

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan adalah hal terpenting bagi manusia. Makanan menjadi ciri khas berbagai budaya dan komunitas di masyarakat. Menurut Montanary (2006: XI), makanan adalah budaya ketika makanan tersebut diproduksi, disajikan, dan dimakan. Proses makanan ketika diproduksi menjadi bagian dari budaya. Ketika sebuah makanan diproses, nilai-nilai budaya masuk dalam proses itu. Saat makanan disajikan, nilai budaya pun ikut masuk dan mempengaruhi gaya penyajian makanan tersebut. Setiap makanan memiliki ciri khasnya tersendiri yang menonjolkan nilai budaya yang ada disuatu hidangan seperti *ramen*.

Masakan Jepang telah menjadi bagian integral dalam makanan Asia dan makanan Global (Bestor,2001;Kumakura,2000). Makanan Jepang atau yang biasa disebut *Japanese Food* , menjadi produk budaya yang mendunia. Menjamurnya bisnis makanan Jepang membuktikan bahwa makanan Jepang telah diterima dengan baik oleh seluruh masyarakat dari berbagai ragam kalangan. Tidak hanya orang dewasa, kaum muda pun sudah mengenal lama makanan Jepang seakan-akan menjadi makanan trend saat ini yang tidak dapat dilewatkan. Adanya ragam pilhan makanan Jepang yang ditawarkan, menyebabkan preferensi yang mendasari para konsumen dalam memilih makanan dari alternatif – alternatif restoran Jepang yang tersedia.

Masakan Jepang dapat dipandang sebagai alat diplomasi negara di kancah Internasional. Makanan Jepang merupakan salah satu jenis kebudayaan yang berhasil masuk ke negara Indonesia. Masyarakat Indonesia sendiri menerima salah satu kebudayaan dari negara Jepang tersebut. Kepopuleran makanan Jepang di Indonesia sangat banyak diminati oleh masyarakat. Indonesia terpilih menjadi lokasi yang memiliki prospek besar disamping negara Cina, Hongkong, Taiwan dan Singapura. Berdasarkan data dari website bisnis.com (2024), Indonesia sebagai kawasan Asia Tenggara merupakan pasar terbesar kedua dalam kepopuleran makanan Jepang. Adapun contoh dari makanan Jepang yang sangat populer di

Indonesia yaitu *ramen*. *Ramen* menggunakan mie sebagai bahan utama masakannya. Mie merupakan salah satu jenis makanan Jepang yang populer di kalangan masyarakat Indonesia, mulai dari kalangan muda sampai kalangan dewasa.

Negara Jepang atau *Nippon* termasuk salah satu negara maju di wilayah Asia. Berdasarkan data dari website ajarekonomi.com (2016), kemajuan dari negara Jepang dapat dilihat dari teknologi yang dimilikinya, dimana dahulu Jepang sebagai negara agraris berubah menjadi negara penghasil alat-alat industri, seperti mesin-mesin mobil dan alat elektronik. Kejadian ini bermula saat terjadinya perang dunia ke II, dimana kondisi Jepang sangat terpuruk saat itu. Namun, Jepang dapat bangkit dan maju sehingga menjadi salah satu negara yang menempatkan industri teknologi sebagai elemen penting dalam era globalisasi.

Terlepas dari makanan Jepang yang biasa disebut dengan *Ramen*, Jepang mempunyai Industri teknologi merupakan sektor yang terkait dengan eksplorasi, pengembangan, dan penyebaran barang serta jasa yang didasarkan pada teknologi. Umumnya, industri ini melibatkan perusahaan yang fokus pada produksi perangkat elektronik, pengembangan perangkat lunak, komputer, atau produk dan layanan terkait teknologi informasi.

Industri teknologi dipercaya memiliki peranan penting dalam pembangunan ekonomi dan kemajuan suatu negara. Terlebih dari itu, Jepang juga memiliki beberapa ragam jenis kebudayaan lain. Makanan salah satu jenis budaya yang dapat direpresentasikan sebagai satu jenis kebudayaan Jepang yang sampai saat ini masih menjadi ciri dari kebudayaan negara itu sendiri. Salah satu jenis makanan dari Jepang yang menjadi ciri khas budaya Jepang adalah *ramen*, dimana *ramen* memiliki tekstur seperti mie hanya saja *ramen* memiliki berbagai macam *topping* atau isian.

