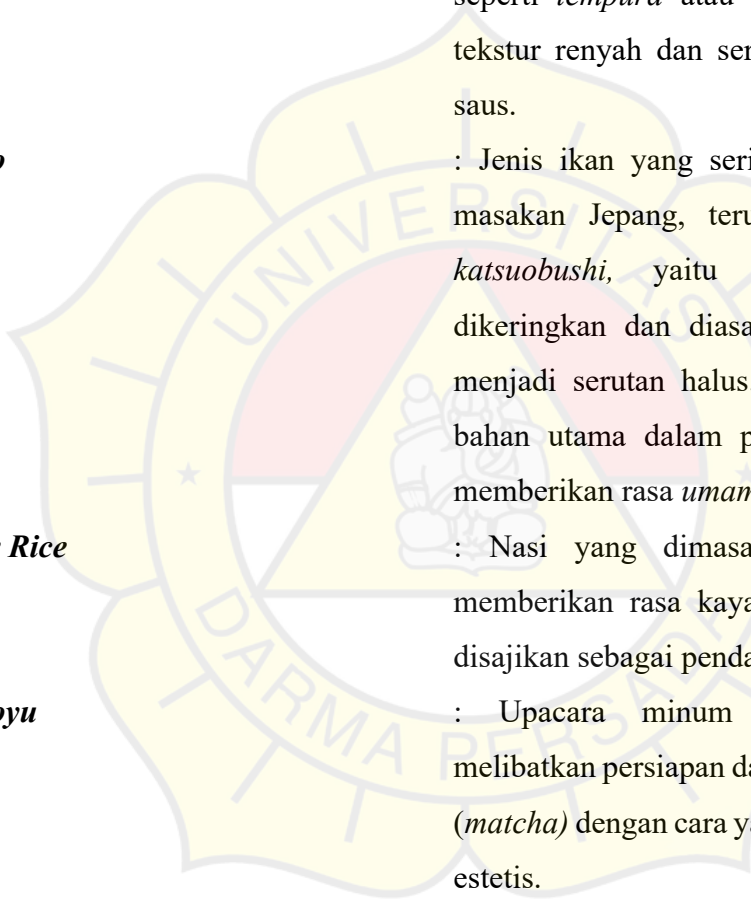


GLOSARIUM



<i>Aemono</i>	: Hidangan Jepang yang terdiri dari sayuran atau bahan lain yang dicampur dengan saus, biasanya berbasis <i>miso</i> atau cuka, sering disajikan sebagai lauk.
<i>Agemono</i>	: Hidangan yang digoreng dalam minyak, seperti <i>tempura</i> atau <i>katsu</i> yang memiliki tekstur renyah dan sering disajikan dengan saus.
<i>Bonito</i>	: Jenis ikan yang sering digunakan dalam masakan Jepang, terutama dalam bentuk <i>katsuobushi</i> , yaitu ikan bonito yang dikeringkan dan diasap, kemudian diparut menjadi serutan halus. <i>Katsuobushi</i> adalah bahan utama dalam pembuatan <i>dashi</i> dan memberikan rasa <i>umami</i> yang khas.
<i>Butter Rice</i>	: Nasi yang dimasak dengan mentega, memberikan rasa kaya dan <i>creamy</i> , sering disajikan sebagai pendamping hidangan.
<i>Chanoyu</i>	: Upacara minum teh Jepang yang melibatkan persiapan dan penyajian teh hijau (<i>matcha</i>) dengan cara yang sangat teratur dan estetik.
<i>Chuuka Soba (Shina Soba)</i>	: Mie Jepang yang terinspirasi dari masakan Cina, biasanya disajikan dalam kaldu dengan berbagai <i>topping</i> seperti daging dan sayuran.
<i>Dashi</i>	: Kaldu dasar Jepang yang terbuat dari <i>konbu</i> (rumput laut) dan <i>katsuobushi</i> (ikan bonito kering), memberikan rasa <i>umami</i> .

