

**REPRESENTASI *WASHOKU* DALAM
DRAMA *SHINYA SHOKUDOU***

SKRIPSI



**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2025**

**REPRESENTASI *WASHOKU* DALAM
DRAMA *SHINYA SHOKUDOU***

Diajukan sebagai Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Linguistik



KARMILA

2020110003

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA
2025**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Zainur Fitri, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I dan Yosefa Putri Tanjungsari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II. Bukan merupakan tiruan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Karmila
NIM : 2020110003
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil tiruan dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etika ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan atau pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 10 Februari 2025


METERAI
TEMPEL
9FAMX213162804
Karmila

(2020110003)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi sarjana yang Berjudul :

Representasi *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*

Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 10 Februari 2025 di hadapan Panitia Sidang Skripsi Sarjana Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Budaya

Oleh

DEWAN PENGUJI

yang terdiri dari

Pembimbing I


Zainur Fitri, M.Pd

Pembimbing II


Yosefa Putri Tanjungsari, M.Si

Ketua Penguji


Tia Martia, M.Si

Disahkan oleh :

**Ketua Program Studi Bahasa dan
Kebudayaan Jepang**


Hayun Nurdiniyah, M.Si

**Dekan Fakultas Bahasa dan
Budaya**


Dr. C. Dewi Hartati, M.Si

ABSTRAK

Nama : Karmila
NIM : 2020110003
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Judul : Representasi *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji unsur-unsur *Washoku*, budaya tradisional makan di Jepang, yang terdapat dalam drama *Shinya Shokudou* yang menyajikan kisah tentang kehidupan sehari-hari di sebuah kedai makan kecil yang buka larut malam. Melalui interaksi antara pemilik kedai dan pelanggannya, drama ini menggambarkan berbagai unsur *Washoku*, budaya tradisional makan Jepang. Metode yang digunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif analitis, dengan pengumpulan data dari serial drama, studi kepustakaan, dan sumber daring pendukung. Landasan teori yang digunakan adalah Konsep *Washoku*, mencakup berbagai aspek budaya terkait makanan, termasuk produksi, distribusi, serta gagasan nutrisi dan asupan. Hasil penelitian menunjukkan adanya berbagai unsur *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*, seperti pemilihan bahan makanan alami yang sempurna, pengolahan makanan dengan teknik sederhana untuk mempertahankan cita rasa asli masakan Jepang, penyajian makanan yang menarik secara visual, serta tata cara dan etika makan yang mencerminkan budaya Jepang. Unsur-unsur ini tidak hanya mencerminkan nilai-nilai budaya masyarakat Jepang, tetapi juga diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian ini menunjukkan bagaimana tradisi kuliner dapat berperan penting dalam memperkuat identitas budaya dan sosial masyarakat Jepang, serta menjaga warisan budaya yang beragam.

Kata Kunci : drama, *washoku*, budaya Jepang, tradisi kuliner, nilai budaya

概要

名前 : カルミラ
学籍番号 : 2020110003
学科 : 日本語日本文化学科
題名 : ドラマ「深夜食堂」での和食表現

本研究の目的は、小さな深夜食堂の日常を描いたドラマ『新屋食堂』に見られる、日本の伝統的な食文化である「洗足」の要素を検証することである。店主と客とのやりとりを通して、ドラマは日本の伝統的な食文化である「洗足」の様々な要素を描き出している。使用した手法は分析的記述的質的研究であり、ドラマシリーズ、文献研究、支援となるオンラインソースからデータを収集した。使用した理論的基盤は、生産、流通、栄養や摂取に関する考え方など、食にまつわる様々な文化的側面を包含する「和食概念」である。その結果、ドラマ『新や食堂』には、完璧な自然食材の選択、日本料理本来の味を保つためのシンプルな技術による食品加工、視覚に訴える料理のプレゼンテーション、日本文化を反映した食事のマナーやエチケットなど、さまざまな「和食」の要素が存在することが示された。これらの要素は、日本社会の文化的価値を反映しているだけでなく、日常生活にも応用されている。この研究は、料理の伝統が日本社会の文化的・社会的アイデンティティを強化し、多様な文化遺産を維持する上でいかに重要な役割を果たしうるかを示している。

キーワード : ドラマ、和食、日本文化、料理の伝統、文化の価値

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat dan rahmatNya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Representasi *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*” sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Linguistik di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang pada Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada.

Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak selama melakukan penyusunan skripsi, sangatlah sulit untuk penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Zainur Fitri, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing, memberikan saran, meluangkan waktu, tenaga dan pikirannya untuk membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.
2. Yosefa Putri Tanjungsari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah menyempatkan waktu untuk membaca skripsi ini dan memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini.
3. Tia Martia, M.Si selaku Ketua Sidang Skripsi.
4. Herlina Sunarti, SS., M.Si. selaku Penasihat Akademik yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama masa perkuliahan
5. Hayun Nurdiniyah, M.Si. selaku Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada.
6. Dr. C. Dewi Hartati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya
7. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada yang telah memberikan ilmu yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan.
8. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua penulis yang selalu memberikan doa, kasih sayang dan dukungan baik berupa moral ataupun material untuk penulis.

Penulis menyadari bahwa di dalam skripsi ini masih ada banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan juga saran yang sifatnya membangun untuk karya yang lebih baik lagi ke depannya. Harapannya, skripsi ini akan memberikan manfaat bagi para pembaca.

Karmila

2020110003



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
ABSTRAK	iv
概要	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Penelitian yang Relevan	5
1.3 Identifikasi Masalah	6
1.4 Pembatasan Masalah	7
1.5 Perumusan Masalah	7
1.6 Tujuan Penelitian	7
1.7 Landasan Teori	8
1. Budaya	8
2. Tradisi	9
3. <i>Washoku</i> (和食)	9
1.8 Metode Penelitian	13
1.9 Manfaat Penelitian	14
1. Manfaat Teoretis	14
2. Manfaat Praktis	14
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	14
BAB II KONSEP <i>WASHOKU</i> DAN DRAMA <i>SHINYA SHOKUDOU</i>	15
2.1 Konsep Tradisional Jepang	15
2.1.1 Bahan-bahan <i>Washoku</i>	19
2.1.2 Teknik Memotong dan Mengolah <i>Washoku</i>	24

2.1.3 Penyajian Makanan	26
2.2 Drama <i>Shinya Shokudou</i>	28
BAB III REPRESENTASI <i>WASHOKU</i> DALAM DRAMA <i>SHINYA SHOKUDOU</i>	34
3.1 Representasi Unsur-unsur Budaya <i>Washoku</i> dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	35
3.2 Faktor – faktor Pendukung adanya <i>Washoku</i> dan Menggambarkan Kesederhanaan serta Kehangatan dalam Kehidupan Sehari-hari dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	36
3.2.1 Bahan Makanan <i>Washoku</i> yang diambil dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	38
3.2.2 Analisis Teknik Mengolah Makanan dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	55
3.2.3 Analisis Penyajian Makanan dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	60
3.2.4 Analisis Cara Makan dan Etika Makan Jepang dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i>	64
BAB IV SIMPULAN	72
DAFTAR PUSTAKA	73
GLOSARIUM	xii

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Nasi	21
Gambar 2 Shoujin Ryouri	26
Gambar 3 Kaiseki Ryouri	26
Gambar 4 Osechi Ryouri.....	27
Gambar 5 Honzen Ryouri	27
Gambar 6 Master.....	29
Gambar 7 Miyuki Pelanggan Master	30
Gambar 8 Pak Goro Pelanggan Master.....	30
Gambar 9 Miki, Rumi dan Kana Pelanggan tetap Master	30
Gambar 10 Katsutoshi Pelanggan Master.....	31
Gambar 11 Gen Pelanggan Master	31
Gambar 12 Nasi Ikan Bonito Serut.....	38
Gambar 13 Miyuki Pelanggan Master	38
Gambar 14 Ochazuke.....	39
Gambar 15 Miki, Rumi dan Kana sedang Menikmati Ochazuke	40
Gambar 16 Butter Rice.....	42
Gambar 17 Pak Goro Pelanggan Memesan Butter Rice.....	43
Gambar 18 Sup Miso Daging Babi.....	45
Gambar 19 Pak Toyama.....	46
Gambar 20 Katsudon	48
Gambar 21 Katsutoshi Memesan Katsudon.....	49
Gambar 22 Saat Katsutoshi Menanyakan Tampilan Katsudon yang Berbeda	50
Gambar 23 Ramen.....	52
Gambar 24 Gen Mengkritik Makanan	53
Gambar 25 Cara Memotong Telur	55
Gambar 26 Mengolah Ramen	56
Gambar 27 Menuangkan Ramen.....	58
Gambar 28 Potato Salad.....	58
Gambar 29 Mengolah Potato Salad.....	59
Gambar 30 Visualisasi Penyajian Potato Salad	61
Gambar 31 Visualisasi Penyajian Ramen	62

Gambar 32 Mengucapkan Itadakimasu.....	65
Gambar 33 Menuang Sake	66
Gambar 34 Mengucapkan Kanpai.....	67
Gambar 35 Menikmati Hidangan dan Etika Makan	69
Gambar 36 Berkumpul dalam Perayaan Tahun Baru	69

