

## **BAB IV**

### **Kesimpulan**

Sushi adalah masakan yang terbuat dari nasi yang telah dicampur cuka, garam dan gula. Pada bagian atas nasi sushi diberikan topping ikan laut mentah dan makanan laut lainnya. Sushi berasal dari Cina yang merupakan metode pengawetan ikan, yang dilakukan dengan cara membungkus ikan dengan nasi dan garam. Kemudian dibiarkan mengalami proses fermentasi selama dua bulan sampai setahun.

Masyarakat Jepang mulai membuat sushi dalam waktu yang lebih cepat, dikarenakan masyarakat ingin memakan sushi tanpa menunggu proses fermentasi yang lama. Masyarakat Jepang mulai membuat sushi tanpa difermentasi. Cuka mulai digunakan dalam pembuatan sushi sebagai pengganti proses fermentasi pada ikan. Proses ini mulai dikenal sejak abad ke-19 di Edo.

Sushi memiliki berbagai macam jenis dengan berbagai macam topping yang digunakan. Jenis ikan yang digunakan juga bermacam-macam. Musim di Jepang sangat mempengaruhi jenis ikan dan makanan laut yang digunakan dalam pembuatan sushi. Teluk Tokyo merupakan penghasil ikan terbaik di Jepang sedangkan Hokkaido merupakan penghasil kerang terbaik di Jepang.

Semakin berkembangnya teknologi tidak hanya proses pembuatan sushi yang berkembang. Bentuk dan cara penyajian sushi juga ikut berkembang. Sushi tidak hanya dijual di toko sushi, sushi mulai banyak dijual di restoran. Restoran sushi pada umumnya tetap mempertahankan rasa tradisional pada sushi, meskipun pengelolannya sudah mengalami perkembangan. Dahulu sushi menggunakan garam sebagai bahan fermentasi. Hingga saat ini penggunaan garam mulai ditinggalkan dan digantikannya dengan menggunakan cuka. Cuka membantu mempercepat proses pembuatan sushi.

Masyarakat Jepang dikenal memiliki sistem diet dengan tidak memakan daging, sedangkan sushi merupakan makanan yang menggunakan bahan utama daging ikan. Masyarakat Jepang mulai mengembangkan inovasi baru dengan membuat sushi menggunakan sayuran dan buah sebagai bahan utama. Negara

Kanada merupakan Negara pertama yang membuat hal baru dengan membuat sushi gulung yang menggunakan bahan utama sayuran yaitu *Californiaroll*. *Californiaroll* memiliki bentuk yang lebih modern dengan rasa tetap tradisional.

Cara membuat sushi juga ikut berkembang, pada awalnya masyarakat membuat sushi dengan membentuknya dengan tangan. Semakin berkembang pembuatan sushi mengalami perubahan menggunakan *makisu* yaitu alat penggulung *makizushi* yang terbuat dari bambu. Pada saat ini teknologi pembuatan sushi sudah menggunakan mesin yang dapat mempercepat waktu pembuatan dan menghasilkan sushi lebih banyak. Tidak hanya mesin alat yang digunakan, alat pembuatan sushi praktis juga mulai mudah ditemui.