Berikut pengertian *ramen* menurut situs kotobank.

中国の麺(めん)は小麦粉に塩、卵、梶水(かんすい)、水を加えてよくこねてつくるが、これを手だけで引っ張り、細く数多くの糸状に引き伸ばしてつくったものを拉麺(ラーメン)という。拉(ラー)は引っ張るの意で、麺をつくる職人のなかでも、これは特殊技術として珍重されている。拉麺に対して麺杖(ミエンチャン・麺棒)

で薄く伸ばして畳み、包丁で細く切ったものを切麺(チエミエン)という。これらの麺を用いて、湯麺(タンミエン)、涼麺(リヤンミエン)、炒麺(チャオミエン)など各種の中華そばがつくられる。

Chuugoku no men wa komugiko ni shio, tamago, kansui, mizu o kuwaete yoku konete tsukuruga, kore o te dake de hippari, hosoku kazuōku no itojou ni hikinobashite tsukutta mono o rāmen to iu “Rā” wa hipparu no i de, men o tsukuru shokunin no naka demo, kore wa tokushu gijutsu to shite chinchō sa rete iru. Rāmen ni taishite mienchiyan/menbō de usuku nobashite tatami, hōchō de hosoku kitta mono o chiemien to iu. Korera no men o mochiite, tanmien, riyanmien, chaomien nado kakushu no chūka soba ga tsukura reru

Terjemahan :

Mie Cina dibuat dengan menguleni tepung terigu dengan garam, telur, air dan air. Kata 'la' berarti menarik, dan di antara para pembuat mie, ini adalah teknik khusus yang sangat berharga. Mie kemudian diregangkan tipis-tipis dengan penggilas adonan, dilipat dan dipotong tipis-tipis dengan pisau, yang disebut *chiemien*. Mi ini digunakan untuk membuat berbagai jenis mi Cina, seperti *tan mien*, *lian mien*, dan *chao mien*.

Berdasarkan kutipan di atas dapat diketahui bahwa *ramen* merupakan adaptasi dari makanan Cina. Kata 'ra' yang terdapat pada *ramen* memiliki arti menarik. Hal ini berhubungan dengan cara pembuatan miennya yang perlu ditarik-tarik. Setelah di tarik-tarik, mie agak dipipihkan dan dipotong tipis menggunakan pisau.

Berdasarkan buku yang ditulis oleh Solt pada tahun 2014 diketahui bahwa asal muasal dari *ramen* dipengaruhi oleh 3 peristiwa yaitu, peristiwa pertama yang diawali dengan mahasiswa Tiongkok bernama Shu Shunsui datang ke Jepang sebagai imigran dengan membawa resep *la mian*. Shu Shunsui menjadi penasihat di orde pemerintahan Jepang yang dipimpin oleh Tokugawa Mitsukuni pada tahun 1697 dan menyajikan *la mian* tersebut. Kedua adanya pertemuan Jepang dengan Cina di pelabuhan Jepang dengan tujuan perdagangan. Salah satu makanan yang dibawa oleh pedagang dari Cina adalah *la mian* yang merupakan asal muasal dari *ramen*. Tetapi *la mian* tersebut tidak memiliki kondimen (hanya berupa kuah biasa). Kondimen adalah bumbu tambahan pada suatu hidangan. Ketiga pada tahun 1910 masa imperialis Jepang terdapat sebuah toko yang bernama *Rairaiken* dimana toko

tersebut memperkerjakan pekerja dari Cina. Pekerja tersebut mencoba membuat dan menghidangkan mie yang disebut *Shina Soba*. *Shina Soba* terbuat dari perpaduan bahan-bahan yang beragam seperti daging babi panggang, *fishcake* dan rumput laut ke dalam satu hidangan. Untuk menghilangkan memori selama imperialis dan perang yang ada Jepang, nama *Shina Soba* diubah menjadi *ramen*.

