

**PERKEMBANGAN DAN KARAKTERISTIK *RAMEN*
SEBAGAI MAKANAN KHAS JEPANG**

SKRIPSI



DAVINA PUTRI SESILIA

2019110129

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2024

**PERKEMBANGAN DAN KARAKTERISTIK *RAMEN*
SEBAGAI MAKANAN KHAS JEPANG**

**Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana
Linguistik**



DAVINA PUTRI SESILIA

2019110129

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2024**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Ibu Indun Roosiani, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Rima Novita Sari, M.Si selaku Dosen Pembimbing II, bukan merupakan jiplakan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Davina Putri Sesilia
NIM : 2019110129
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan/pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 16 Februari 2024



Davina Putri Sesilia

2019110129

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :
Pekembangan Dan Karakteristik *Ramen* Sebagai Makanan Khas Jepang

Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 16 Februari 2024 di
hadapan Panitia Sidang
Skripsi Sarjana Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa
dan Budaya

Oleh
DEWAN PENGUJI
yang terdiri dari

Pembimbing I



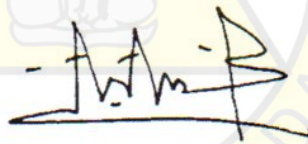
(Indun Roosiani, M.Si.)

Pembimbing II



(Rima Novita Sari, M.Si.)

Ketua Penguji



(Kun Makhsusy Permatasari, M.Pd.)

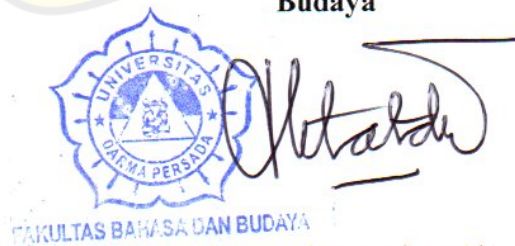
Disahkan oleh :

**Ketua Program Studi Bahasa
dan Kebudayaan Jepang**



(Hayun Nurdiniyah, M.Si.)

**Dekan Fakultas Bahasa dan
Budaya**



(Dr.C. Dewi Hartati, M.Si.)

ABSTRAK

Nama : Davina Putri Sesilia

NIM : 2019110129

Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang

Judul : Perkembangan dan Karakteristik *Ramen* Sebagai Makanan Khas Jepang

Ramen merupakan makanan yang sangat populer di Jepang selain *sushi*. *Ramen* adalah mie Jepang yang sebenarnya berasal dari negara China, *ramen* menggunakan bahan dasar tepung terigu. *Ramen* dihidangkan menggunakan berbagai macam kuah seperti *shoyu*, *shio*, *tonkotsu* dan *miso*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana sejarah *ramen* masuk ke Jepang yang sebenarnya berasal dari China, dan kondimen apa yang menjadi ciri khas pada *ramen*. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan metode deskriptif analisis. Pengumpulan data dilakukan melalui sumber data studi terdahulu, *e-books*, jurnal dan artikel. Pada penelitian ini ditemukan bahwa yang menjadi karakteristik *ramen* adalah bahan dasarnya yang terbuat dari *shoyu*, *miso*, *sake*, cuka, dan *mirin*. Serta nilai budaya yang terkandung dalam cara menyantap *ramen* dengan cara menyeruput hingga terdengar suara keras dari mulut untuk menghindari luka bakar atau cipratan kuah. Tujuan lainnya adalah untuk menghormati orang yang memasak *ramen*.

Kata kunci: *Ramen*, Karakteristik *Ramen*, Nilai Budaya, Kondimen.

概要

氏名 : ダヴィナ・プトリ・センリア
学生番号 : 2019110129
学部学科 : 日本語・日本文化学科
タイトル : 日本の特殊食品としてのラーメンの発展と特徴

ラーメンは、寿司と並んで日本で非常に人気のある食べ物である。実際には中国から来た日本の麺で、小麦粉を原料としている。ラーメンは、醤油、塩、豚骨、味噌などさまざまなスープで提供される。本研究の目的は実際には中国から来たラーメンが日本にどのように導入されたか、およびラーメンの特徴的な調味料は何かを調査することを目的としている。研究手法は、記述的分析法を用いた質的研究である。データ収集は、過去の研究データ、電子書籍、ジャーナル、記事を通じて行われる。本研究の結果はラーメンの特徴が醤油、味噌、酒、酢、みりんから作られる基本的な材料である。また、ラーメンを食べる際には、口から大きな音を立てて啜ることでやけどやスープの飛び散りを防ぐ文化的な価値も含まれている。また、ラーメンを調理する人々に敬意を表することも目的の1つである。

キーワード：ラーメン、ラーメンの特徴、文化的価値観、調味料。

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan kemurahan-Nya kepada penulis, seperti nikmat iman, waktu, kesehatan, kesempatan, kelancaran, kelapangan, dan hikmah-hikmah yang diberikan dalam setiap langkah proses pengerjaan sampai penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi yang berjudul “Perkembangan Dan Karakteristik *Ramen* Sebagai Makanan Khas Jepang”. Tugas akhir skripsi ini, sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Linguistik Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.

