoshi* merupakan panganan manis Jepang yang mirip seperti *rice crispy*. Menggunakan beras yang dipanggang hingga mengembang sebagai bahan utama dan dicampurkan dengan campuran gula dan mentega atau *corn syrup*. Jika dilihat bahan yang digunakan juga mirip dengan *rice crispy* namun bahan yang digunakan sebagai pelekat berbeda di mana *rice crispy* menggunakan *marshmallow* sedangkan *okoshi* menggunakan *corn syrup*. Campuran tersebut lalu dipadatkan dan dipotong-potong. Terdapat juga variasi lainnya dengan ditambahkan kacang atau buah-buahan kering (<https://www.tasteatlas.com/okoshi>)

#### 4. 上菓子 (*Jougashi*)

Gambar 30 *Jougashi*



Sumber: <https://zenkaren.net/archives/8545>

*Jougashi* memiliki arti “panganan manis dengan kualitas tinggi”. Sesuai dengan namanya sebutan ini digunakan untuk *wagashi* dengan kualitas yang sangat tinggi dan cenderung mengacu kepada *wagashi* yang berasal dari Kyoto. Kualitas tinggi yang dimaksud ini mencakup kualitas bahan yang digunakan dan keindahan

dari *wagashi* itu sendiri. Karena keindahannya *jougashi* inilah yang sering digunakan sebagai お供え菓子 (*osonaegashi*) atau panganan manis yang diberikan untuk orang lain dan digunakan pada *Chanoyu* atau Upacara Minum Teh.

Dalam proses pembuatannya, *jougashi* dibuat seindah mungkin dengan bahan dan teknik tertentu. Setiap proses dilakukan sebaik mungkin dengan tujuan agar dapat mendapatkan rasa serta aroma terbaik dari bahan yang digunakan. Hasil yang didapatkan adalah *wagashi* yang tidak hanya memiliki keindahan, namun rasa dari *wagashi* tersebut dapat membuat orang yang memakannya dapat merasakan nuansa sebenarnya dari musim yang ingin disampaikan oleh sang pembuat *wagashi* (<https://doyouknowjapan.com/sweet/>).

### 2.4.3 Desain *Wagashi*

Salah satu bagian terpenting dalam pembuatan *wagashi* terdapat pada proses pembentukan *wagashi*. Hal tersebut dikarenakan bentuk merupakan sesuatu yang paling pertama dapat diketahui saat melihat *wagashi*. Bentuk inilah yang menjadi kunci dari keindahan *wagashi*.

Gambar 31 Beberapa Bentuk *Wagashi*



Sumber: <https://www.japanpolicyforum.jp/culture/pt2023032011403713009.html>

Gambar di atas merupakan contoh dari berbagai bentuk yang dapat digunakan pada *wagashi*. Keindahan bentuk *wagashi* yang awalnya bergantung kepada pasta *azuki*, *mochi* dan agar-agar terus mengalami evolusi seiring dengan dikenalkannya berbagai panganan dari negara lain. Mengikuti perkembangan zaman, variasi dari bentuk yang terdapat pada *wagashi* semakin banyak dan beragam. Variasi ini dipengaruhi oleh jenis bahan yang digunakan dan cara pembuatannya. Semakin berkembangnya teknologi, cara pembuatan *wagashi* juga semakin berkembang. Perkembangan ini mendorong bertambahnya variasi motif

yang dapat dibentuk pada *wagashi*. Sering kali motif yang digunakan juga mendapat inspirasi dari desain-desain yang digunakan sejak lama.

Tabel 2 Ragam Desain *Wagashi*

Tanaman	Hewan	Fenomena Alam	Pemandangan
Sakura (桜)	Ikan Paus (鯨)	Hujan (雨)	Matahari Terbit (朝日)
Plum (梅)	Burung puyuh (鶉)	Salju (雪)	Bulan (月)
Iris (杜若)	Angsa (ガチョウ)	Awan (雲)	Gunung (山)

Sumber:

<https://www.japanpolicyforum.jp/culture/pt2023032011403713009.html>

Tabel tersebut menunjukkan bahwa secara sederhana pembagian desain pada *wagashi* dapat terbagi menjadi 5 bagian yaitu tanaman, hewan, fenomena alam, dan pemandangan. Desain yang digunakan pada *wagashi* secara sederhana dibagi menjadi 2 bagian yaitu abstrak dan konkret. *Wagashi* dengan desain konkret dapat dengan mudah dipahami hanya dengan melihat saja. Misalnya saja bentuk seperti yang disebutkan pada tabel di atas yaitu kelopak bunga sakura dan bulan. Hanya dengan sekali lihat dapat langsung dipahami bahwa bentuk yang ingin disampaikan adalah bentuk sakura dan bulan. Bentuk yang terlihat jelas ini selain berdasarkan objek yang jelas ada, seringkali juga menggunakan model dari karya yang sudah ada seperti dari puisi atau lukisan.