<i>Donburi</i>	: Istilah mangkuk nasi yang disajikan dengan berbagai <i>topping</i> , seperti daging, sayuran atau telur.
<i>Glutamate</i>	: <i>Monosodium Glutamate (MSG)</i> adalah senyawa penyedap yang memberikan rasa umami dalam masakan.
<i>Gohanmono</i>	: Istilah yang merujuk pada hidangan yang berbasis nasi, termasuk nasi putih, nasi goreng atau hidangan nasi lainnya.
<i>Hamburger</i>	: Roti isi daging (biasanya daging sapi) yang dipanggang, sering disajikan dengan berbagai <i>topping</i> .
<i>Honzen Ryouri</i>	: Istilah gaya penyajian makanan formal yang menggunakan piring kayu.
<i>Itadakimasu</i> (いただきます)	: Ungkapan dalam Bahasa Jepang sebelum makan adalah " <i>Itadakimasu</i> " yang secara harfiah berarti "Saya menerima," tetapi juga mengandung makna rasa syukur dan penghormatan terhadap makanan.
<i>Iwashibushi</i>	: Ikan bonito yang dikeringkan dan diasap, digunakan untuk membuat <i>dashi</i> dan memberikan rasa <i>umami</i> yang khas.
<i>Kaiseki Ryouri</i>	: Makanan tradisional Jepang yang terdiri dari beberapa hidangan kecil, biasanya disajikan dalam acara formal.
<i>Kanpai</i> (乾杯)	: Istilah dalam Bahasa Jepang yang berarti "bersulang" atau " <i>cheers</i> ." Istilah ini biasanya digunakan saat melakukan <i>toast</i> sebelum memulai minum baik dalam konteks

perayaan, makan bersama atau acara sosial lainnya.

Katsudon

: Mangkuk nasi yang ditutupi *tonkatsu* (daging babi goreng) dan telur dimasak dengan kaldu.

Konbu

: Jenis rumput laut yang digunakan dalam masakan Jepang, terutama untuk membuat *dashi*, memberikan rasa *umami* yang khas.

Miso

: Pasta fermentasi dari kedelai, digunakan dalam sup dan saus dengan berbagai jenis seperti *miso* putih dan merah.

Nanten (Hoshiso)

: *Nanten* adalah tanaman herbal Jepang yang dikenal dengan daun yang beraroma segar. *Hoshiso (shiso)* adalah sejenis daun aromatik yang sering digunakan dalam masakan Jepang, memiliki rasa yang unik.

Nigirizushi

: Jenis *sushi* yang terdiri dari nasi yang dibentuk tangan dan biasanya diberi *topping* ikan atau makanan laut di atasnya.