Penulis memperoleh banyak bantuan, bimbingan dan dukungan baik secara moril maupun materil yang di berikan secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak selama penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak yang membantu , antara lain:

1. Ibu Indun Roosiani, M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu dan pikirannya dalam membantu penulis mengerjakan skripsi ini.
2. Ibu Rima Novita Sari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan konsul bermanfaat bagi penulis dalam mengerjakan skripsi ini.
3. Ibu Kun Makhsusy Permatasari, M.Pd. selaku ketua sidang Skripsi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.
4. Bapak Dr. Hermansyah Djaya, M.A. selaku Dosen Penasihat Akademik yang telah memberikan banyak dukungan, arahan, dan pembinaan selama menempuh perkuliahan.
5. Ibu Hayun Nurdiniyah, M.Si. selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.
6. Ibu Dr.C. Dewi Hartati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Kebudayaan Universitas Darma Persada.

7. Para Staff Pengajar Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada, yang telah memberikan ilmu dan didikannya selama masa perkuliahan.
8. Keluarga penulis tercinta Bapak Windhu Haryanto, Ibu Sulistiyowati, serta adik penulis Bagas Christian Haryanto yang telah banyak memberikan doa dan dukungan kepada penulis baik moral maupun materi selama penulis menyelesaikan skripsi.
9. Teman-teman penulis terutama Oxyn, Wulan, Adit, Kanya, dan Santi yang memberikan semangat, dukungan, dan menghibur sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik.

Kemudian terima kasih pula untuk semua pihak yang telah membantu skripsi ini, serta yang tidak dapat penulis ucapkan satu - persatu. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata kesempurnaan, dikarenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, penulis berharap skripsi ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pembacanya.

Jakarta, 16 Februari 2024

Penulis

Davina Putri Sesilia

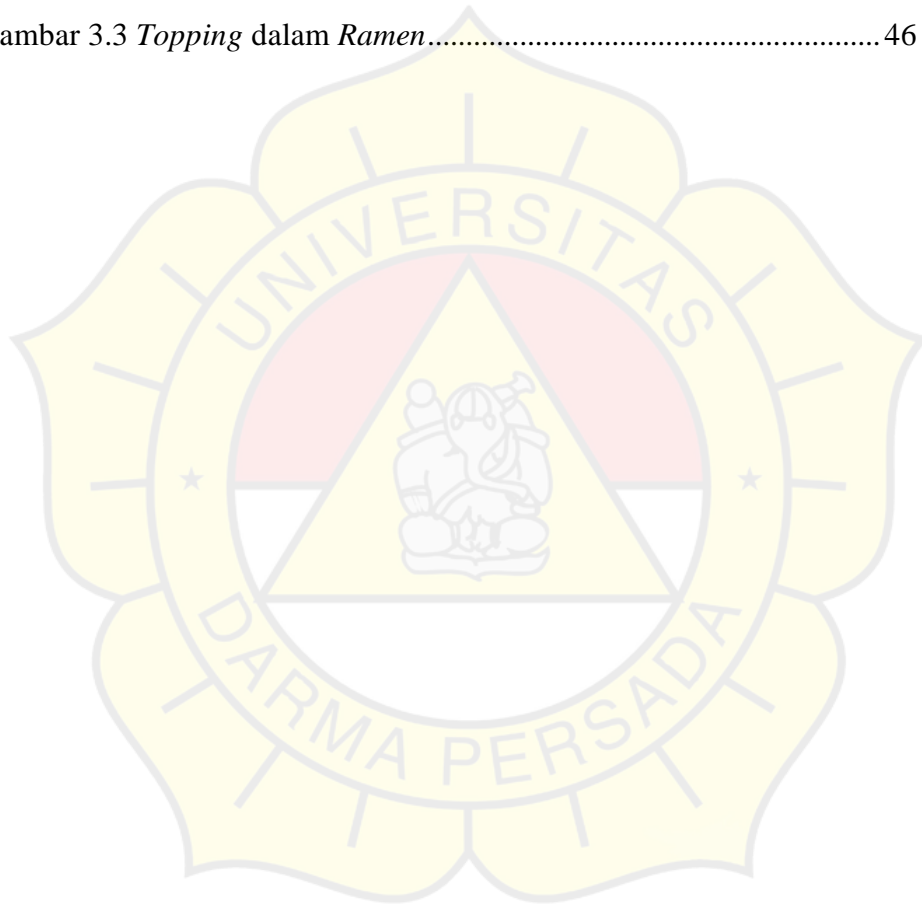
DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
概要	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Penelitian yang Relevan	4
1.3 Identifikasi Masalah	5
1.4 Pembatasan Masalah	6
1.5 Rumusan Masalah	6
1.6 Tujuan Penelitian	6
1.7 Manfaat Penelitian	6
1.8 Landasan Teori	7
1.9 Metode Penelitian	9
1.10 Sistem Penulisan Skripsi	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Sejarah <i>Ramen</i> Di Jepang	12
2.1.1 Toko Pertama <i>Ramen</i> Di Jepang	15
2.1.2 <i>Ramen</i> Bergaya Jepang	15
2.2 Perbedaan <i>Ramen</i> Cina Dengan Jepang	18
2.2.1 <i>Ramen</i> Di Cina	18
2.2.2 <i>Ramen</i> Di Jepang	19

