

**REPRESENTASI KONSEP “OKYAKUSAMA WA KAMISAMA DESU”
DALAM OMAKASE RYOURI DI TIGA RESTORAN SUSHI DI JEPANG**



Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Sastra (S.S)

Di susun oleh :

RISMA AYU SAPUTRI

(192006516071)

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN SASTRA

UNIVERSITAS NASIONAL

2023

**REPRESENTATION OF THE CONCEPT OF "*OKYAKUSAMA WA
KAMISAMA DESU*" IN OMAKASE RYOURI AT THREE SUSHI
RESTAURANTS IN JAPAN**



Research

Submitted as one of the requirements to obtain a Bachelor of Japanese

Literature Degree (S.S)

Researched by :

RISMA AYU SAPUTRI

(192006516071)

**JAPANESE LITERATURE STUDY PROGRAM
FACULTY OF LANGUAGE AND LITERATURE
UNIVERSITY OF NATIONAL**

2023

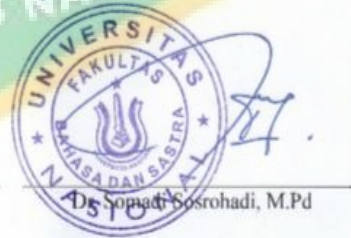
PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada tanggal 24 Agustus 2023



Dr. Wawat Rahwati, S.S., M.Hum

Ketua Program Studi Sastra Jepang



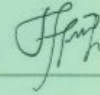
Dekan Fakultas Bahasa dan Sastra

PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui pada tanggal 24 Agustus 2023 untuk diujikan.

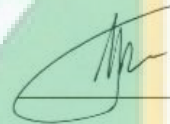
Dr. Fairuz, M.Hum

Ketua / Penguji



Fadhilah, S.S., M.Hum

Pembimbing I / Pembimbing



Dra. Wisnu Wardani, M.Hum

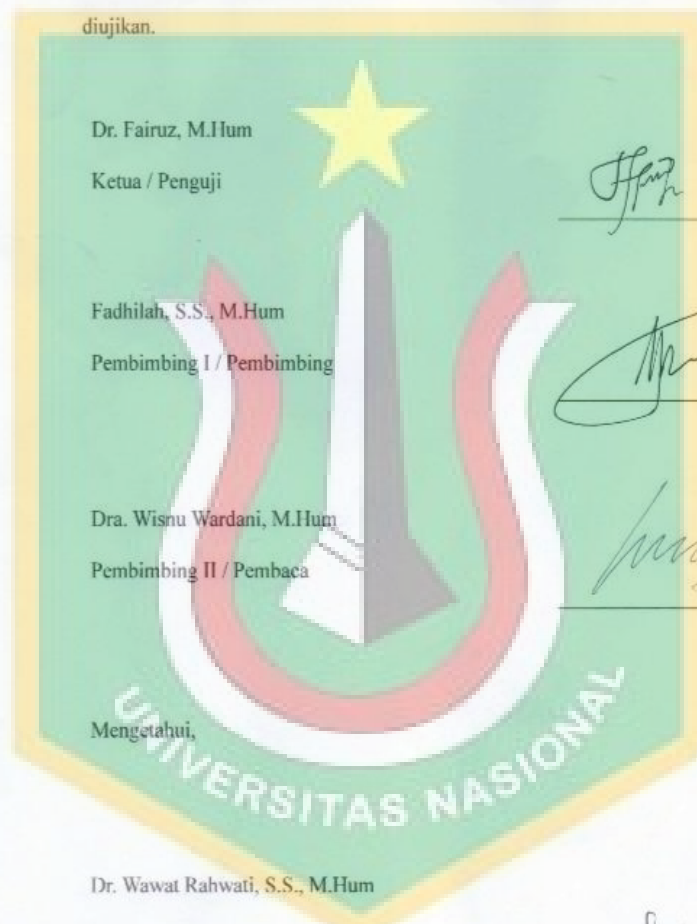
Pembimbing II / Pembaca



Mengetahui,

Dr. Wawat Rahwati, S.S., M.Hum

Ketua Program Studi Sastra Jepang



PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Risma Ayu Saputri
Nomor Induk Mahasiswa : 192006516071
Program Studi/Jurusan : Sastra Jepang
Tempat Tanggal Lahir : Bogor, 20 September 2001
Alamat : Griya Kenari Mas Blok C3 No. 5, RT03/RW11,
Cileungsi, Cileungsi Kidul, Kab. Bogor, Provinsi
Jawa Barat. 16820