Selain dari *wagashi* dengan desain konkret yang terlihat jelas, ada juga *wagashi* yang menggunakan desain abstrak. Berkebalikan dengan *wagashi* yang menggunakan desain konkret, bentuk yang ingin disampaikan oleh *wagashi* dengan desain abstrak terkadang tidak dapat langsung disadari hanya dengan melihat saja. Kemampuan dalam berimajinasi melalui nama serta rasa sangat diperlukan untuk

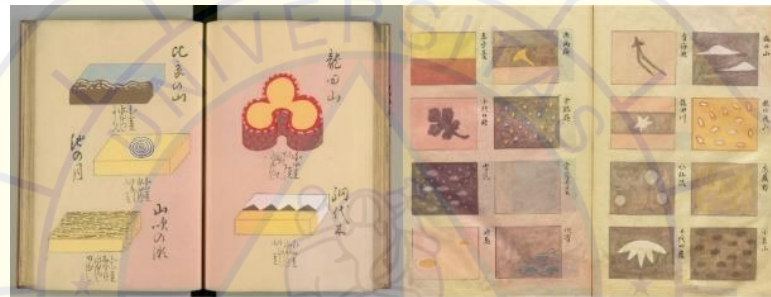
memahami makna yang sebenarnya yang ingin disampaikan oleh pembuat *wagashi* tersebut (<https://www.japanpolicyforum.jp/culture/pt2023032011403713009.html>).

Gambar 32 Desain *Wagashi* 1



Sumber: <https://www.japanpolicyforum.jp/culture/pt2023032011403713009.html>

Gambar 33 Desain *Wagashi* 2



Sumber: [https://www.benricho.org/Unchiku/Ukiyoe\\_NIshikie/Omocha-Kashi/Onmushigashizu-Kobunsyokan/](https://www.benricho.org/Unchiku/Ukiyoe_NIshikie/Omocha-Kashi/Onmushigashizu-Kobunsyokan/)

Gambar-gambar di atas merupakan beberapa contoh ilustrasi dari desain *wagashi*. Ilustrasi tersebut sangat membantu pembuat *wagashi* dalam membuat serta mengembangkan desain-desain baru lainnya. Ilustrasi yang diberikan menunjukkan betapa berpengaruhnya alam sekitar terhadap desain *wagashi* yang ada. Penggambaran dari bentuk-bentuk kastanye, rebung atau sakura memberikan penggambaran dari berbagai perubahan musim yang terjadi (<https://www.atlasobscura.com/articles/wagashi-design>). Hal tersebut dikarenakan kastanye yang lebih sering ada di Musim Gugur dan sakura yang lebih sering ada di Musim Semi. Selain dari desain yang meniru benda dari alam, ada juga *wagashi* yang cenderung mendapat inspirasi dari karya-karya sastra seperti puisi klasik.

Desain seperti itu dikenal dengan nama *onmushigashizu*. Penuangan desain melalui media *youkan* yang berbentuk balok seperti pada gambar 25.

Berdasarkan uraian yang telah dijabarkan di atas, maka dapat dipahami bahwa *wagashi* tidak hanya merupakan makanan tradisional Jepang biasa yang dinikmati dengan rasa, melainkan juga dapat dinikmati secara menyeluruh melalui bentuk, aroma dan nama yang diberikan kepada *wagashi* tersebut. Penggambaran musim yang diberikan dapat dipahami tidak hanya melalui penglihatan saja, melainkan pendalaman teori seperti yang diungkapkan oleh Roland Barthes. Berdasarkan hal tersebut, penulis akan menggunakan salah satu unsur Teori Semiotika Roland Barthes mengenai makna denotasi dan konotasi yang diambil dari beberapa *wagashi* yang penulis pilih sebagai objek penelitian. *Wagashi* yang penulis pilih sebagai bahan penelitian adalah *wagashi* dengan perwujudan nuansa musim berdasarkan kebudayaan masyarakat di Jepang sehingga *wagashi* tersebut dapat dianalisis makna denotasi dan konotasi yang terdapat di dalamnya sesuai dengan Teori Semiotika Roland Barthes. Penulis juga akan melakukan langkah selanjutnya yaitu analisis nilai estetika dari *wagashi* dilihat dari bahan dan motif yang digunakan.