

**NILAI ESTETIKA *TSUKEMONO*
DALAM BUDAYA JEPANG**

SKRIPSI



LULU NURMIAH AHLINAH

2020110149

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

**NILAI ESTETIKA *TSUKEMONO*
DALAM BUDAYA JEPANG**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana
Linguistik**



LULU NURMIAH AHLINAH

2020110149

**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 Ibu Bertha Nursari, M.Hum., selaku Pembimbing I dan Bapak Muhammad Thamrin, M.Si., selaku Pembimbing II, bukan merupakan jiplakan atau karya orang lain. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis sendiri.

Nama : Lulu Nurmiah Ahlinah
NIM : 2020110149
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

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

Jakarta, 18 Februari 2025



Lulu Nurmiah Ahlinah

2020110149

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul:
NILAI ESTETIKA *TSUKEMONO* DALAM BUDAYA JEPANG

Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 19 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

(Bertha Nursari, M.Hum.)

Pembimbing II

(Muhammad Thamrin, M.Si.)

Ketua Penguji

(Indun Roosiani, M.Si.)

Ketua Program Studi
Bahasa dan Kebudayaan Jepang

(Hayun Nurdiniyah, M.Si.)

Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya



(Dr. C Dewi Hartati, SS., M.Si)

ABSTRAK

NILAI ESTETIKA *TSUKEMONO* DALAM BUDAYA JEPANG

Lulu Nurmiah Ahlinah

2020110149

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai estetika yang terdapat pada *tsukemono*. Penulis menggunakan pendekatan dengan metode deskriptif dengan menggambarkan dan menganalisis data penelitian. Penulis melakukan analisis data dari berbagai media seperti buku, artikel, dan internet. Hasil dari penelitian menunjukkan *tsukemono* memiliki sejarah yang panjang serta mengalami perkembangan bahan-bahan yang digunakan maupun proses pembuatannya dengan seiring berkembangnya zaman, memiliki peran penting bagi budaya makan masyarakat Jepang meskipun tidak dikenal oleh negara lain, dan *tsukemono* terkenal di kalangan masyarakat Jepang karena dapat menyeimbangkan warna dalam budaya makan Jepang dan menetralkan rasa di mulut. Dapat disimpulkan bahwa *tsukemono* memiliki gizi yang baik untuk tubuh, nilai keindahan serta cita rasa yang membuat masyarakat Jepang sangat menyukainya sekaligus *tsukemono* merupakan salah satu wujud menghargai alam yang dilakukan oleh masyarakat Jepang.

Kata kunci: nilai estetika, *tsukemono*, masyarakat Jepang.

概要

日本文化における漬物の美的価値

Lulu Nurmiah Ahlinah

2020110149

この研究の目的は、漬物にどのような美的価値が見出されである。筆者は、研究データを記述または分析することによって、記述法のアプローチを用いている。著者は書籍、論文、インターネットなど様々なメディアからデータを分析した。その結果、漬物は長い歴史があり、時代とともに使用する食材や作り方が変化してきたこと、諸外国では知られていないが日本の食文化にとって重要な役割を担っていること、漬物は日本の食文化において色のバランスを整え、口の中の味を中和することができるため、日本人の間で有名であることなどがわかった。漬物は体に良い栄養があり、日本人に愛される美と味覚の価値があり、漬物は日本人が行う自然への敬意の形である。

