

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang merupakan salah satu negara yang termasuk dalam benua Asia wilayah Timur. Jepang juga dikenal sebagai Negeri Sakura karena bunga sakura merupakan bunga khas Jepang. Selain dikenal sebagai negeri Sakura, Jepang dikenal sebagai Negeri Matahari Terbit. Jepang merupakan salah satu negara maju di wilayah benua Asia. Selain itu, Jepang dikenal sebagai negara yang bersih dan aman. Masyarakat di Jepang merupakan masyarakat yang taat dengan peraturan.

Negara Jepang merupakan negara yang memiliki berbagai macam kebudayaan yang unik. Misalnya seperti pola hidup, seni pertunjukan, cara berpakaian, serta keindahan alam yang cantik. Selain keunikan seni dan budayanya, etika makan di Jepang juga memiliki keunikan tersendiri yang menarik perhatian para wisatawan asing untuk berkunjung ke Jepang. Banyak kuliner atau makanan asal Jepang yang terkenal di negara lain. Selain karena memiliki rasa juga tampilan penyajiannya yang unik. Salah satu jenis makanan Jepang yang memiliki penampilan yang indah dan rasa yang lezat adalah *washoku*. Menurut Jong Andy (2021) *washoku* adalah salah satu kuliner atau makanan Jepang yang ditentukan oleh UNESCO sebagai warisan budaya tidak berwujud. *Washoku* terdiri dari 2 kanji yaitu 和 (*wa*) yang memiliki arti Jepang dan harmonis, sedangkan 食 (*shoku*) memiliki arti makanan. *Washoku* memiliki arti makanan tradisional Jepang yang memiliki keselarasan.

Berdasarkan namanya *washoku* memadukan bahan-bahan yang digunakan secara harmonis. Pada umumnya, masyarakat Jepang menggunakan bahan-bahan makanan dari alam, seperti sayur-sayuran, kacang-kacangan, buah-buahan, dan makanan laut. Hal ini dikarenakan Jepang memiliki sumber daya alam yang dapat menyediakan bahan makanan yang cukup dari pengunungan, laut, maupun sungai. Yoshida Toshiki dalam Jong Andy (2021) menyatakan bahwa hal tersebut juga sesuai dengan keempat ciri dari *washoku*, ciri pertama dari *washoku* adalah melambangkan empat musim yang berbeda serta bahan-bahan dan hasil bumi yang

digunakan dalam membuat *washoku* disesuaikan dengan musimnya. Ciri kedua dari *washoku* adalah bahan inti yang digunakan oleh *washoku* adalah nasi sebagai makanan pokoknya, disertai dengan ikan, makanan laut dan rumput laut. Ciri ketiga dari *washoku* adalah keseimbangan pada teknik persiapannya, hal ini dilakukan agar mendapatkan cita rasa yang alami dari bahan-bahannya. Ciri keempat dari *washoku* adalah *aesthetics*, *washoku* tidak hanya berfokus pada bahan dan rasa makanan, tetapi juga berfokus tentang keindahan visual dari makanan, warna serta penataan bahan, dan peralatan makan serta gaya penyajiannya.

Berdasarkan dari keempat ciri utama *washoku* di atas, *washoku* harus disajikan dalam bentuk *set*. Selain itu, makanan yang terdapat pada *set washoku* harus memiliki unsur musim serta menggunakan nasi, ikan, makanan laut, dan rumput laut pada penyajiannya. *Washoku* juga memiliki keseimbangan rasa dari bahan-bahan yang digunakan sehingga menciptakan cita rasa yang alami tanpa rasa kental dari saus. *Washoku* juga memiliki visual makanan yang indah agar dapat menyejukkan mata bagi orang yang mengkonsumsinya.

Peran keempat unsur makanan yang terdapat dalam *washoku* sangat penting, karena unsur yang terdapat pada *washoku* merupakan gambaran dasar yang diterapkan sebagai salah satu menu makanan sehat. Menu makanan sehat di Jepang dikenal sebagai *ichiju sansai* (一汁三菜). Penjelasan yang disampaikan oleh Miyata dalam Jong Andy (2021) mengenai *ichiju sansai* adalah sebagai berikut.

