

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kebudayaan adalah suatu cara hidup yang berkembang dalam suatu kelompok atau masyarakat, dan diwariskan dari generasi ke generasi. Budaya di setiap negara sangat beragam. Saat ini, sangat mudah untuk belajar tentang budaya karena ada banyak media yang membantu. Contohnya Jepang, dengan dunia perfilman dan makanan khasnya. Selain menjadi salah satu negara Asia yang sukses dalam bidang teknologi dan industri, masyarakat Jepang terkenal akan melestarikan budaya tradisionalnya dan menjaga identitas diri negara mereka sehingga budaya tradisional Jepang dapat bertahan di era globalisasi saat ini. Kebudayaan tradisional yang masih hidup ini menjadi pusat perhatian dan menarik wisatawan dari berbagai penjuru dunia.

Jepang memiliki kuliner khas yang terkenal di seluruh dunia. Banyak orang dari berbagai negara datang ke Jepang untuk mencicipi makanan asli Jepang. Beberapa makanan legendaris Jepang termasuk *sushi*, *onigiri*, *sashimi*, *udon*, *miso shiru* dan sebagainya sudah tidak asing lagi bagi banyak orang di dunia. Makanan Jepang terkenal karena bahan-bahannya yang unik, bergizi dan segar serta cara penyajiannya dengan cara yang luar biasa sehingga banyak orang yang menyukai cita rasa dan keindahan makanan Jepang. Terdapat banyak restoran dan toko yang menyajikan masakan Jepang di seluruh dunia.

Makanan tidak hanya bermanfaat untuk tubuh, tetapi juga memiliki peran budaya, sosial, ekonomi dan politik. Di era globalisasi, makanan tradisional bersaing dengan makanan modern. Banyak generasi muda menganggap makanan cepat saji seperti *hot dog*, *burger* dan *pizza* lebih praktis dan kekinian yang dapat memengaruhi gaya hidup dan menurunkan minat terhadap makanan tradisional (Ulfa, 2016:15).

Makanan Jepang telah dimasukkan ke dalam daftar UNESCO sebagai "Warisan Budaya Tak Benda" karena sangat dihargai dan populer di seluruh dunia.

Makanan Jepang dapat dianggap sebagai alat diplomatik Jepang di dunia internasional. Mengutip dari UNESCO (2013:00863) pada Desember 2013, UNESCO mengakui *Washoku*, budaya makanan tradisional Jepang, sebagai warisan budaya tak benda. Pengakuan ini menyoroti pentingnya melestarikan tradisi kuliner yang kaya akan nilai budaya dan sejarah."

2013 年 12 月, ユネスコ (国際連合教育科学文化機関) 無形文化遺産に「和食; 日本人の伝統的な食文化—正月を例として—」(*Washoku, traditional dietary cultures of The Japanese, notably for the celebration of New Year*) が登録された。

2013-Nen 12 tsuki, Yunesuko (kokusairengōkyōikukagakubunkakikan) mukei bunka isan ni `washoku; nihonjin no dentō-tekina shoku bunka — shōgatsu o rei to shite —'(Washoku, traditional dietary cultures of the japanīzu, notably fō the celebration of nyū Year) ga tōroku sareta.

Terjemahan: Pada bulan Desember 2013, UNESCO (Organisasi Pendidikan, Ilmu Pengetahuan dan Kebudayaan Perserikatan Bangsa-Bangsa) menetapkan *Washoku*, budaya makanan tradisional Jepang, yang terkenal karena perayaannya, sebagai warisan budaya tak benda.

Berdasarkan kutipan di atas bahwa *Washoku* sebagai warisan budaya tak benda oleh UNESCO pada bulan Desember 2013 adalah pengakuan terhadap pentingnya dan keunikan budaya makanan tradisional Jepang yang telah lama dihargai dan diwariskan melalui generasi ke generasi. Makanan Jepang yang populer di seluruh dunia memiliki banyak dampak positif tetapi juga dampak negatif. Dampak negatifnya adalah penggunaan bahan makanan yang berbeda dan koki yang tidak memahami cita rasa asli Jepang sehingga makanan yang disajikan tidak sesuai dengan aslinya (Domon Melcarne Ramello, 2022:327-347). Keterbatasan pengetahuan koki terkait dengan cita rasa asli makanan Jepang dapat menghasilkan hidangan yang tidak akurat atau tidak sesuai dengan standar rasa aslinya. Hal ini dapat memengaruhi pengalaman kuliner para pelanggan.

