

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Jepang (*Nippon* atau *Nihon*) negara kepulauan di Asia Timur. Letaknya di ujung barat Samudra Pasifik, di sebelah timur laut Jepang, dan bertetangga dengan Republik Rakyat Cina, Korea dan Rusia. Kepulauan Jepang terletak di sebelah bumi bagian utara, membujur dari selatan di kepulauan Okinawa yang berbatasan dengan Taiwan ; sebelah utara berbatasan dengan Rusia ; di sebelah barat adalah laut Cina ; dan Samudra Pasifik di sebelah timurnya. Negara kepulauan yang terdiri atas 6.852 pulau dan luas wilayahnya sekitar 370.000 km<sup>2</sup>. Pulau-pulau utamanya adalah Hokkaido, Honshu (pulau terbesar), Shikoku, Kyushu, serta Kepulauan Ryukyu yang berada di selatan Kyushu. Sebagian besar pulau di Jepang terdiri atas gunung-gunung dan sebagian diantaranya merupakan gunung berapi (Cayi, 2002:9).

Luasnya Negara Jepang menjadikan negara tersebut memiliki budaya dan ciri khas dari setiap masing-masing wilayah, baik kesenian maupun makanan. Kebiasaan makan masyarakat Jepang berkaitan erat dengan kondisi alam dan tempat tinggal. Dengan naiknya pendapatan dan berubahnya gaya hidup memberikan berbagai dampak terhadap kebiasaan makan. Kualitas maupun kuantitas makanan sangat berpengaruh, serta sikap mereka memilih makanan pun ikut berubah. Masuknya budaya modern ke Jepang tidak membuat masyarakat lebih menyukai makanan modern dibandingkan makanan tradisional Jepang. Masyarakat lebih memilih makanan tradisionalnya yang berbahan dasar ikan sebagai makanan pokok (Omae, 1981:11).

Budaya mengkonsumsi ikan sudah dilakukan sebelum agama Buddha masuk ke Jepang. Budaya ini dimulai sejak periode zaman Jomon (14.000-400SM), masyarakat Jepang pada masa itu hidup dalam kelompok kecil yang tersebar di dataran tinggi dan pesisir pantai. Pada periode ini mata pencarian sehari-hari masyarakat Jepang adalah berburu dan menangkap ikan. Masyarakat Jepang belum memahami bagaimana cara bertani (Naomachi, 2006:3).

Kondisi geografis di Jepang juga berperan besar dalam membentuk budaya kuliner Jepang. Menghadapi kondisi iklim di Jepang, masyarakat mulai belajar untuk melakukan pengawetan makanan terutama daging dan ikan dengan difermentasikan dan diasap agar kondisi makanan tetap utuh pada saat pergantian musim. Banyaknya penemuan arkeologi kegiatan nelayan berupa *kaizuki* (sampah dapur berupa tumpukan kerang dan tulang ikan) yang ditemukan dibagian utara pulau Honshu dan Hokkaido, menandakan sumber daya ikan yang melimpah dari hasil pertemuan arus *oyashio* yang membawa arus dingin dari samudra Pasifik dengan arus *kuroshio* yang datang dari pantai timur Jepang. Pertemuan keduanya membentuk arus Pasifik Utara dimana tercipta ekosistem perairan dengan suhu air yang dingin sehingga ikan-ikan dapat beradaptasi dan berkembangbiak dengan baik (Strauss, 1947:46).

Jepang kaya dengan hasil bahan makanan yang berasal dari laut. Hal ini menjadikan Jepang terkenal dengan berbagai macam masakan yang unik dan menarik untuk dinikmati. Dimulai dari berbagai resep yang menonjolkan kesegaran dari bahan makanan yang digunakan. Cara pengolahan dengan metode pengawetan, termasuk masuknya metode pengolahan masakan dari negara luar seperti pembuatan sushi yang berasal dari Cina. Melimpahnya hasil ikan di Jepang menjadikan Negara Jepang memiliki banyak masakan tradisional yang berbahan dasar ikan seperti sashimi dan sushi (Naomachi, 2006:4).