キーワード: 美的価値, 漬物, 日本社

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis kepada Allah SWT. karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Linguistik di Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang pada Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada. Penulis menyadari tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Bertha Nursari, M.Hum. selaku Dosen Pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini
2. Bapak Muhammad Thamrin, M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu dalam memberikan saran dalam penyusunan skripsi ini
3. Ibu Hayun Nurdiniyah, M.Si. selaku Penasihat Akademik dan Ketua Program Studi yang telah memberikan dukungan dan informasi mengenai perkuliahan.
4. Para Dosen yang telah membantu penulis dalam mempelajari bahasa dan kebudayaan Jepang, sehingga penulis dapat mengetahui banyak hal mengenai bahasa dan kebudayaan Jepang
5. Ibu Indun Roosiani, M.Si. selaku ketua sidang yang telah memberi masukan dan arahan kepada penulis
6. Ibu Dr. C. Dewi Hartati, M.Si. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya Universitas Darma Persada
7. Bapak Sudaryo dan Ibu Ellina Dewiyani, kedua orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan doa, dan kepercayaan sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik
8. Abang Eza dan Haiqal selaku saudara kandung penulis yang telah senantiasa memberikan dukungan dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini

9. Teman-teman dari kelas 0-5, Maimunah dan Aryn yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik

Jakarta, 18 Februari 2025

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
概要.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Penelitian yang Relevan.....	6
1.3 Identifikasi Masalah	7
1.4 Pembatasan Masalah	8
1.5 Perumusan Masalah	8
1.6 Tujuan Penelitian.....	8
1.7 Landasan Teori	8
1.7.1 <i>Tsukemono</i>	8
1.7.2 <i>Wabi Sabi</i>	9
1.8 Metode Penelitian.....	9
1.9 Manfaat Penelitian	9
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	10
BAB II.....	11
TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Nilai Estetika.....	11

2.1.1 Makanan Kontinental (Makanan Barat).....	11
2.1.2 Makanan Oriental (Makanan Timur)	12
2.2 <i>Wabi Sabi</i>	12
2.3 <i>Tsukemono</i>	14
2.3.1 Sejarah <i>Tsukemono</i>	14
2.3.2 Jenis-jenis <i>Tsukemono</i> yang Populer.....	177
2.3.3 Jenis-jenis buah dan sayur pada <i>Tsukemono</i>	21
BAB III	26
NILAI ESTETIKA <i>TSUKEMONO</i> DALAM BUDAYA JEPANG.....	26
3.1 Keberadaan <i>Tsukemono</i> bagi Masyarakat Jepang	26
3.1.1 Jenis- Jenis Penyajian Makanan Jepang.....	27
3.1.2 Hidangan Pada Setiap Musim	29
3.1.3 Penyajian <i>Tsukemono</i>	32
3.2 Jepang Makan Menggunakan Mata	34
3.3 Hasil Temuan.....	37
BAB IV	39
SIMPULAN	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Hidangan pada Zaman Heian.....	15
Gambar 2 Ichiju Sansai.....	16
Gambar 3 Nuka Miso.....	16
Gambar 4 Shiozuke.....	18
Gambar 5 Nukazuke.....	18
Gambar 6 Kasuzuke.....	19
Gambar 7 Shoyuzuke.....	19
Gambar 8 Suzuke.....	20
Gambar 9 Misozuke.....	20
Gambar 10 Mentimun Jepang.....	21
Gambar 11 Asparagus Putih.....	21
Gambar 12 Brokoli.....	22
Gambar 13 Lobak dan Wortel.....	22
Gambar 14 Plum.....	23
Gambar 15 Jahe.....	23
Gambar 16 Benishoga.....	24
Gambar 17 Gari.....	24
Gambar 18 Kol Cina.....	25
Gambar 19 Ichiju Sansai.....	27
Gambar 20 Chakaiseki Ryori.....	27
Gambar 21 Kaiseki Ryori.....	28
Gambar 22 Hidangan Musim Dingin.....	29
Gambar 23 Hidangan Musim Semi.....	30
Gambar 24 Hidangan Musim Panas.....	31
Gambar 25 Hidangan Musim Gugur.....	32
Gambar 26 Cara Penyajian Tsukemono.....	33
Gambar 27 Beni Shoga.....	35

Gambar 28 Kyuri Asazuke.....	35
Gambar 29 Kasuzuke.....	36
Gambar 30 Senmaizuke.....	36
Gambar 31 Shibazuke.....	36