Keterbatasan pengetahuan koki tentang cita rasa asli makanan Jepang dapat diatasi melalui pelatihan yang mendalam mengenai teknik dan bahan masakan *Washoku*. Peningkatan pemahaman ini akan memperkaya pengalaman kuliner pelanggan dan membantu menyampaikan keunikan serta nilai gizi (Alfalany Rossye, 2020).

Pada tahun 2013, UNESCO memberikan pengakuan terhadap *Washoku* sebagai warisan budaya tak benda. *Washoku* bukan hanya mencakup teknik memasak, tetapi juga nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, seperti keseimbangan gizi, penggunaan bahan musiman dan keindahan dalam penyajian yang telah diwariskan turun-temurun menjadi bagian dari tradisi masyarakat Jepang.

Namun, semakin populernya masakan Jepang di seluruh dunia, muncul tantangan terkait penerapan cita rasa asli masakan Jepang yang disajikan di negara lain. Banyak restoran yang menawarkan makanan Jepang tanpa sepenuhnya memahami dan menerapkan prinsip-prinsip tradisional *Washoku*. Salah satu masalah utama adalah penggunaan bahan makanan yang berbeda sehingga dapat mengubah keaslian masakan Jepang. Keterbatasan pengetahuan koki tentang cita rasa asli masakan Jepang juga dapat menyebabkan penyajian hidangan yang tidak sesuai dengan standar aslinya yang akan mengurangi otentisitas dan kualitas pengalaman kuliner bagi pelanggan (Waradhiya P, 2024:16).

Dalam mengatasi masalah ini, penting bagi koki untuk menjalani pelatihan intensif dalam teknik dan bahan masakan *Washoku*. Dengan keterampilan memasak yang autentik, koki dapat menghasilkan hidangan yang akurat dan sesuai dengan cita rasa asli Jepang. Pelatihan ini akan meningkatkan pengalaman kuliner pelanggan dan membantu mempertahankan warisan budaya *Washoku* yang diakui UNESCO. Selain itu, pemahaman tentang keseimbangan gizi dan cara memasak yang tepat juga dapat meningkatkan nilai gizi makanan, memberikan manfaat kesehatan bagi pelanggan.

Menurut (Regi et al., n.d.) *Washoku* merupakan makanan Jepang atau hidangan Jepang. *Washoku* mencakup pola makan tradisional Jepang yang mencerminkan keseimbangan, keindahan dan harmoni dalam setiap hidangan. Beberapa ciri khas *Washoku* melibatkan penggunaan bahan-bahan musiman, pemanfaatan bahan-bahan lokal dan perhatian terhadap estetika dalam penyajian makanan. Rasa, warna dan tekstur hidangan dijaga untuk menciptakan pengalaman makan yang seimbang. *Washoku* tidak hanya mencakup resep dan teknik memasak, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan filosofi Jepang terkait dengan

makanan, seperti menghormati alam, menekankan musiman dan menunjukkan kekaguman terhadap keindahan. Selain terkenal dengan *Washoku*, Jepang juga terkenal dengan *anime* ataupun industri dramanya.

Menurut Budianta (2002:95), drama adalah genre sastra yang ditandai dengan dialog antar tokoh. T.S. Eliot (2020:1) menyatakan bahwa drama mengungkapkan emosi dan ide melalui pertunjukan yang melibatkan interaksi langsung dan konflik. Seiring waktu, drama berkembang dan beradaptasi dengan media baru seperti film dan platform digital.