2.3	Cara Menyantap <i>Ramen</i>	20
2.4	Makanan Jepang Yang Populer	22
2.4.1	<i>Sushi</i> (寿司)	22
2.4.2	<i>Ramen</i> (ラーメン)	23
2.4.3	<i>Udon</i> (饅飩)	24
2.5	Penyebaran <i>Ramen</i> Di Indonesia	25
BAB III	KARAKTERISTIK <i>RAMEN</i> SEBAGAI MAKANAN KHAS JEPANG	
3.1	Sejarah Masuknya <i>Ramen</i> Di Jepang	28
3.2	Karakteristik Makanan Jepang	30
3.3	Jenis-Jenis <i>Ramen</i> Berdasarkan Daerahnya	31
3.3.1	<i>Ramen Ikei</i> (家系ラーメン)	31
3.3.2	<i>Ramen Taiwan</i> (台湾ラーメン)	32
3.3.3	<i>Ramen Shoyu</i> (醤油ラーメン)	33
3.4	Kondimen Dalam <i>Ramen</i>	35
3.4.1	Karakteristik Kondimen Dalam <i>Ramen</i>	35
3.4.2	Karakteristik <i>Topping</i> Dalam <i>Ramen</i>	38
BAB IV	SIMPULAN	49
DAFTAR PUSTAKA		51

DAFTAR TABEL

Gambar 3.1 Jenis-Jenis <i>Ramen</i> Berdasarkan Daerahnya.....	34
Gambar 3.2 Kondimen dalam <i>Ramen</i>	38
Gambar 3.3 <i>Topping</i> dalam <i>Ramen</i>	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tokugawa Mitshukuni.....	12
Gambar 2.2 Chicken <i>Ramen</i>	14
Gambar 2.3 <i>Rairaiken</i>	15
Gambar 2.4 Kuah <i>Shoyu</i>	16
Gambar 2.5 Kuah <i>Tonkotsu</i>	17
Gambar 2.6 Kuah <i>Shio</i>	17
Gambar 2.7 Kuah <i>Miso</i>	18
Gambar 2.8 <i>La mian</i>	19
Gambar 2.9 <i>Ramen</i>	20
Gambar 2.10 <i>Sushi</i>	23
Gambar 2.11 <i>Ramen</i>	24
Gambar 2.12 <i>Udon</i>	25
Gambar 3.1 <i>Ramen Iekei</i>	32
Gambar 3.2 <i>Ramen Taiwan</i>	33
Gambar 3.3 <i>Ramen Shoyu</i>	34
Gambar 3.4 Lada <i>Sansho</i>	36
Gambar 3.5 <i>Togarashi</i>	36
Gambar 3.6 Minyak Cabai.....	37
Gambar 3.7 <i>Ninniku</i>	37
Gambar 3.8 Mie.....	39
Gambar 3.9 Kuah <i>Ramen</i>	40
Gambar 3.10 <i>Ajitama</i>	40
Gambar 3.11 <i>Narutomaki</i>	41

Gambar 3.12 <i>Chashu</i> Babi.....	42
Gambar 3.13 <i>Chashu</i> Ayam	42
Gambar 3.14 Daun Bawang.....	43
Gambar 3.15 Rumput Laut	44
Gambar 3.16 Rebung	44
Gambar 3.17 Jagung.....	45
Gambar 3.18 Biji Wijen	46