和食の基本的な献立は「一汁三菜、この献立を構成するのは素材が持つおいしさを生かす料理だ。料理で大切になるのはだし（出汁）。昆布や鰹節からとることもあれば、素材を煮込んで、抽出する料理法もある。おいしく仕上がった料理は美しく盛りつけられる。」

"Washoku no kihontekina kondatē wa 'ichijū-sansai', kono kondatē o kōsei suru no wa sozai ga motsu oishisa o ikasu ryōri da. Ryōri de taisetsu ni naru no wa dashi (dashi). Kombu ya katsuobushi kara toru koto mo areba, sozai o nikonde, chūshutsu suru ryōri-hō mo aru. Oishiku shiagatta ryōri wa utsukushiku moritsukerareru."

Terjemahan :

Menu dasar makanan Jepang adalah "*ichiju sansai*, menu ini terdiri dari masakan yang membawa

kelezatan dari bahan alami secara maksimal. Hal terpenting dari menu ini adalah kaldu (*dashi*). Yang terbuat dari rumput laut atau ikan bonito kering. Metode memasak yang digunakan dalam pembuatan kaldu (*dashi*) dilakukan dengan cara merebus bahan-bahan atau hanya dikupas, hidangan enak yang sudah matang kemudian disajikan dengan indah.”

Berdasarkan penjelasan Miyata, *ichiju sansai* merupakan menu hidangan asal Jepang yang dimasak dengan sehat karena menggunakan bahan-bahan alami dan diolah dengan sederhana sehingga rasa yang diciptakan terasa alami, dan hanya menggunakan *dashi* yang terbuat dari rumput laut atau ikan kering sebagai bumbu. Cara pembuatannya pun hanya dengan merebus atau mengupasnya saja.

Ichiju sansai tidak hanya berfokus dengan cara memasak yang sehat, tetapi juga memperhatikan isi makanan yang ada di dalamnya. Menurut Sanoko dalam Jong Andy (2021) menu *ichiju sansai* adalah “satu sup dan tiga hidangan”. Tiga hidangan tersebut dikenal sebagai *okazu*, sejenis hidangan ikan atau daging dan hidangan sayuran untuk keseimbangan. Bagi penganut vegetarian tidak perlu merasa khawatir karena ketiga hidangan tersebut dapat diganti dengan sayuran saja. Selain nasi, tiga hidangan dan sup, pada hidangan khas Jepang juga biasanya menyajikan sepiring acar kecil yang bernama *tsukemono* sebagai makanan pendamping untuk nasi.

Menurut Stefano (2022) *tsukemono* tidak hanya termasuk pada konsep *ichiju sansai*, *tsukemono* (漬物) juga termasuk pada hidangan *kaiseki ryori* (会席料理) dan *teishoku* (定食). *Kaiseki ryori* adalah kuliner formal Jepang modern dengan multi menu, pada hidangan *kaiseki ryori* nasi, sup dan acar dihidangkan sebelum hidangan penutup. Sedangkan *teishoku* adalah makanan yang biasanya dikonsumsi pada jam makan siang. Menu dari *teishoku* biasanya adalah masakan seperti nasi, sup, lauk yang terbuat dari bahan terbaik di pasar dan *tsukemono*.

Mouritsen (2021) menyebutkan jika *tsukemono* (漬物) biasanya dikenal dengan nama *oshinkou*, *kounomono* dan *okōkō*, Mouritsen menjelaskan istilah *kou* pada nama-nama di atas memiliki arti "harum". sehingga semua kata-kata tersebut jika diterjemahkan memiliki arti "sesuatu yang memiliki aroma harum". Gagasan tersebut menjelaskan jika *tsukemono* bukan hanya metode mengawetkan bahan

mentah, tetapi juga cara seperti apa yang digunakan agar mendapatkan rasa dan wangi yang harum. Mouritsen juga menambahkan bahwa *tsukemono* biasanya dibuat tanpa memerlukan proses memasak dan dapat dikonsumsi pada kondisi dingin. Hal ini membuat *tsukemono* mudah untuk dibuat dengan berbagai versi di rumah. *Tsukemono* tidak hanya terbuat dari sayuran tetapi *tsukemono* juga dapat dibuat dengan menggunakan buah plum.

Peran *tsukemono* selain karena kandungan nilai gizi yang ada pada bahan makanan yang digunakan, *tsukemono* juga memiliki peran untuk merangsang selera makan, menambah rasa lezat dari makanan yang akan dikonsumsi. *Tsukemono* termasuk makanan sehari-hari yang dikonsumsi oleh masyarakat Jepang sebagai makanan pendamping nasi dan makanan pendamping minum teh atau *sake*. Berdasarkan cara pembuatannya acar atau *tsukemono* memiliki banyak jenis. Acar yang paling mudah dalam pembuatannya adalah acar asin sederhana (*shiozuke*). Pembuatan *tsukemono* dengan cara sederhana dapat dilakukan dengan cara mencampurkan sayuran dengan garam, cuka, miso, dan *umeboshi*.

