

PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PEMBUATAN SUSHI DI JEPANG

SKRIPSI

**Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk Mencapai Gelar Sarjana
Sastra**



Atikah Wahyuni

2013110218

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

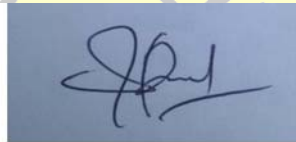
2018

HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi Sarjana yang berjudul:

Teknologi Perkembangan Sushi di Jepang

Telah diuji dan diterima baik pada: Senin, 12 Februari 2018 Dihadapan Panitia
Penguji Skripsi Sarjana Sastra Falkutas Sastra Program Studi Sastra Jepang

Pembimbing I

Indun Roosiani, SS, M.Si

Pembimbing II

Irawati Agustine, SS, M.Hum

Ketua Panitia/ Penguji

Dr. Yuliasih Ibrahim

Disahkan Oleh:

Ketua Jurusan Sastra Jepang

Ari Artadi, Ph.D

Dekan Falkutas Sastra

Dr. Nani Dewi Sunengsih

HALAMAN PERNYATAAN

Skripsi Sarjana yang berjudul:
Teknologi Perkembangan Sushi di Jepang

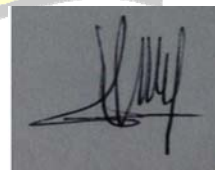
Merupakan karya ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Ibu Indun Roosiani, M.Si selaku Pembimbing I dan Irawati Agustine, SS, M.Hum selaku Pembimbing II, tidak merupakan jiplakan skripsi atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Atikah Wahyuni
NIM : 2013110218
Program Studi : Sastra Jepang SI
Fakultas : Sastra

Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Bilamana di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, saya menyatakan bersedia menerima sanksi yang diberikan oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 12 Februari 2018

Penulis



Atikah Wahyuni
2013110218

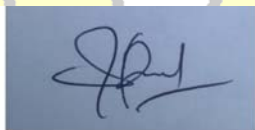
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Atikah Wahyuni
NIM : 2013110218
Program Studi : Sastra Jepang S1
Fakultas : Sastra
Judul Skripsi : Teknologi Perkembangan Sushi di Jepang

Telah disetujui oleh Pembimbing, Pembaca dan Ketua Jurusan untuk diujikan dihadapan Panitia Penguji Skripsi pada Fakultas Sastra Program Studi SI Sastra Jepang, Universitas Dharma Persada.

Pembimbing I



Indun Roosiani, SS, M.Si

Pembimbing II★



Irawati Agustine, SS, M.Hum

Ketua Jurusan Sastra Jepang



Ari Artadi, Ph.D

ABSTRAK

Nama : Atikah Wahyuni
Nim : 2013110218
Program Studi : Sastra Jepang
Judul : Perkembangan Teknologi Pembuatan Sushi Di Jepang

Di dalam skripsi ini penulis akan menganalisis mengenai perkembangan teknologi pembuatan sushi di Jepang. Metode yang digunakan adalah metode kepustakaan dan internet. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah sushi merupakan makanan yang terbuat dari nasi yang telah dicampur dengan cuka, garam dan gula. Pada bagian atas nasi sushi, diberikan irisan ikan. Sushi pada awalnya terkenal di Cina. Di Cina sushi dikenal sebagai proses fermentasi ikan. Pembuatan sushi berawal dari membentuk dengan tangan, berkembang dengan penggunaan alat cetak berbentuk kayu dan penggunaan mesin. Penggunaan mesin dalam pembuatan sushi membantu proses pembuatan lebih cepat dan menghasilkan jumlah sushi lebih banyak.