Salah satu contoh makanan yang menjadikan sebagai ciri khas atau identitas dari negara Jepang adalah *Ramen*. *Ramen* adalah mie Jepang yang sebenarnya berasal dari negara Cina, *ramen* menggunakan bahan dasar tepung terigu. Ciri khas dari *ramen* adalah bentuk mie yang tipis dan berwarna kuning sekilas mirip dengan mie instan yang ada di Indonesia. *Ramen* juga biasanya dihidangkan menggunakan berbagai macam kuah seperti *shoyu*, *shio*, *tonkotsu* dan *miso*. Rasa gurih dari kaldu bertemu dengan mie yang tipis memunculkan rasa yang lezat. Adapun *topping* lain yang ada di sebuah *ramen* seperti *ajitama*, *narutomaki*, *chashu* ayam, *chashu* babi, daun bawang, rumput laut, bubuk cabai, jagung, rebung, biji wijen.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang karakteristik *ramen* sebagai makanan khas Jepang dengan tema “**Perkembangan Dan Karakteristik Ramen Sebagai Makanan Khas Jepang**”

1.2. Penelitian Yang Relevan

Berikut ini dijabarkan secara hasil-hasil penelitian yang berkaitan dengan tema yang diangkat oleh penulis, yaitu:

1. Skripsi yang ditulis oleh Diandra dari Universitas Darma Persada pada tahun 2021, dengan penelitian mengenai “Makna Budaya Menyantap *Ramen* Pada Masyarakat Jepang”. Penelitian ini membahas tentang para peminat budaya Jepang dapat mengetahui tata cara beserta maknanya dalam mengkonsumsi *ramen* pada masyarakat Jepang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tata cara mengkonsumsi *ramen* pada masyarakat Jepang. Rangkuman yang didapat dari penelitian ini adalah masyarakat Jepang memiliki kebiasaan unik yang berkaitan dengan makanan, dan masyarakat Jepang tidak menyeruput mie *ramen* tanpa adanya alasan, namun masyarakat Jepang memiliki makna yang terkandung pada hal tersebut.

Kesamaan yang ada pada penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis terdapat pada tema yang sama yaitu *ramen*. Perbedaan terdapat pada fokus yang digunakan. Penulis lebih berfokus kepada perkembangan dan karakteristik budaya Jepang yang ada di *ramen* sedangkan penelitian yang dilakukan Diandra berfokus kepada cara menyantapnya.

2. Skripsi yang ditulis oleh Alfu Hidayati dari Universitas Bung Hatta Padang pada tahun 2018 yang mengenai ”*Ramen (ラーメン) Sebagai Makanan Populer Bagi Masyarakat Jepang Dewasa Ini*” penelitian ini membahas tentang bagaimana sejarah dan perkembangan *ramen* sehingga menjadi makanan populer di Jepang dewasa ini. *Ramen* merupakan makanan dari Cina, tetapi Jepang mampu mengolah makanan yang berbahan dasar mie menjadi menu yang kreatif, inovatif, dan diminati banyak orang. Dan disetiap daerah di Jepang memiliki banyak varian *ramen* yang berbeda, karena Jepang mampu memunculkan menu-menu baru. Persamaan dengan penelitian yang penulis tulis terdapat pada temanya yaitu *ramen*. Perbedaannya terdapat pada fokusnya di mana penelitian ini berfokus pada peran *ramen* sebagai makanan yang populer di Jepang sedangkan penulis membahas perkembangan dan karakteristik yang ada pada *ramen*.

1.3. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, ataupun identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. *Ramen* memiliki karakteristik khusus yang membuatnya menjadi makanan khas Jepang.
2. Terdapat nilai budaya yang terkandung dalam *ramen* sebagai makanan Jepang.
3. Terdapat kondimen yang menjadi ciri khas dari *ramen* sebagai makanan Jepang.
4. Asal muasal *ramen* dibagi atas 3 peristiwa.

5. *Ramen* yang ada di Jepang mendapat pengaruh yang cukup besar dari negara Cina.

1.4. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, penulis menentukan batasan masalah yang akan diteliti adalah kondimen yang menjadi ciri khas yang dalam *ramen* sebagai makanan Jepang.