Tsukemono sudah ada sejak zaman sebelum manusia mengenal kulkas. menurut Toru Shimizu dalam Jong Andy (2021) berdasarkan sejarah penggunaan bahan dan cara yang digunakan dalam pembuatannya terus berkembang. Cara pembuatan *tsukemono* yang awalnya hanya diasinkan menggunakan air laut, kemudian diasinkan dengan menggunakan garam. Kemudian mulai mengalami perubahan bahan dan cara yang digunakan pada pembuatan *tsukemono* pada zaman prasejarah hingga saat ini juga mengalami perubahan yang lebih beraneka ragam. Hal ini membuat lebih banyak jenis *tsukemono* yang dihasilkan.

Penyajian yang digunakan pada pembuatan acar ini dilakukan secara sederhana dan terinspirasi dari nilai estetika *wabi sabi* dengan menggabungkan warna-warna yang berbeda agar melambangkan musim yang ada di Jepang dan dibentuk dengan cara yang memanjakan mata. Pada masakan tradisional Jepang, *tsukemono* adalah makanan yang memiliki peran paling erat dengan rumah seseorang.

Berdasarkan budaya makan Jepang, *tsukemono* dapat menciptakan keseimbangan rasa, warna dan estetika. Estetika dalam Kamus Besar Bahasa

Indonesia (KBBI) adalah cabang ilmu filsafat yang mempelajari mengenai seni dan keindahan, serta tanggapan manusia terhadap seni dan keindahan tersebut. Sedangkan menurut Kartika dalam Tri Wahyudi (2019) estetika merupakan suatu cabang ilmu filsafat yang memperhatikan atau memiliki keterikatan dengan gejala yang indah baik pada alam maupun pada seni. Berdasarkan pengertian estetika menurut Kartika, bentuk estetika yang terdapat pada *tsukemono* dapat dilihat dari bahan pembuatannya yang berasal dari alam seperti sayuran dan buah-buahan. Selain bahan yang digunakan, bentuk estetika dari *tsukemono* dapat dilihat dari warna yang dimiliki oleh *tsukemono*.

Daisetz (1973) menyampaikan *zen* adalah produk pikiran yang berasal dari Tiongkok, dengan menggunakan media ajaran Buddha, yang dilakukan dengan meditasi untuk melakukan pencarian akan kedamaian dunia dan ketenangan yang berpadu dengan keseimbangan yang alami, sehingga menghasilkan desain yang sederhana dan memiliki unsur kesenian. Pada mulanya *zen* dibawa oleh dua orang pendeta Buddha yaitu Eisai dan Dogen yang baru saja kembali setelah belajar dari China pada zaman *kamakura*. Ajaran *zen* mempengaruhi banyak hal yang dapat dilihat hingga saat ini, seperti mempengaruhi cara berpakaian masyarakat Jepang, kaligrafi, arsitektur, musik, taman, teater, dekorasi, pola makan dan masih banyak hal lainnya.

Mouritsen juga menyampaikan estetika dalam bahasa Jepang disebut dengan *wabi sabi* (侘寂). *Wabi* sering digambarkan dengan konsep estetika kompleks yang digunakan untuk menggambarkan seseorang, sesuatu, atau bentuk kehidupan yang menunjukkan kerendahan hati, kesepian, kesedihan, kesederhanaan atau ketenangan. *Sabi* digambarkan dengan mengapresiasi ketidaksempurnaan dan keusangan yang mengalami perubahan seiring berjalannya waktu. Terao Ichimu dalam Muthmainnah et al., (2021) mengungkapkan perbedaan antara keindahan *wabi* dan *sabi* sebagai berikut :

[わび] が [さび] と次元を異するのは、
[さび] が時の推移を、[わび] が空間的なものを、
内包するということである。

Wabi ga sabi to jigen wo i suru no wa,
sabi ga toki no sui i wo,

*wabi ga kuukanteki na mono wo,
naihousuru to iu koto de aru.*

Terjemahan :

Perbedaan dimensi antara *wabi* dan *sabi* ialah "*Sabi*" mengandung makna pergeseran waktu, sedangkan *wabi* lebih kepada dimensi ruang. Pemahaman mengenai perbedaan antara *wabi* dan *sabi* dapat dilihat dari dimensinya. *Wabi* lebih kepada keindahan dimensi ruang, sedangkan *sabi* mengacu pada keindahan yang terjadi akibat berlalunya waktu.