Drama yang akan dijadikan sebagai observasi oleh penulis yaitu drama bergenre *slice of life* yang berjudul *Shinya Shokudou* dibintangi oleh Kaoru Kobayashi sebagai Master, karya sutradara Joji Matsuoka. Drama *slice of life* adalah genre drama yang menceritakan kehidupan sehari-hari. Serial Drama *Shinya Shokudou* rilis pada tahun 2015 dengan 10 episode dan setiap episode berdurasi 25 menit. Serial drama ini tayang di stasiun televisi Jepang MBS, TBS dan *platform streaming* Netflix. Drama ini diadaptasi dari *manga* dengan judul yang sama.

Drama ini menampilkan kehidupan sehari-hari para pelanggan yang datang ke sebuah restoran kecil yang hanya dibuka pada malam hari di pusat kota Tokyo. Restoran ini dikelola oleh seorang koki misterius yang dikenal sebagai "Master." Setiap episodenya menceritakan kisah kehidupan sehari-hari berbagai pelanggan yang datang ke restoran. Setiap episode menyoroti hidangan favorit pelanggan dan cara Master menyiapkannya. Makanan menjadi penghubung antara karakter-karakter dan menciptakan suasana yang hangat di restoran.

Drama ini tidak hanya menyoroti kelezatan masakan tradisional Jepang, tetapi juga menyentuh berbagai isu sosial yang relevan, terutama kesepian, keterasingan, dan tantangan yang dihadapi oleh generasi muda dalam masyarakat modern. Master berusaha untuk mempertahankan tradisi *Washoku* dan beradaptasi dengan selera modern. Pelanggan sering meminta hidangan khusus yang sulit dibuat karena ketersediaan bahan sehingga Master harus mencari cara untuk memenuhi keinginan mereka dan berimprovisasi dengan bahan alternatif agar hidangan tetap lezat.

Drama ini juga menunjukkan tantangan yang dihadapi generasi muda yang memilih gaya hidup cepat dan modern, sering mengabaikan nilai-nilai tradisional yang terdapat pada *Washoku*. Drama *Shinya Shokudou* menunjukkan bagaimana makanan, terutama *Washoku*, lebih dari sekadar konsumsi. Makanan menjadi cara untuk mengatasi kesepian, menghubungkan perbedaan generasi dan menciptakan koneksi emosional di tengah tantangan kehidupan modern. Melalui kisah-kisah di kedai makan ini, penonton diajak merenungkan nilai-nilai budaya, hubungan antar manusia dan bagaimana makanan menjadi bagian penting dari pengalaman hidup

Tingginya minat global terhadap makanan Jepang memengaruhi banyak kemunculan restoran Jepang di berbagai negara. Namun banyak restoran Jepang yang ditemukan di negara lain tidak menerapkan budaya Jepang dengan baik. Berdasarkan uraian di atas, penulis ingin meneliti tentang budaya *Washoku*. Penulis menggunakan Drama *Shinya Shokudou* untuk penelitian ini karena dalam drama tersebut terdapat beberapa adegan yang memperkenalkan makanan tradisional Jepang, seperti nama makanan, proses pembuatan, penyajian dan cara menyantapnya yang merupakan bagian dari *Washoku*, sehingga penulis tertarik untuk meneliti *Washoku* dalam drama tersebut.

1.2 Penelitian yang Relevan

Berdasarkan latar belakang di atas, terdapat beberapa penelitian yang relevan dengan penelitian ini. Adapun penelitian-penelitian tersebut sebagai berikut:

1. Skripsi berjudul *Washoku as Nation Branding to Promote Japan's Image as a Country with Cultural Tradition* oleh Adella Maulidanti dan Siti Daulah Khoriaty (2020), penelitian ini menganalisis hubungan antara *Washoku* dan identitas nasional Jepang dengan menyoroti nilai-nilai budaya seperti kesederhanaan, keharmonisan dengan alam dan pentingnya keluarga dalam budaya makan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *Washoku* berfungsi sebagai identitas nasional Jepang. Persamaan penelitian Adella dengan penelitian penulis sama-sama menganalisis unsur budaya yang ada dalam *Washoku*. Perbedaannya adalah penelitian Adella berfokus pada *Washoku*

sebagai alat untuk branding nasional dan objek penelitiannya adalah melalui berbagai perspektif kebijakan, media promosi dan persepsi publik, sedangkan penelitian penulis berfokus pada *Washoku* secara menyeluruh dan objek penelitian penulis adalah serial Drama *Shinya Shokudou*.

