

BAB IV

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai karakteristik *ramen* sebagai makanan khas Jepang, dapat diketahui bahwa faktor yang membuat *ramen* sebagai makanan khas Jepang terdapat pada keunikan dari variasi rasa, *topping*, dan cara penyajiannya agar *ramen* dapat dinikmati berbagai usia dan kalangan masyarakat dari berbagai negara. Oleh karena itu, *ramen* terus melakukan inovasi agar tetap menjadi makanan khas Jepang yang dikenal secara internasional. Masakan Jepang memiliki beberapa bahan dasar seperti beras, sayuran, dan boga bahari (makanan laut). Citra makanan mentah juga merupakan bagian integral dari makanan tradisional Jepang, dan meskipun makanan tersebut dimakan mentah, harus tetap memenuhi standar kualitas yang tinggi dengan bahan-bahan yang segar dan diolah dengan teknik yang tepat. Penting juga untuk memotong makanan mentah dengan pisau yang sangat tajam agar tidak merusak tekstur dan rasa.

Ramen merupakan makanan tradisional yang memiliki nilai budaya yang sangat melekat dalam masyarakat Jepang. Salah satu bentuk nilai budayanya dapat dilihat dari cara makannya. Masyarakat Jepang mempunyai cara unik untuk menyantap *ramen* yaitu dengan cara menyeruput hingga terdengar suara yang keras dari mulut. Dengan cara seperti ini, luka bakar dari panasnya *ramen* atau cipratan kuah dapat dihindari. Tujuan lainnya adalah untuk menghormati orang yang memasak *ramen*.

Ramen juga memiliki berbagai kondimen yang dapat ditambahkan sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan. Kondimen yang terdiri dari bumbu-bumbu atau saus tambahan untuk memberi rasa dan aroma pada hidangan *ramen*. Kondimen yang termasuk di dalam *ramen* seperti lada *sinsho*, *togarashi*/bubuk cabai, minyak cabai, dan *ninniku*/bawang putih. Semua kondimen tersebut disediakan di atas meja untuk memudahkan pelanggan untuk mengambilnya. Selain kondimen, *ramen* juga memiliki *topping* yang dapat ditambahkan. *Topping* terdiri dari bumbu tambahan yang diletakan di atas *ramen*. *Topping* yang termasuk di dalam *ramen*

seperti mie, kuah, *ajitama*, *narutomaki*, *chashu* babi, *chashu* ayam, daun bawang, rumput laut/*nori*, *menma*/rebung, dan biji wijen.