Berdasarkan pendapat Ichimu di atas dapat disimpulkan jika *wabi* dan *sabi* memiliki arti tentang keindahan atau estetika.

Estetika dalam *tsukemono* juga dibahas oleh Mouritsen dengan menyatakan jika *wabi sabi* pada *tsukemono* memiliki kaitan erat dengan persiapan *tsukemono* yang dibangun di atas fondasi kesederhanaan dan rasa hormat untuk menjaga penampilan, rasa, dan sensasi dari rasa sayur dan buah, sampai batas tertentu seperti bentuk dan warna. Hal ini membuat penulis merasa perlu mencari tahu nilai estetika seperti apa yang terdapat pada *tsukemono*. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk mencari tahu dan meneliti mengenai nilai estetika seperti apa yang ada terdapat pada *tsukemono*.

1.2 Penelitian yang Relevan

Christianawati, T. A. dalam artikelnya yang berjudul "Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan dalam penyajian Makizuki Musim Gugur pada TV Champion Jepang" (2018) artikel ilmiah ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yang membahas mengenai nilai estetika pada *makizuki* yang komposisi warna yang pas sehingga menarik dan nyaman untuk dilihat dan cita rasa yang terdapat pada *makizuki* di tayangan TV Champion Jepang, dengan hasil penelitian jika penyajian *makizushi* tidak hanya cita rasa yang menjadi perhatian, namun *makizushi* juga mampu menampilkan warna-warna yang menarik dan merangsang selera makan. Persamaan artikel di atas dengan skripsi penulis yaitu menjadikan makanan tradisional (*washoku*) sebagai pembahasannya. Perbedaan yang dimiliki

artikel di atas dengan skripsi penulis yaitu pada skripsi penulis hanya membahas nilai estetika pada *tsukemono*.

Nurjanah, N. dalam skripsinya yang berjudul “REPRESENTASI NILAI ESTETIKA WABI SABI PADA WAGASHI DI SETIAP MUSIM” (2022), metode yang digunakan pada skripsi ini adalah deskriptif kualitatif, yang membahas tentang nilai estetika *wabi sabi* pada wagashi atau makanan manis asal Jepang di setiap musim yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan jika *wagashi* selalu merepresentasikan nilai-nilai keindahan yang diwujudkan dalam bentuk kue khas Jepang. Persamaan skripsi di atas dengan skripsi penulis yaitu membahas nilai estetika *wabi sabi* pada makanan khas Jepang. Perbedaan skripsi di atas dengan skripsi penulis yaitu jenis makanan yang akan dibahas berbeda.

Andayani, S., Rahmawati, E., Paramita, N., Ghabella, G., & Rahmawati, P. dalam artikelnya yang berjudul “Nilai-Nilai Tradisional dalam Bisnis Kuliner yang Tercermin dalam Serial Drama Jepang” (2021), metode yang digunakan pada artikel tersebut adalah deskriptif kualitatif yang membahas mengenai nilai-nilai estetika. Nilai estetika tersebut berupa nilai keindahan selama proses pembuatan sushi dan penyajian sushi, cara memilih ikan yang bagus, cara membersihkan ikan, cara memotong bagian tubuh ikan, arah sayatan agar ikan yang disajikan terlihat indah dan memiliki rasa yang enak. Hasil dari penelitian di atas menunjukkan bahwa dari ketiga serial drama tersebut terdapat nilai estetika yang diturunkan dari satu generasi ke generasi penerusnya. Persamaan artikel tersebut dengan skripsi penulis yaitu membahas nilai estetika pada makanan tradisional Jepang (*washoku*). Sedangkan penulis hanya membahas mengenai nilai estetika pada *tsukemono*, sedangkan pada artikel tersebut tidak hanya membahas mengenai nilai estetika pada makanan.

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun identifikasi masalah yang dapat ditemukan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Terbatasnya referensi mengenai *tsukemono* dalam hal buku dan jurnal untuk sumber data

2. Kurangnya informasi mengenai nilai-nilai estetika yang terkandung dalam *tsukemono*

1.4 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, pembatasan masalah pada penelitian ini berfokus terhadap keberadaan dan nilai estetika yang terlihat pada *tsukemono* bagi masyarakat Jepang.