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

**"REPRESENTASI KONSEP *"OKYAKUSAMA WA KAMISAMA DESU"*
DALAM OMAKASE RYOURI DI TIGA RESTORAN DI JEPANG"**

Adalah asli (bukan jiplakan) dan belum pernah diteliti oleh peneliti lain. Semua ide dan pendapat dalam skripsi ini dilakukan berdasarkan Langkah-langkah ilmiah dan dicantumkan didalam daftar.

Jakarta, 18 September 2023

Yang membuat pernyataan,



Risma Ayu Saputri

UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrahmanirrahim, Assalamualaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan berkat rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Representasi Konsep “*Okyakusama wa Kamisama desu*” dalam *Omakase Ryouri* di Tiga Restoran *Sushi* di Jepang”

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Sastra Jepang (S.S). Tidak dipungkiri bahwa saran, ide, dan bimbingan dari berbagai pihak sangat penting dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada :

1. Ibu Fadhilah, S.S., M.Hum, selaku dosen pembimbing skripsi penulis yang telah membantu membimbing penulis dari awal hingga akhir dalam menyusun skripsi ini.
2. Ibu Wisnu Wardani, S.S., M.Hum, selaku dosen pembaca skripsi penulis. Terima kasih telah membantu, memberi masukan, serta memberi bimbingan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Wawat Rahwati, S.S., M.Hum, selaku Ketua Program Studi Sastra Jepang sekaligus dosen Pembimbing Akademik penulis yang telah membimbing aktivitas penulis selama masa perkuliahan penulis di Universitas Nasional.

4. Seluruh dosen dan staf Universitas Nasional, terima kasih telah memberikan ilmu pembelajaran dan membantu penulis selama masa perkuliahan penulis di Universitas Nasional.
5. Kedua orang tua dan seluruh keluarga serta saudara penulis, terima kasih karena selalu mendukung dan memberikan dorongan positif selama penulis mengerjakan skripsi ini.
6. Teman-teman penulis, terima kasih atas semua dukungan positif yang telah diberikan selama penulis mengerjakan skripsi ini. Terima kasih dimanapun kalian berada, karena penulis sangat bersyukur memiliki kalian.

Serta semua pihak lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih karena turut memberi dukungan dan bimbingannya kepada penulis selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis ingin terus belajar dan menerapkan apa yang telah dipelajari. Akhir kata dengan segala kekurangan yang ada, penulis berharap bahwa setiap orang yang membaca skripsi ini akan mendapatkan pengetahuan dan manfaat.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Jakarta, 2023

Penulis

ABSTRAK

Makan di restoran merupakan salah satu rekreasi yang menyenangkan, terlebih sambil menyaksikan kokinya memasak dan menyajikan makanan tersebut. Hal ini akan menjadi pengalaman yang tak terlupakan. *Omakase ryouri* merupakan masakan Jepang yang disajikan di restoran tertentu yang memberi kesempatan kepada pelanggan untuk menikmati makanan sembari berinteraksi dengan koki. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan dan menjelaskan bagaimana representasi “*okyakusama wa kamisama desu*” diperlihatkan di tiga restoran *sushi* di Jepang. Penelitian ini menerapkan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui teknik dokumentasi yang dilakukan dengan cara mengumpulkan video Youtube, simak, dan catat. Teori yang digunakan adalah teori representasi menurut Stuart Hall (1997). Berdasarkan hasil analisis ditemukan bahwa pelanggan diperlakukan layaknya ‘Tuhan’, terlihat mulai dari penyambutan ketika memasuki restoran sampai antusiasme koki saat menjelaskan bahan-bahan yang digunakan serta menjawab pertanyaan pelanggan. Selain itu, koki menunjukkan kemahiran memasak dengan memadukan beragam teknik memasak, menggoreng, memanggang, merebus, dan memfermentasi bahan masakan sesuai dengan musim, yaitu musim semi seperti *sawara, shirauo, kasugodai, aji, chutoro, ootoro*. Pelayanan istimewa terepresentasi dari penyajian yang sangat menarik dengan memperhatikan perpaduan bentuk, warna, dan alat makan yang digunakan. Pelanggan menikmati makanan sambil memberi pujian atas masakan yang dihidangkan berdasarkan komentar yang diperoleh dari pelanggan melalui *review* Youtube. Pelanggan meninggalkan restoran dengan ekspresi sangat puas dan kenangan indah tentang hidangan yang disajikan oleh koki.