Menurut Kuniku (2006:18) ikan dan nasi merupakan makanan pokok masyarakat Jepang, keduanya digabungkan dalam pembuatan sushi. Sushi pertama kali terkenal di Jepang, tetapi telah ada sejak lama di Asia Tenggara dan Cina sebagai metode pengawetan makanan dengan memanfaatkan nasi dan garam. Proses fermentasi dilakukan untuk melindungi makanan laut dari berkembang biaknya bakteri. Setiap wilayah di Jepang memiliki resep sushi tradisional sendiri, dengan tetap menjaga rasa dari setiap masing-masing daerah yang menjadikan masakan khas daerah dari setiap wilayah yang mencerminkan kondisi dari daerah tersebut.

Ada bermacam-macam jenis sushi di Jepang. Jenis sushi tersebut pada umumnya dibedakan menurut musim yang ada di Jepang dan menurut suatu

daerah yang menonjolkan hasil tangkapan laut di daerah tersebut. Cara pengelolannya pun tidak semudah yang terlihat. Setiap bagian daerah Jepang memiliki resep tersendiri sesuai dengan kondisi yang ada di wilayahnya dan teknik tradisional dalam pengolahan sehingga mampu menghasilkan hidangan yang memikat. Sushi menjadi sebuah lambang tradisi kuno yang berusaha dipertahankan oleh masyarakat Jepang modern. Sushi menjadi raja dari masakan khas negara Jepang, dan tentunya pantas mendapat penghargaan karena terlihat sederhana tetapi memiliki nilai gizi yang banyak (Yoshino, 1986:12).

Menurut Kuniku (2006:19) *funazushi* adalah jenis sushi yang tertua. *Funazushi* berasal dari Prefektur Shinga, pembuatan *funazushi* menggunakan bahan utama ikan *funa* yang diawetkan dengan nasi dan garam kemudian difermentasikan dalam waktu satu tahun. Campuran tersebut mengalami proses fermentasi asam laktat, menghasilkan aroma yang kuat. Cara penyajiannya dengan membersihkan nasi yang menempel pada ikan kemudian mengambil satu iris tipis ikan yang kemudian, diletakan ke dalam mangkuk dan menuangkan air panas ke atasnya.

Semakin berkembangnya teknologi dibuatlah *hayazushi* (sushi cepat) sebagai pengganti *funazushi*. Sushi siap saji yang dibuat untuk memenuhi keinginan masyarakat di kota itu. Membuat sushi tanpa memfermentasikan ikan, tetapi dengan mencampur nasi dengan cuka. Popularitas *hayazushi* tergantikan dengan *hako-zushi*. Sushi yang dibuat dengan cetakan berbentuk persegi panjang dan diletakan semua bahan kedalam kotak tersebut, secara berlapis kemudian ditekan pada permukaan atasnya. *Hako-zushi* dijadikan masakan ciri khas sushi tradisional dari wilayah Osaka, Kyoto dan tempat-tempat lain di daerah Kansai. Hal terpenting dari sushi tradisional terletak pada kemampuan untuk tetap menjaga rasa dari dulu hingga saat ini. Seiring majunya teknologi di Jepang masyarakat terus mengembangkan pembuatan sushi, hingga mendekati kata sempurna sekitar tahun 1910 yaitu *nigirizushi*. Pembuatan *nigirizushi* menggunakan nasi yang telah difermentasikan dengan cuka dan garam dan tidak dengan waktu yang lama. *Nigirizushi* berawal dari Edo dan terus berlanjut setelah kota tersebut berubah menjadi Tokyo pada tahun 1860. *Nigirizushi* menjadi

terkenal hingga saat ini di seluruh Jepang dan berganti nama menjadi *Edomaezushi* (<http://Japanencyclopedia.com>).

Menurut Tatsuji (1987:8) masakan Jepang ditandai dengan kesederhanaan dan variasinya. Prinsip pertama dalam masakan Jepang adalah mengembangkan rasa alami dengan perpaduan masing-masing bahan yang digunakan. Bukan kebiasaan masyarakat Jepang yang mencampur berbagai bahan, tetapi menggabungkan rasa dari setiap makanan. Tidak juga mengolah masakan dalam waktu yang terlalu lama, bahkan beberapa makanan laut ada kalanya dimakan mentah dengan campuran bumbu khusus.