2. Skripsi berjudul *Representasi Musim dalam Menu Washoku di Hotel Musashi* oleh Freshelina dan Alfalany Rossye (2020), penelitian ini menganalisis peran musim dalam penyajian *Washoku* di hotel yang mencerminkan prinsip *Washoku* yang menghargai keselarasan dengan alam dan kesegaran bahan musiman. Hasil penelitian Freshelina menunjukkan bahwa musim digambarkan dalam menu melalui pemilihan bahan musiman dan gaya penyajian yang mencerminkan keindahan alam Jepang. Persamaannya dengan penelitian penulis sama – sama membahas *Washoku* seperti keselarasan dengan alam, musiman dan keaslian dalam penyajian makanan. Perbedaannya, penelitian Freshelina berfokus pada musim pada menu *Washoku* dan objek penelitiannya adalah Hotel Musashi sedangkan penelitian penulis berfokus pada *Washoku* secara menyeluruh dan objek penelitian penulis adalah serial Drama *Shinya Shokudou*.
3. Skripsi berjudul *Fungsi Makanan pada Budaya Kuliner Jepang Zaman Edo dalam Film A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story* Karya Sutradara Yuzo Asahara oleh Diah Ayu Wulandari (2017), penelitian ini membahas peran penting makanan dalam berbagai acara, seperti ritual jamuan dan komunikasi politik., Persamaan penelitian Diah dengan penulis adalah sama-sama membahas tentang unsur-unsur *Washoku*, seperti persiapan bahan, cara memasak, dan penyajian. Perbedaannya, penelitian Diah fokus pada *Honzen Ryouri* Zaman Edo dalam film *A Tale of Samurai Cooking-A True Love Story*, sementara penulis berfokus pada *Washoku* dalam serial Drama *Shinya Shokudou*.

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Koki yang tidak memiliki pemahaman mendalam tentang cita rasa asli makanan Jepang akan mengalami kesulitan dalam mereproduksi hidangan dengan rasa yang autentik.
2. Generasi muda cenderung lebih memilih gaya hidup yang serba cepat dan praktis yang dapat menyebabkan mereka mengabaikan nilai-nilai tradisional dalam budaya makan Jepang seperti *Washoku*.
3. Beberapa bahan baku *Washoku* tradisional sulit ditemukan atau tidak tersedia di luar Jepang, ini dapat menghambat penyebaran resep asli di luar Jepang.
4. Banyak restoran Jepang di luar Jepang menggunakan bahan-bahan pengganti yang tidak autentik, seperti daging impor atau sayuran yang tidak sesuai dengan standar asli yang dapat memengaruhi rasa dan kualitas hidangan Jepang.
5. Penggunaan bahan pengganti atau bahan yang tidak autentik dapat memengaruhi cita rasa dan kualitas masakan tradisional Jepang.

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, pembatasan masalah dari penelitian ini adalah representasi *Washoku* dalam Drama '*Shinya Shokudou*'

1.5 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana representasi unsur-unsur budaya *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*?
2. Faktor-faktor apakah yang menjadi pendukung adanya Budaya *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*?
3. Bagaimana *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou* menggambarkan kesederhanaan dalam kehidupan sehari-hari?

1.6 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui unsur-unsur budaya *Washoku* yang terdapat dalam Drama *Shinya Shokudou*
2. Menguraikan faktor-faktor pendukung adanya Budaya *Washoku* dalam Drama *Shinya Shokudou*.
3. Memaparkan *Washoku* menggambarkan kesederhanaan dalam kehidupan sehari-hari dalam Drama *Shinya Shokudou*.