1.5 Perumusan Masalah

Dari beberapa uraian yang telah disampaikan di atas, penulis membuat perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana keberadaan *tsukemono* bagi masyarakat Jepang?
2. Bagaimana nilai-nilai estetika dari *tsukemono*?

1.6 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah tersebut, dapat diketahui tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana keberadaan *tsukemono* bagi masyarakat Jepang
2. Untuk mengetahui nilai-nilai estetika dari *tsukemono*

1.7 Landasan Teori

1.7.1 Tsukemono

Secara harfiah *tsukemono* memiliki arti sesuatu yang telah direndam atau diasinkan. Menurut Hisamatsu Ikuko dalam Jong Andy (2021) *tsukemono* adalah makanan asal Jepang dengan menggunakan bahan sayuran atau buah yang dicampurkan dengan bahan lain seperti garam, larutan garam atau betakul beras dengan cara tradisional dan dijadikan sebagai pendamping makanan atau teman minum.

Berdasarkan pendapat di atas mengenai *tsukemono*, dapat disimpulkan jika *tsukemono* merupakan makanan asal Jepang yang dijadikan sebagai pendamping makanan atau teman minum yang menggunakan bahan dari sayur-sayuran dan

buah-buahan yang direndam atau diasinkan dengan cara tradisional menggunakan garam, larutan garam dan betakul beras.

1.7.2 *Wabi Sabi*

Kempton dalam Aida (2020) menyebutkan bahwa *wabi sabi* terdiri dari dua kata yaitu *wabi* (侘) dan *sabi* (寂), *wabi* adalah menemukan keindahan dalam kesederhanaan dan kekayaan spiritual serta ketenangan dalam melepas diri dari dunia materi dan *sabi* lebih berhubungan dengan berjalannya waktu, dengan bertumbuh dan melapuknya segala sesuatu serta bagaimana penuaan mengubah sifat visual semua itu. *Wabi sabi* merupakan ajaran mengenai kesederhanaan berdasarkan ajaran zen (Harada dalam Gitaswari, et.all (2021)). Menurut Andrew Juniper (2003) *wabi sabi* adalah keindahan yang bersahaja dengan estetika sederhana, kasar, dan tidak sempurna yang membuat kita menemukan keindahan dalam ketidakkekalan dari segala sesuatu. Menurut Lee dalam Siyi & Ayob (2024) *wabi sabi* memiliki makna jika kebijaksanaan menerima ketidaksempurnaan dan menghargai keindahan dari segala sesuatu yang bersifat sementara. *Standford Encyclopedia of Philosophy* (2005) mengartikan *wabi sabi* sebagai ketidaksempurnaan, ketidaktetapan dan ketidaklengkapan.

Berdasarkan pendapat di atas mengenai *wabi sabi*, dapat disimpulkan jika *wabi sabi* adalah ajaran zen yang mengajarkan tentang menemukan dan menghargai keindahan dalam kesederhanaan yang bersifat sementara.

1.8 Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu penelitian yang tidak hanya mengumpulkan data saja, tetapi menganalisa arti dari data itu sendiri (Moleong, 1993). Sumber data yang dipergunakan oleh penulis adalah data tulis primer dan data tulis sekunder. Sumber data tulis primer yang digunakan diperoleh dari salah satu buku berjudul *Tsukemono Decoding the Art and Science of Japanese Pickling* karya OG Mouritsen & K Styrbæk (2021) sedangkan data sekunder yang digunakan adalah data yang diambil dari artikel dan internet.

1.9 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya jika terdapat kesamaan tema yang ingin mencari tahu mengenai nilai estetika seperti apa yang terdapat pada *tsukemono*

2. Manfaat Praktis

Dapat menambah wawasan mengenai kedudukan *tsukemono* bagi masyarakat Jepang dan nilai estetika pada *tsukemono*

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Penulisan skripsi ini terbagi dalam empat bab, dengan susunan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, merupakan bab yang berisi gambaran umum serta latar belakang, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penyusunan skripsi yang digunakan penulis dalam menyusun skripsi.

Bab II Tinjauan Pustaka, bab yang menjelaskan mengenai nilai estetika, *wabi sabi*, dan *tsukemono*

Bab III Nilai Estetika *Tsukemono* dalam Budaya Jepang, menjelaskan keberadaan *tsukemono* bagi masyarakat Jepang dan nilai-nilai estetika yang terkandung dalam *tsukemono*

Bab IV Simpulan, merupakan bab yang berisi hasil kesimpulan dari penelitian yang dibuat oleh penulis.