Pada jaman Perang Dunia II sushi banyak diujakan oleh toko sushi di pinggir jalan sebagai makanan ringan. Sushi dikenal sebagai makanan cepat saji pertama yang ada di Jepang. Setelah Perang Dunia II berakhir, toko sushi mulai banyak ditutup, dan ada yang dipindahkan pada kawasan yang lebih layak dan bersih. Sushi tidak hanya dikaitkan sebagai salah satu masakan tradisional Jepang, namun masakan ini juga mulai berkembang ketingkat yang lebih modern. Hingga saat ini sushi dapat dinikmati oleh seluruh masyarakat di dunia. Di beberapa wilayah Jepang sushi dengan proses pembuatan secara tradisional masih ada, dengan menggunakan proses fermentasi yang cukup lama. Di luar Negara Jepang tidak membuat sushi dengan proses fermentasi yang lama seperti halnya di Jepang sehingga dapat menikmati sushi disetiap waktu (Richie, 1988:12).

Pada awalnya sushi merupakan proses fermentasi pada ikan, semakin berkembangnya teknologi sushi dijadikan sebagai makanan. Proses pembuatan sushi pun awalnya, memakan waktu yang lama. Akan tetapi semakin berkembangnya waktu, pembuatan sushi hanya membutuhkan beberapa menit saja. Hal ini dikarenakan masyarakat Jepang, menginginkan dapat mengkonsumsi sushi dengan tidak memakan waktu yang lama. Pembuatan sushi pada masa itu dengan menambahkan nasi dengan cuka untuk mempercepat proses fermentasi. Menjadikan nasi terasa sedikit lebih asam. Teknologi pembuatan sushi juga semakin berkembang. Berawal dari fermentasi berubah menjadi masakan sushi dengan beragam bentuk dan variasi. Pembuatan sushi tidak hanya menggunakan ikan mentah tetapi menggunakan ikan matang dalam pembuatannya. Cara

penyajianya sushi pun mengalami perkembangan seiring dengan waktu, begitu juga topping ikan yang digunakan. Sushi memiliki berbagai macam jenis ikan dalam toppingnya.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, identifikasi masalah adalah sebagai berikut:

1. Budaya mengkonsumsi ikan bagi masyarakat Jepang.
2. Perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang.
3. Perkembangan cara pembuatan sushi.
4. Perkembangan bahan-bahan untuk pembuatan sushi.
5. Pembuatan sushi tanpa proses fermentasi yang lama.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka pembatasan masalah dalam penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang.
2. Perkembangan cara pembuatan sushi di Jepang.

### **1.4 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana perkembangan teknologi pembuatan sushi?
2. Bagaimana perkembangan cara pembuatan sushi di Jepang?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana perkembangan teknologi pembuatan sushi.
2. Untuk mengetahui bagaimana perkembangan cara pembuatan sushi di Jepang.

## 1.6 Landasan Teori

### 1.6.1 Kebudayaan

Menurut Koentjaraningrat (2000:181) kebudayaan dengan kata dasar budaya berasal dari Bahasa Sanskerta yaitu *buddhaya* yang bentuk jamak dari *buddhi* yang berarti budi atau akal. Koentjaraningrat mendefinisikan budaya sebagai daya budi yang berupa cipta, karsa dan rasa, sedangkan kebudayaan adalah hasil dari cipta, karsa dan rasa itu.

Koentjaraningrat menerangkan bahwa pada dasarnya banyak yang membedakan antara budaya dan kebudayaan, dimana budaya merupakan perkembangan majemuk budi daya, yang berarti daya dan budi. Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan cara belajar.

Koentjaraningrat membedakan budaya dalam tiga wujud yaitu: (1) Wujud kebudayaan sebagai sebuah kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan dan sebagainya. (2) Wujud kebudayaan sebagai suatu kompleks aktivitas serta tindakan berpola dari manusia dalam suatu masyarakat. (3) Wujud kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia.

Koentjaraningrat menjelaskan bahwa budaya memiliki beberapa unsur. Unsur kebudayaan dalam sistem pengetahuan yang bersifat kultural universal berkaitan dengan sistem peralatan hidup dan teknologi. Teknologi menjadikan sistem pengetahuan bersifat abstrak dan berwujud di dalam ide manusia. Teknologi yang dimaksud adalah jumlah keseluruhan teknik yang dimiliki oleh masyarakat dalam mengumpulkan bahan-bahan mentah dan memproses bahan tersebut menjadi makanan dan sebagainya.

### 1.6.2 Perkembangan

Perkembangan menurut Monks (1998:24) sebagai suatu proses ke arah yang lebih sempurna dari sebelumnya. Perkembangan mengalami

perubahan secara terus menerus menuju ketahap yang lebih baik. Perkembangan pada alat maupun teknologi dapat mempermudah manusia dan menjalani kehidupan sehari-hari. Perkembangan tidak hanya terjadi pada teknologi tetapi terjadi juga pada makanan yang mengalami perubahan seiring waktu.