Kata kunci: Sushi, Perkembangan, Makanan Jepang

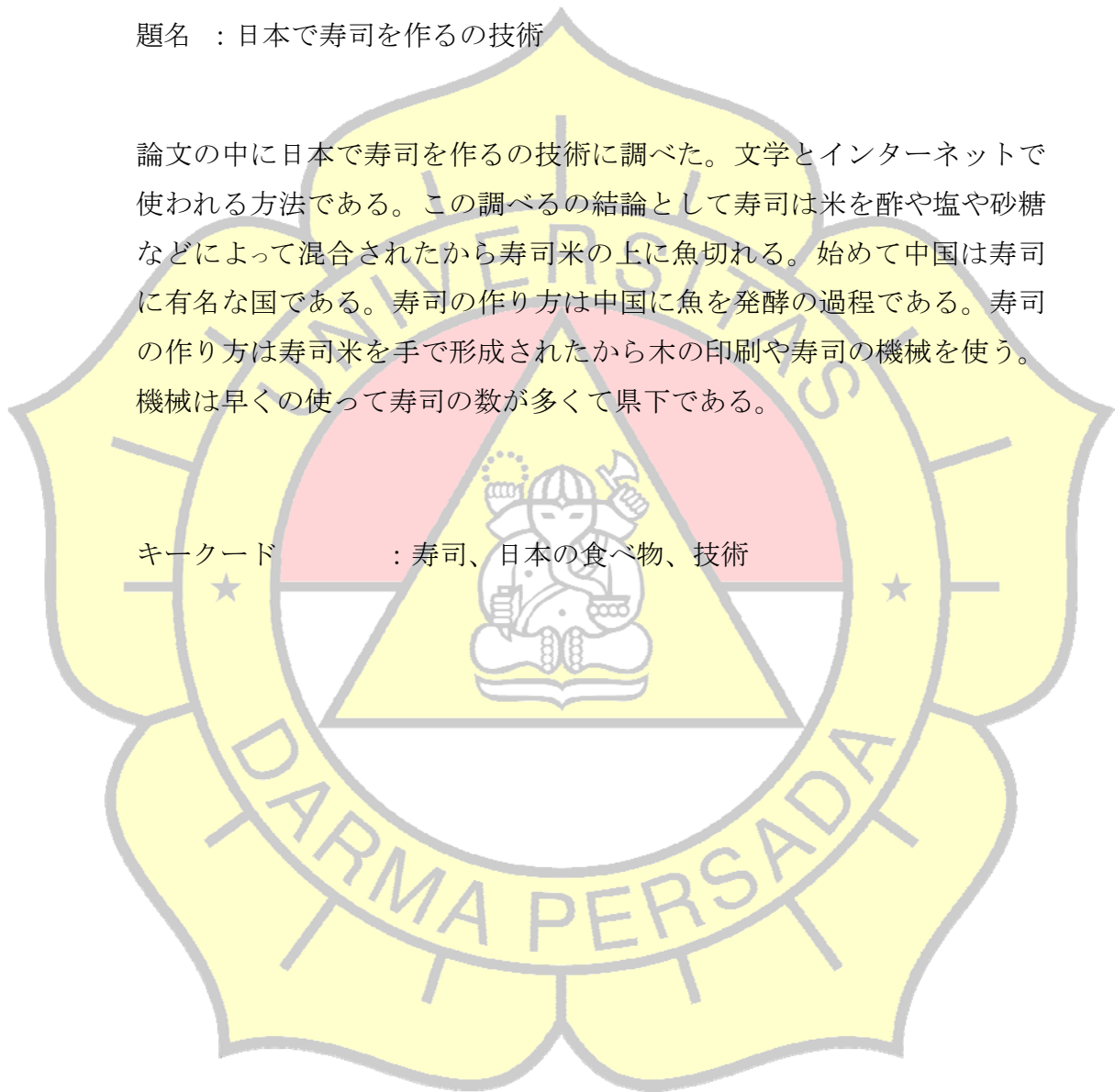
結露

名前 : アティカ ワヒュニ

題名 : 日本で寿司を作るの技術

論文の中に日本で寿司を作るの技術に調べた。文学とインターネットで使われる方法である。この調べるの結論として寿司は米を酢や塩や砂糖などによって混合されたから寿司米の上に魚切れる。始めて中国は寿司に有名な国である。寿司の作り方は中国に魚を発酵の過程である。寿司の作り方は寿司米を手で形成されたから木の印刷や寿司の機械を使う。機械は早くの使って寿司の数が多くて県下である。

キーワード : 寿司、日本の食べ物、技術



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang, atas Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana fakultas Sastra Jepang Universitas Darma Persada.