1.7 Landasan Teori

1. Budaya

Kebudayaan mencerminkan pandangan hidup suatu kelompok yang terwujud dalam perilaku, kepercayaan, nilai, dan simbol-simbol yang diterima secara tidak sadar. Proses pewarisan kebudayaan ini berlangsung melalui komunikasi antar generasi, membentuk pola hidup dan diterima oleh setiap individu.

Menurut Liliweri dalam Gamal Thabroni (2002:21) kebudayaan merupakan pandangan hidup dari sekelompok orang dalam bentuk perilaku, kepercayaan, nilai, dan simbol-simbol yang mereka terima tanpa sadar yang semuanya diwariskan melalui proses komunikasi dari satu generasi ke generasi berikutnya. Menurut Solomon (2004:526) budaya adalah akumulasi makna, ritual, norma, dan tradisi bersama di antara anggota organisasi atau masyarakat.

Budaya merujuk pada sekumpulan nilai, kepercayaan, bahasa, komunikasi, dan praktik yang dimiliki bersama oleh suatu kelompok. Budaya tidak hanya mencakup aspek non-material seperti tradisi dan sistem kepercayaan, tetapi juga benda-benda material yang khas bagi masyarakat tersebut. Meskipun berbeda dengan struktur sosial dan ekonomi, budaya terhubung erat dengan keduanya, mempengaruhi dan dipengaruhi oleh keduanya. Hal ini sejalan dengan kutipan dari Nicki Lisa Cole, Ph. D, 2024:1) yang mengatakan bahwa :

Culture is a term that refers to a large and diverse set of mostly intangible aspects of social life. According to sociologists, culture consists of the values, beliefs, systems of language, communication, and practices that people share in common

and that can be used to define them as a collective. Culture also includes the material objects that are common to that group or society. Culture is distinct from social structure and economic aspects of society, but it is connected to them—both continuously informing them and being informed by them.

Terjemahan: Budaya adalah istilah yang merujuk pada sekumpulan besar dan beragam aspek kehidupan sosial yang sebagian besar tidak berwujud. Menurut sosiolog, budaya terdiri dari nilai-nilai, kepercayaan, sistem bahasa, komunikasi, dan praktik yang dimiliki bersama oleh orang-orang dan yang dapat digunakan untuk mendefinisikannya sebagai kolektif. Budaya juga mencakup benda-benda material yang umum bagi kelompok atau masyarakat itu. Budaya berbeda dari struktur sosial dan aspek ekonomi masyarakat, tetapi terhubung dengan mereka baik terus menerus memberi tahu mereka dan diinformasikan oleh mereka.

Berdasarkan pendapat para pakar di atas dapat disimpulkan bahwa budaya adalah kumpulan aspek-aspek dalam kehidupan meliputi adat-istiadat, moral, bahasa, kepercayaan yang ada dalam kehidupan manusia yang bermasyarakat.

2. Tradisi

Tradisi merupakan warisan yang diturunkan secara turun-temurun baik dalam bentuk doktrin maupun praktiknya. Warisan ini mencakup berbagai elemen, seperti ajaran, kebiasaan, praktik, hingga pengetahuan yang diterima oleh generasi berikutnya. Dalam konteks ini, tradisi bukan hanya sekadar kebiasaan yang diteruskan, tetapi juga nilai-nilai dan pengetahuan yang membentuk dasar kehidupan suatu kelompok masyarakat.

Menurut Funk dan Wagnalls dalam Muhaimin (2001:10) berpendapat bahwa tradisi ialah warisan turun temurun baik dalam penyampaian doktrin maupun praktiknya sama, warisan tersebut dapat berupa suatu doktrin, kebiasaan, praktik dan juga suatu pengetahuan. Piotr Sztompka (2011:69-70) mengatakan bahwa tradisi dapat diartikan sebagai suatu keseluruhan baik berupa gagasan, material maupun benda yang bersumber dari masa yang telah lampau, akan tetapi sesuatu tersebut masih ada di masa kini yang masih ada dan masih dilestarikan dengan baik.

