

BAB IV SIMPULAN

Selain menjadi makanan pendamping nasi dan teman minum, *tsukemono* juga memiliki peran penting bagi masyarakat Jepang. Hal ini dikarenakan, *tsukemono* merupakan makanan yang dapat meningkatkan nafsu makan bagi siapapun yang melihatnya, *tsukemono* juga dapat menetralkan rasa di mulut. Sehingga masyarakat Jepang merasa tidak lengkap jika makan tanpa *tsukemono*. *Tsukemono* juga memiliki khasiat yang baik untuk tubuh karena mengandung vitamin, serat, dan kultur *probiotik*.

Penyajian *tsukemono* dilakukan seperti menggunakan estetika *zen*, penyajian *tsukemono* pada hidangan setiap musim di Jepang juga dilakukan secara sederhana karena *tsukemono* disajikan dengan mencampurkan berbagai warna, kemudian disajikan dengan menggunakan piring atau mangkuk kecil yang memiliki warna dan motif berdasarkan musim penyajiannya. Selain itu, *tsukemono* dapat menampilkan perbedaan antara tampilan dalam dan tampilan luar *tsukemono* berdasarkan teknik mengirisnya. Pada penyajian *tsukemono*, ukuran *tsukemono* yang disajikan juga tidak boleh lebih dari satu gigitan agar tidak membuat mulut penuh, ukuran *tsukemono* harus dapat diambil dengan jari atau sumpit dan Pada penyajian *tsukemono*, *tsukemono* dapat disajikan dengan cara ditumpuk agar terlihat banyak atau tidak ditumpuk, melainkan ditata sedemikian rupa agar setiap potongan dari *tsukemono* dapat berdiri sendiri dengan sederhana agar dapat melihat keindahan dari *tsukemono*.

Tsukemono memiliki penyajian berdasarkan *table manner* orang Jepang. Selain itu, *tsukemono* terbuat dari berbagai macam sayur-sayuran dan buah-buahan yang dipanen pada setiap musim dan tidak hanya *difermentasi* dengan menggunakan garam atau larutan garam saja melainkan *tsukemono* dapat *difermentasi* dengan menggunakan *shoyu*, bekatul beras, ampas *sake*, kuah sup *miso*, dan cuka. Warna warna yang digunakan pada *tsukemono* juga memiliki berbagai makna bagi masyarakat Jepang yang melambangkan musim-musim di Jepang berdasarkan warna Buddha (*go – shiki*).