Kata Kunci : *Representasi, Okyakusama wa Kamisama desu, Omakase Ryouri, Sushi, Shoku Bunka.*

ABSTRACT

Eating at a restaurant is one of the most enjoyable recreational activities, especially while watching the chef cook and serve the food. It will be an unforgettable experience. Omakase ryouri is a Japanese cuisine served in certain restaurants that gives customers the opportunity to enjoy food while interacting with the chef. This study aims to describe and explain how the representation of "okyakusama wa kamisama desu" is shown in three sushi restaurants in Japan. This research applies descriptive qualitative research method with data collection techniques through documentation techniques carried out by collecting Youtube videos, listening, and noting. The theory used is representation theory according to Stuart Hall (1997). Based on the results of the analysis, it was found that customers are treated like 'God', starting from the welcome when entering the restaurant to the chef's enthusiasm when explaining the ingredients used and answering customer questions. In addition, the chef demonstrates cooking skills by combining various cooking techniques, frying, grilling, boiling, and fermenting ingredients according to the season, namely spring such as sawara, shirauo, kasugodai, aji, chutoro, ootoro. Excellent service is represented by a very attractive presentation that pays attention to the combination of shape, color, and cutlery used. Customers enjoy the food while praising the dishes served based on comments obtained from customers through Youtube reviews. Customers leave the restaurant with a very satisfied expression and fond memories of the dishes served by the chef.

Keywords : *Representation, Okyakusama wa Kamisama desu, Omakase Ryouri, Sushi, Shoku Bunka.*



DAFTAR ISI

JUDUL	
<i>TITLE</i>	
PERSETUJUAN	
PENGESAHAN	
PERNYATAAN	
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Error! Bookmark not defined.	
1.2 Error! Bookmark not defined.	
1.3 Error! Bookmark not defined.	
1.4 Error! Bookmark not defined.	
1.5 Error! Bookmark not defined.	
1.6 Error! Bookmark not defined.	
1.7 Error! Bookmark not defined.	
1.8 Error! Bookmark not defined.	
BAB 2 KAJIAN TEORI.....	9
2.1 Kebudayaan.....	9
2.2 Makanan sebagai Produk Budaya.....	10
2.3 Budaya Kuliner Jepang.....	15
2.4 Konsep Okyakusama wa Kamisama desu.....	19
2.5 Representasi.....	20
BAB 3 ANALISIS REPRESENTASI KONSEP ‘OKYAKUSAMA WA KAMISAMA DESU’ DALAM TIGA RESTORAN DI JEPANG.....	22
3.1 Omakase Ryouri.....	22
3.2 Representasi Omakase Ryouri.....	24
3.2.1 Representasi Omakase Ryouri di Restoran Higashi Azabu Saikoh 	26
a. Representasi Hidangan.....	26
b. Interaksi Koki dan Pelanggan serta Penyajian Masakan.....	39

c. Ulasan	41
3.2.2 Representasi Omakase Ryouri di Restoran Murayama.....	43
a. Representasi Hidangan.....	43
b. Interaksi Koki dan Pelanggan serta Penyajian Masakan	58
c. Ulasan	59
3.2.3 Representasi Omakase Ryouri di Restoran Taira	62
a. Representasi Hidangan.....	62
b. Interaksi Koki dan Pelanggan serta Penyajian Masakan	78
c. Ulasan	80
BAB 4 KESIMPULAN.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	83
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	89