Tradisi adalah warisan budaya yang melibatkan adat istiadat, kepercayaan, nilai dan gaya yang diteruskan dari generasi ke generasi. Menurut *Columbia Dictionary of Modern Literary and Cultural Criticism*, tradisi juga menciptakan perasaan untuk menghormati warisan tersebut karena pengaruh positifnya terhadap

kehidupan masa kini. Hal ini sejalan dengan kutipan dari (Joseph Childers Ph.D. & Gary Hentzi, 1995:382) yang mengatakan bahwa :

The Columbia Dictionary of Modern Literary and Cultural Criticism defines tradition as a passing down of elements of culture “The concept of tradition involves the recognition that customs, beliefs, values, styles, and other forms of culture are passed down from one generation to the next, as well as the feeling – sometimes encouraged, sometimes resented – that this inheritance should be respected for the beneficent influence that it exerts on the present”

Terjemahan: *Columbia Dictionary of Modern Literary and Cultural Criticism* mendefinisikan tradisi sebagai pewarisan unsur-unsur kebudayaan “Konsep tradisi melibatkan pengakuan bahwa adat istiadat, kepercayaan, nilai, gaya, dan bentuk kebudayaan lainnya diwariskan dari satu generasi ke generasi berikutnya serta perasaan - terkadang didorong, terkadang dibenci – bahwa warisan ini harus dihormati karena pengaruh baik yang diberikannya pada masa kini”

Berdasarkan pendapat para pakar di atas dapat disimpulkan bahwa tradisi melibatkan pewarisan unsur-unsur kebudayaan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Konsep tradisi mencakup adat istiadat, kepercayaan, nilai, gaya dan bentuk kebudayaan lainnya. Pengakuan terhadap warisan ini sering kali melibatkan perasaan hormat terhadap pengaruh positif yang diberikannya pada masa kini, meskipun terkadang juga dapat menimbulkan perasaan bimbang.

3. *Washoku* (和食)

Washoku sebagai budaya makanan tradisional Jepang mencerminkan hubungan yang mendalam antara manusia dan alam. Konsep ini dimulai dari pemilihan bahan makanan yang berkualitas dan segar serta proses persiapan yang memperhatikan nilai gizi. Dalam setiap hidangan, terdapat semangat keramahan yang ditunjukkan melalui cara penyajian yang estetik dan penuh perhatian. Hal ini tidak hanya menciptakan pengalaman makan yang menyenangkan, tetapi juga menunjukkan penghormatan terhadap alam dan sumber daya yang diberikan.

Dalam dimensi budaya, *Washoku* mempunyai empat fungsi dasar yaitu spiritual, utilitarian, pembentuk identitas (terkait dengan penciptaan komunitas regional dan selera) dan sosial (Analecta Nipponica, 2014:63).

Washoku mendorong penyiapan makanan yang mempertimbangkan seluruh lingkungan makan. Selain memilih makanan yang menyehatkan tubuh dan pikiran,

menata meja dengan warna, bentuk, tekstur, dan motif dapat menciptakan suasana hati yang memuaskan secara estetika dan fisik (Elizabeth Andoh, 2005:28).

Pernyataan tersebut menjelaskan bahwa dalam *Washoku*, menyiapkan makanan tidak hanya tentang rasa atau gizi, tetapi juga tentang estetika. Menata meja dengan mempertimbangkan warna, bentuk, tekstur dan motif dapat menciptakan suasana yang mendukung pengalaman makan yang harmonis dan menyenangkan, baik secara fisik maupun emosional. Fokusnya adalah pada keharmonisan antara makanan dan suasana di sekitar meja untuk memuaskan rasa lapar estetika dan fisik. Berikut ada beberapa kutipan mengenai *Washoku* :

Washoku adalah masakan tradisional Jepang yang berkembang seiring dengan kekayaan alam dan geografis negara ini. Setiap wilayah memiliki tradisi kuliner unik yang mencerminkan prinsip "menghormati alam", yang tercermin dalam kebiasaan sosial dan acara tahunan yang telah lama dijalankan menurut Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang. Hal ini sejalan dengan kutipan dari (wa-gokoro.jp,2023:1) yang mengatakan bahwa :