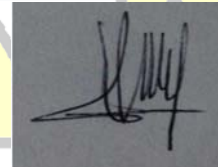
Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis menemui banyak hambatan dan juga banyak pihak yang telah membantu memberikan saran dan dukungan kepada penulis. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Nani Dewi Sunengsih, SS, M.Pd selaku Dekan Fakultas Sastra.
2. Indun Roosiani, SS, M.Si selaku pembimbing yang telah banyak memberikan saran dan arahan kepada penulis.
3. Irawati Agustine, SS, M.Hum selaku pembaca yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membaca, memberi saran dan arah untuk skripsi ini.
4. Dr. Ari Artadi Ph.D, selaku Ketua Jurusan Sastra Jepang.
5. Kun M. Permatasari, SS, M.Pd selaku pembimbing akademik yang bersedia meluangkan waktu untuk memberikan saran dan arahan selama masa perkuliahan sampai masa penyusunan skripsi ini.
6. Para Dosen Fakultas Sastra Jepang dan seluruh Staff perpustakaan Universitas Darma Persada yang telah memberikan kemudahan penulis dalam mencari bahan untuk skripsi.
7. Kepada Ibu tercinta yang telah sepenuh hati dan jiwa, mendukung dan mendoakan segalanya yang terbaik untuk penulis dan Alm. Ayah yang telah banyak memberikan dukungan meskipun tidak sempat melihat penulis memakai Toga nanti.
8. Kepada teman-teman seperjuangan di kampus, di tempat kerja dan semua teman-teman yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu per satu, yang

telah banyak mendukung selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

Semoga Allah SWT melimpahkan Karunia-Nya atas kebaikan dan ketulusan semua pihak yang telah banyak membantu menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan bisa menjadi referensi bagi penulis-penulis skripsi berikutnya, yang juga memberikan dampak positif bagi pembacanya.

Jakarta, 12 Februari 2018



Atikah Wahyuni

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN LAYAK UJI	iv
ABSTRAK	v
概要.....	vi
KATAPENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Landasan Teori.....	6
1.6.1 Kebudayaan.....	6
1.6.2 Perkembangan.....	6
1.6.3 Teknologi.....	7
1.7 Metode Penelitian.....	8
1.8 Manfaat Penelitian.....	8
1.9 Sistematika Penulisan.....	9
 BAB II MUSIK TRADISIONAL DI JEPANG	 10
2.1 Beras sebagai Makanan Pokok Masyarakat Jepang.....	10
2.2 Sejarah Sushi.....	11
2.3 Jenis-Jenis Sushi.....	15
2.4 Bahan-Bahan Pembuatan Sushi.....	18

2.5 Proses Pembuatan Sushi.....	23
2.5.1 Cara Membuat Sushi.....	24
2.6 Cara Penyajian dan Penyantapan Sushi.....	25

BAB III PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PEMBUATAN SUSHI... 29

3.1 Perkembangan Sushi di Jepang.....	29
3.2 Perkembangan Teknologi Pembuatan Sushi di Jepang.....	32
3.2.1 Sayuran dan Buah dalam Perkembangan Teknologi Sushi.....	33
3.2.2 Sushi Beku.....	35
3.2.3 Varian Sushi Modern.....	36
3.3 Perkembangan Cara Pembuatan Sushi.....	38
3.4 Sushi menurut Musimnya.....	39
3.4.1 Sushi di Sepanjang Tahun.....	42
3.4.2 Sushi menurut Wilayahnya.....	42
3.5 Alat Pembuat Sushi.....	43

BAB IV KESIMPULAN..... 49

DAFTAR PUSTAKA

GLOSARIUM

LAMPIRAN