Nimono

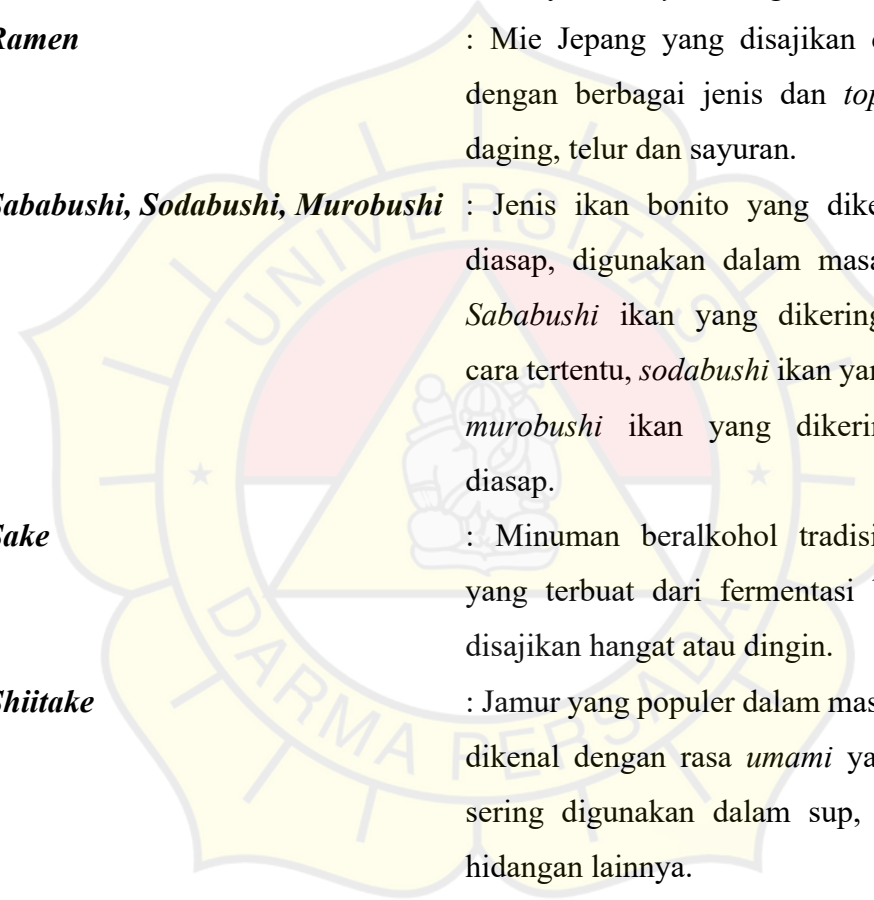
: Hidangan Jepang yang terdiri dari bahan-bahan yang direbus dalam kaldu atau saus, sering kali dengan sayuran dan daging, memberikan rasa yang kaya.

Nori

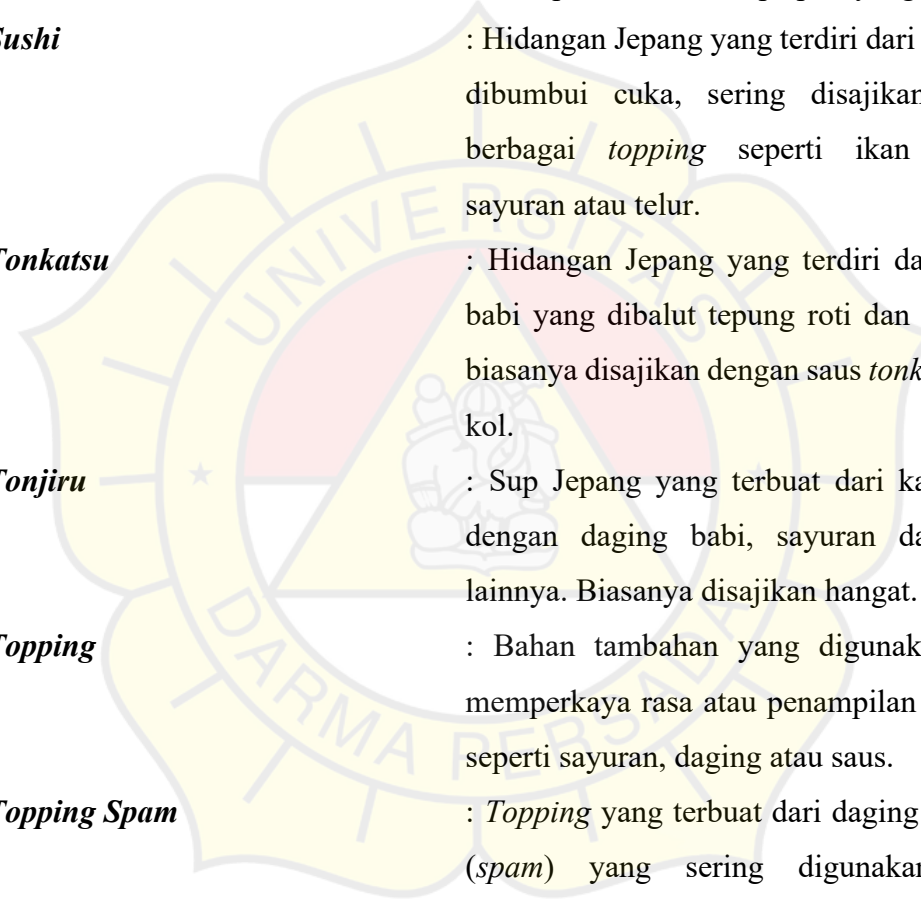
: Rumput laut kering yang digunakan sebagai pembungkus *sushi* atau sebagai bahan tambahan dalam berbagai hidangan Jepang.