1.5. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Faktor-faktor apa saja yang menjadikan *ramen* memiliki karakteristik sebagai makanan Jepang?
2. Nilai budaya apa saja yang terkandung dalam *ramen*?
3. Kondimen apa saja yang menjadi ciri khas pada *ramen*?

1.6. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui dan menganalisis faktor-faktor yang menjadikan *ramen* memiliki karakteristik sebagai makanan Jepang
2. Mengetahui dan menganalisis nilai budaya yang terkandung dalam *ramen*
3. Mengetahui dan menganalisis kondimen apa yang menjadi ciri khas dari *ramen*

1.7. Manfaat Penelitian

Penelitian ini memiliki beberapa manfaat diantaranya:

1.7.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini adalah untuk memberikan referensi terhadap penelitian selanjutnya yang membahas mengenai faktor latar belakang karakteristik *ramen* sebagai makanan khas Jepang.

1.7.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari penelitian ini adalah untuk menambah wawasan pembaca tentang makanan Jepang serta mengetahui lebih dalam mengenai perkembangan dan karakteristik dari makanan khas Jepang khususnya *ramen*.

1.8. Landasan Teori

Landasan teori merupakan kerangka dasar dalam sebuah penelitian. Landasan teori yang digunakan diharapkan mampu menjadi tumpuan seluruh pembahasan. Landasan teori yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

1.8.1 Konsep Makanan Jepang

Makanan Jepang terbagi menjadi dua kategori yakni *Japanese cuisine* atau *Japanese meals* serta *Nihon ryouri* (日本料理). Pada kedua anggapan ini, masing – masing memiliki makna yang berbeda. *Japanese cuisine* atau *Japanese meals* merujuk pada makanan Jepang yang dikonsumsi sehari hari oleh masyarakat Jepang (Shibata dan Yamada, 2002:1042).

Berdasarkan pernyataan di atas bahwa *ramen* termasuk dalam kategori *nihon ryouri* (日本料理). Hal tersebut dikarenakan ciri khas dari *ramen* terdapat pada sup, ketebalan mie, serta *topping* yang digunakan.

1.8.2 Budaya

Menurut Tylor (1996) dalam website *PittRivers Virtual Collection*, budaya adalah suatu sistem yang kompleks yang mencakup pengetahuan, keyakinan, seni, moral, hukum, kebiasaan, dan hal lain yang dipelajari dan

dimiliki oleh suatu kelompok manusia. Budaya juga merupakan hasil dari proses sosial yang terus berkembang seiring waktu. Tylor mengajarkan bahwa memahami budaya penting karena budaya membentuk cara pandang, nilai-nilai, dan perilaku seseorang. Budaya juga menjadi dasar dalam pembentukan identitas sosial dan kelompok, serta memengaruhi interaksi sosial antar individu. Memahami budaya juga membantu kita untuk hidup harmonis dengan orang-orang yang memiliki budaya yang berbeda. Pandangan Tylor memberikan pelajaran berharga tentang budaya. Budaya adalah sesuatu yang hidup dan selalu berubah, universal, dan penting untuk hidup harmonis dalam masyarakat yang multikultural. Oleh karena itu, mari kita terus belajar dan memahami budaya, sehingga kita dapat hidup dalam keragaman dengan saling menghormati dan saling menguntungkan.

Menurut Kumiko Fujimura-Fanselow (1995), seorang ahli dalam bidang pendidikan dan budaya Jepang, memberikan pandangan yang luas tentang budaya Jepang. Salah satu pandangan yang dia sampaikan adalah bahwa budaya Jepang dapat dipahami sebagai pola-pola komunikasi, norma-norma sosial, dan nilai-nilai yang dipahami oleh masyarakat Jepang sebagai cara hidup yang khas. Fujimura-Fanselow juga menekankan pentingnya konteks historis, sosial, dan budaya dalam memahami budaya Jepang. Dia menganggap bahwa budaya Jepang terbentuk oleh sejarah, agama, seni, sastra, politik, dan praktik-praktik tradisional yang telah berkembang selama berabad-abad di kepulauan Jepang.