和食は日本が発祥の食です。日本の各地域（土地）に生まれた独特の食文化も、これらの地理的な特徴や美しい自然と共に生まれてきました。農林水産省によると、日本人は昔から「自然を尊ぶ」という気質に基づいて「食」に関する社会的な慣習を年中行事と共にやってきました。

Washoku wa nihon ga hasshou no shoku desu. nihon no kaku chiiki (tochi) ni umare ta dokutoku no shoku bunka mo, korera no chiri teki nani tokuchou ya utsukushii shizen totonomi umare te ki mashi ta. nourinsanshou ni yoru to nihonjin wa mukashi kara "shizen wa toutobu" toiu kishitsu ni motozui te "shoku" nikansuru shakai teki nani kanshuu wa nenjuu gyouji to tomoni itsu te ki mashi ta.

Terjemahan: *Washoku* adalah makanan yang berasal dari Jepang. Budaya makanan unik yang lahir di setiap wilayah (tanah) Jepang lahir bersama dengan fitur geografis dan alam yang indah ini. Menurut Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan, Jepang telah lama mengadakan kebiasaan sosial yang berkaitan dengan makanan bersama dengan acara tahunan berdasarkan temperamen "menghormati alam."

Washoku adalah budaya makanan tradisional Jepang yang mengutamakan penghormatan terhadap alam. Ini mencerminkan kebiasaan makan yang berasal dari hati dan menghargai bahan-bahan alami serta siklus musim. Hal ini sejalan dengan kutipan dari (Nummata, 2020:23) yang mengatakan bahwa :

和食は日本人の伝統的な食文化。和食とは「自然を尊重する」という“こころ”に基づいた日本人の食習慣のことをいいます。

Washoku wa nihonjin no dentō-tekina shoku bunka. Washoku to wa 'shizen o sonchō suru' to iu "kokoro" ni motodzu ita nihonjin no shokushūkan no koto o imasu.

Terjemahan: *Washoku* adalah budaya makanan tradisional Jepang. *Washoku* mengacu pada kebiasaan makan orang Jepang yang berasal dari “hati” yang “menghormati alam.”

(https://www.city.numata.gunma.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/008/423/h30.6.no1.pdf)

Karakteristik *Washoku* mencakup beberapa aspek suatu hidangan dapat dikategorikan sebagai *Washoku* jika memiliki karakteristik "penghargaan terhadap alam" tersebut. Hal ini sejalan dengan kutipan dari Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang (2022:45) terdapat empat ciri khas *Washoku*, yaitu sebagai berikut:

和食の特徴は (1) 多様で新鮮な食材と持ち味の尊重、(2) 健康的な食生活を支える栄養バランス、(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現、(4) 正月などの年中行事との密接な関わり。

Washoku no tokucho wa (1) Tayōde shinsen'na shokuzai to mochiaji no sonchō, (2) Kenkō-tekina shokuseikatsu o sasaeru ei'yō baransu, (3) Shizen no utsukushi-sa ya kisetsu no utsuroi no hyōgen, (4) Shōgatsu nado no nenchūgyōji to no missetsuna kakawari.

Terjemahan: Karakteristik *Washoku* adalah (1) menghormati variasi dan kesegaran bahan makanan dengan rasa yang alami, (2) keseimbangan nutrisi yang mendukung diet sehat, (3) ekspresi keindahan alam dan pergantian musim, (4) berhubungan erat dengan acara tahunan seperti Tahun Baru.

(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/index-75.pdf>)

Washoku dimulai dengan pemilihan bahan yang segar dan berkualitas, diikuti dengan persiapan makanan yang mempertimbangkan keseimbangan nutrisi. Proses ini tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga pada cara makanan disajikan dengan keharmonisan yang mencerminkan kehangatan dan penghormatan terhadap orang yang akan menikmatinya. Hal ini sejalan dengan kutipan dari 農林水産省 Nourinsuisanshou atau Kementrian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang (2022:40) yang mengatakan bahwa :

「和食」とは、食材を選ぶことから始まり、栄養を考えながら料理を組み立てる。さらに、もてなしの心で料理を供する。それをどのように食べるか、も大切な要素なのだ。

'Washoku' to wa, shokuzai o erabu koto kara hajimari, eiyō o kangaenagara ryōri o kumitateru. Sarani, motenashi no kokoro de ryōri o kyōsuru. Sore o dono yō ni taberu ka, mo taisetsuna yōsona noda.