Ochazuke

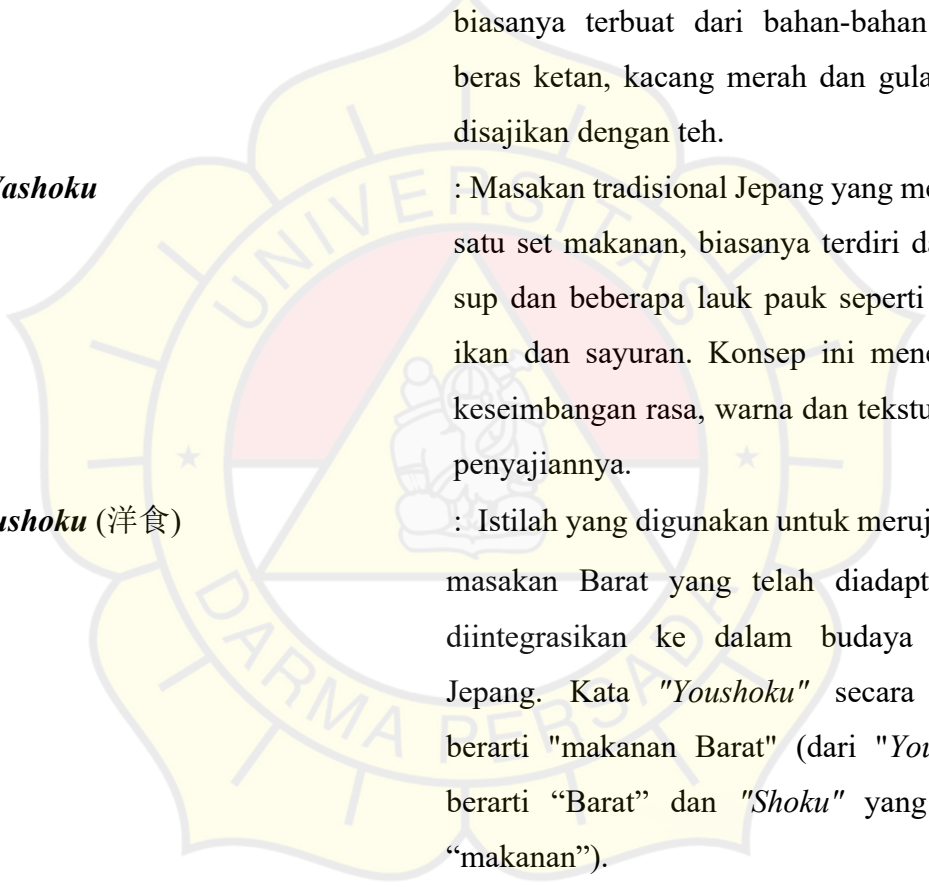
: Hidangan Jepang yang terdiri dari nasi yang disiram dengan teh hijau atau kaldu, sering ditambahkan dengan berbagai *topping* seperti ikan atau sayuran.