Makanan Jepang merupakan bagian dari budaya karena makanan mencerminkan cara gaya hidup masyarakat yang diteruskan dari generasi terdahulu sampai ke generasi saat ini. Contohnya resep tradisional, teknik memasak, dan etika makan mencerminkan nilai-nilai dan kepercayaan yang ada di dalam masyarakat.

1.8.3 Karakteristik

Menurut situs Geograf (2023), karakteristik adalah istilah yang umumnya digunakan dalam berbagai situasi, termasuk dalam konteks

kehidupan sehari-hari dan bidang ilmu pengetahuan. Istilah ini dapat mengacu pada atribut khusus atau ciri-ciri yang membedakan suatu objek, individu, atau fenomena dari yang lain.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan karakteristik adalah ciri-ciri khusus yang membedakan suatu objek, individu, atau fenomena dalam berbagai situasi, baik dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam bidang kuliner terutama makanan Jepang.

1.8.4 Makanan Jepang

Roslina (2017) menyebutkan bahwa, makanan Jepang memiliki fokus utama pada nasi, yang menjadi sentral setelah teknik pertanian padi diperkenalkan sekitar 2000 tahun yang lalu. Penggunaan nasi terus berkembang dan mencapai puncaknya selama periode Edo (1600-1868), di mana periode ini dianggap sebagai masa yang sangat penting dalam membentuk identitas makanan Jepang. Pada abad ke-15, teknik fermentasi makanan mulai berkembang, menghasilkan produk seperti *shoyu*, *miso*, tofu, dan berbagai produk kedelai lainnya yang tetap menjadi bagian penting dari masakan Jepang hingga saat ini. Pada abad ke-16, saat terjadi Restorasi Meiji, Jepang mulai menerima pengaruh dari luar negeri, termasuk dalam hal makanan. Pelarangan konsumsi daging dihapuskan, dan makanan Barat mulai diperkenalkan, baik di rumah tangga maupun restoran.

1.9. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif analisis.

Menurut Bogdan dan Taylor dalam Moleong (1998:3) metode kualitatif adalah sebuah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati. Selain itu, Iskandar (2009:11) menyatakan bahwa penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna, penalaran, definisi suatu situasi tertentu (dalam konteks tertentu) lebih

banyak meneliti mengenai kejadian dalam kehidupan sehari-hari. Penulis menggunakan metode kualitatif dikarenakan dianggap paling tepat.

Menurut Ramdhan (2001:7), penelitian deskriptif adalah penelitian dengan metode untuk menggambarkan suatu hasil penelitian. Sesuai dengan namanya, jenis penelitian deskriptif memiliki tujuan untuk memberikan deskripsi, penjelasan, juga validasi mengenai fenomena yang tengah diteliti. Dalam menggunakan jenis penelitian deskriptif, masalah yang dirumuskan harus layak untuk diangkat, mengandung nilai alamiah dan tidak bersifat terlalu luas. Tujuannya pun tidak boleh terlalu luas dan menggunakan data yang bersifat fakta dan bukan opini.

Pengumpulan data dilakukan melalui berbagai sumber seperti, *website* resmi, artikel ilmiah, *ebook*, dan buku mengenai *ramen*. Penulis mengumpulkan semua teori tersebut dan menuangkannya dalam skripsi sebagai tugas akhir kuliah dengan judul “Perkembangan dan Karakteristik *Ramen* Sebagai Makanan Khas Jepang”.

1.10. Sistem Penulisan Skripsi

Adanya sistematika penulisan adalah untuk mempermudah pembahasan dalam penulisan. Sistematika penulisan ini adalah sebagai berikut:

Bab I : Pendahuluan

Dalam bab ini akan diuraikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

Bab II : Kajian Pustaka

Dalam bab ini akan diuraikan tentang teori-teori yang relevan. Penelitian terlebih dahulu, kerangka pemikiran, dan hipotesis penelitian.

Bab III : Karakteristik *Ramen* Sebagai Makanan Khas Jepang

Dalam bab ini akan dijelaskan tentang karakteristik yang terkandung dalam *ramen* yang menjadikan sebagai makanan khas Jepang

Bab IV :Simpulan