Terjemahan: “*Washoku*” dimulai dengan pemilihan bahan dan menyiapkan makanan sambil mempertimbangkan nutrisi. Selanjutnya, makanan disajikan dengan keharmonisan. Cara memakan makanan juga merupakan faktor penting.

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf)

Karakteristik *Washoku* mencakup beberapa aspek penting yang menjadikannya unik. *Washoku* menghargai variasi dan kesegaran bahan makanan, dengan fokus pada rasa alami yang tidak berlebihan. Memiliki keseimbangan nutrisi dalam setiap hidangan mendukung pola makan yang sehat. *Washoku* juga mencerminkan keindahan alam dan perubahan musim yang terlihat dalam cara penyajian dan pemilihan bahan. *Washoku* memiliki hubungan erat dengan kebiasaan sosial dan acara tahunan yang berkaitan dengan penghormatan terhadap alam yang menunjukkan pentingnya tradisi dan harmoni dalam budaya Jepang. Dengan demikian, *Washoku* bukan hanya sekadar makanan tetapi juga sebuah bentuk seni dan nilai-nilai filosofis yang menghormati alam dan musim.

Berdasarkan pendapat para pakar di atas dapat disimpulkan bahwa *Washoku* adalah budaya makanan tradisional Jepang yang tidak hanya berfokus pada rasa, tetapi juga mencerminkan filosofi hidup masyarakat Jepang. *Washoku* mengutamakan keseimbangan antara bahan-bahan segar dan musiman, teknik memasak yang teliti serta keindahan dalam penyajiannya. Hal ini menggambarkan penghargaan terhadap alam dan pergantian musim dengan setiap hidangan yang disajikan menunjukkan kesederhanaan dan keharmonisan. Selain itu, *Washoku* juga berhubungan erat dengan tradisi dan kebiasaan sosial yang mencerminkan rasa hormat kepada lingkungan dan nilai-nilai yang diteruskan dari generasi ke generasi. Melalui *Washoku*, masyarakat Jepang tidak hanya menciptakan makanan, tetapi juga menghormati dan merayakan alam serta tradisi yang ada.

1.8 Metode Penelitian

Metode penelitian kualitatif yang digunakan untuk penelitian ini adalah metode deskriptif analisis. Teknik pengumpulan data diambil dari sumber sekunder dan primer. Data primer untuk penelitian ini adalah observasi Drama *Shinya*

Shokudou melalui *platform streaming* serta referensi utama dari buku berjudul *Branding Japanese Food : From Meibutsu to Washoku* karangan Katarzyba J. Cwierotka dan Yasuhara Miho. Data sekunder untuk penelitian ini adalah studi pustaka dari berbagai sumber data yang berasal dari buku teks, jurnal ilmiah, *website*, artikel dan sebagainya.

1.9 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai Tradisi *Washoku*. dan dapat menjadi referensi untuk peneliti selanjutnya yang berminat untuk meneliti tema yang sama.

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan pembaca mengenai Tradisi *Washoku* serta unsur-unsur budaya yang ada dalam *Washoku*.

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

- | | |
|---------|---|
| Bab I | bab ini berisi latar belakang, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan. |
| Bab II | bab ini menjelaskan konsep <i>Washoku</i> dan Drama <i>Shinya Shokudou</i> |
| Bab III | bab ini menjelaskan dan menjabarkan hasil analisis unsur-unsur budaya <i>Washoku</i> dalam Drama <i>Shinya Shokudou</i> . |
| Bab IV | bab yang berisi kesimpulan dari hasil penelitian. |