<i>Onigiri</i>	: Istilah bola nasi yang dibentuk dan sering diisi dengan bahan seperti ikan atau sayuran.
<i>Osechi Ryouri</i>	: Hidangan Tahun Baru Jepang yang terdiri dari berbagai makanan yang disiapkan sebelumnya.
<i>Potato Salad</i>	: Salad kentang Jepang yang terbuat dari kentang rebus, sayuran dan mayones, biasanya <i>creamy</i> dan segar.
<i>Ramen</i>	: Mie Jepang yang disajikan dalam kaldu, dengan berbagai jenis dan <i>topping</i> seperti daging, telur dan sayuran.
<i>Sababushi, Sodabushi, Murobushi</i>	: Jenis ikan bonito yang dikeringkan dan diasap, digunakan dalam masakan Jepang. <i>Sababushi</i> ikan yang dikeringkan dengan cara tertentu, <i>sodabushi</i> ikan yang diasap dan <i>murobushi</i> ikan yang dikeringkan tanpa diasap.
<i>Sake</i>	: Minuman beralkohol tradisional Jepang yang terbuat dari fermentasi beras, sering disajikan hangat atau dingin.
<i>Shiitake</i>	: Jamur yang populer dalam masakan Jepang, dikenal dengan rasa <i>umami</i> yang kaya dan sering digunakan dalam sup, tumisan dan hidangan lainnya.
<i>Shoujin Ryouri</i>	: Masakan vegetarian yang biasanya disajikan dalam konteks Buddhis.
<i>Shouyu</i>	: Kecap Jepang yang terbuat dari fermentasi kedelai, digunakan sebagai bumbu dan penyedap dalam berbagai hidangan.



<i>Shun</i>	: Istilah Jepang yang merujuk pada masa puncak atau musim terbaik untuk menikmati bahan makanan tertentu, ketika rasa dan kualitasnya optimal.
<i>Slice of Life</i>	: Istilah yang digunakan dalam sastra dan media untuk menggambarkan cerita yang berfokus pada pengalaman sehari-hari dan kehidupan karakter tanpa plot yang dramatis.
<i>Sushi</i>	: Hidangan Jepang yang terdiri dari nasi yang dibumbui cuka, sering disajikan dengan berbagai <i>topping</i> seperti ikan mentah, sayuran atau telur.
<i>Tonkatsu</i>	: Hidangan Jepang yang terdiri dari daging babi yang dibalut tepung roti dan digoreng, biasanya disajikan dengan saus <i>tonkatsu</i> dan kol.
<i>Tonjiru</i>	: Sup Jepang yang terbuat dari kaldu <i>miso</i> dengan daging babi, sayuran dan bahan lainnya. Biasanya disajikan hangat.
<i>Topping</i>	: Bahan tambahan yang digunakan untuk memperkaya rasa atau penampilan hidangan seperti sayuran, daging atau saus.
<i>Topping Spam</i>	: <i>Topping</i> yang terbuat dari daging kalengan (<i>spam</i>) yang sering digunakan dalam hidangan seperti <i>sushi</i> atau <i>ramen</i> , memberikan rasa gurih.
<i>Umi no Sachi, Yama no Sachi</i>	: Ungkapan yang berarti "hasil laut dan hasil gunung" merujuk pada bahan makanan yang berasal dari laut dan darat, sering digunakan dalam konteks masakan Jepang.



<i>Urushi</i>	: Jenis cat alami yang digunakan dalam seni dan kerajinan Jepang, termasuk dalam pembuatan peralatan makan dan barang-barang dekoratif.
<i>Wafuu</i>	: Istilah yang merujuk pada masakan Jepang atau gaya Jepang, sering digunakan untuk membedakan dari masakan Barat atau asing.
<i>Wagashi</i>	: Makanan penutup tradisional Jepang yang biasanya terbuat dari bahan-bahan seperti beras ketan, kacang merah dan gula, sering disajikan dengan teh.
<i>Washoku</i>	: Masakan tradisional Jepang yang mencakup satu set makanan, biasanya terdiri dari nasi, sup dan beberapa lauk pauk seperti daging, ikan dan sayuran. Konsep ini menekankan keseimbangan rasa, warna dan tekstur dalam penyajiannya.
<i>Youshoku</i> (洋食)	: Istilah yang digunakan untuk merujuk pada masakan Barat yang telah diadaptasi dan diintegrasikan ke dalam budaya kuliner Jepang. Kata " <i>Youshoku</i> " secara harfiah berarti "makanan Barat" (dari " <i>You</i> " yang berarti "Barat" dan " <i>Shoku</i> " yang berarti "makanan").