Secara bertahap, manusia semakin menyadari akan pentingnya mengkonsumsi makanan tidak hanya sekedar memenuhi rasa lapar akan tetapi harus memenuhi syarat gizi dan kesehatan yang dibutuhkan tubuh yang berguna untuk perkembangan dan pertumbuhan badan yang optimal. Oleh karena itu teknik dan keterampilan memasak terus berkembang yang saat ini sudah merupakan seni tersendiri. Di samping itu sejarah juga membuktikan bahwa pengelolaan bahan makanan berkembang seiring dengan perkembangan zaman dan makan mulai banyak berkembang dalam berbagai bentuk makanan siap makan dan makanan dalam bentuk beku yang perlu diolah sebelumnya (Setiawati, 1993:8).

### 1.6.3. Teknologi

Menurut Miarso (2007:62) Teknologi adalah proses yang digunakan untuk meningkatkan nilai tambah dalam suatu produk dan proses tersebut menggunakan atau menghasilkan suatu produk, produk yang dihasilkan tidak terpisah dari produk lain yang telah ada. Saat ini penggunaan teknologi umum digunakan untuk segala sesuatu yang memiliki sifat teknis untuk dapat mempermudah pekerjaan manusia. Teknologi merupakan salah satu hasil kebudayaan yang sengaja atau pun tidak sengaja dibuat oleh manusia. Teknologi sendiri saat ini sudah berkembang, tidak hanya sebagai sebuah ilmu praktis mengenai hal-hal teknis, namun sudah berkembang menjadi salah satu pondasi ilmu pengetahuan ilmiah secara luas. Hal ini ditunjukkan dengan banyaknya bidang ilmu yang didasari oleh teknologi.

Menurut Iskandar Alisyahbana (1980:1), teknologi telah dikenal manusia sejak jutaan tahun yang lalu karena dorongan untuk hidup yang

lebih nyaman, lebih makmur dan lebih sejahtera. Jadi sejak awal peradaban sebenarnya telah ada teknologi, meskipun istilah teknologi belum digunakan. Istilah “teknologi” berasal dari bahasa Yunani, “*techne*” yang berarti keahlian dan “*logia*” yang berarti pengetahuan. Jadi secara harfiah teknologi dapat diartikan sebagai keahlian yang berasal dari pengetahuan. Pengertian teknologi sendiri menurutnya adalah cara melakukan sesuatu untuk memenuhi kebutuhan manusia dengan bantuan akal dan alat, sehingga seakan-akan memperpanjang, memperkuat atau membuat lebih ampuh anggota tubuh, panca indra dan otak manusia.

### **1.7 Metode Penelitian**

Dalam membahas penulisan ini, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif. Dalam pengolahan dan menganalisis penelitian ini, langkah-langkah yang dilakukan penulis adalah mengumpulkan informasi melalui perpustakaan dari buku-buku dan artikel-artikel dari internet yang memiliki kaitan dengan objek penelitian. Referensi utama dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul *Sushi* karangan Masuo Yoshino tahun 1986.

### **1.8 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi penulis  
Memberi pemahaman mengenai perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang.
2. Bagi pembaca khususnya rekan-rekan Universitas Darma Persada  
Memberi informasi atau bahan bagi teman-teman yang tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai perkembangan teknologi sushi di Jepang, sehingga sushi dapat terkenal di seluruh dunia dengan inovasinya dan tetap tidak meninggalkan nilai tradisionalnya.
3. Bagi masyarakat  
Sebagai salah satu referensi dan informasi mengenai perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang.

### 1.9 Sistematika Penulisan

BAB I, bab ini berisi latar belakang masalah, identifikasi masalah, pembatasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II, bab ini berisi mengenai beras sebagai makanan pokok masyarakat Jepang, sejarah sushi, jenis-jenis sushi, bahan-bahan pembuat sushi, cara penyajian dan penyantapan sushi.

BAB III, bab ini berisi mengenai Perkembangan sushi di Jepang, perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang, perkembangan cara pembuatan sushi, sushi menurut musimnya dan alat pembuatan sushi.

BAB IV, bab ini berisi Kesimpulan.

