

BAB 2

KAJIAN TEORI

2.1 Kebudayaan

Koentjaraningrat (1986:180) mendefinisikan budaya sebagai sistem yang menyeluruh dari kepercayaan, perbuatan, dan usaha manusia dalam kehidupan masyarakat yang dijadikan milik diri manusia dengan cara belajar. Ini berarti hampir semua tindakan manusia dianggap sebagai 'budaya', kecuali tindakan intuitif (memahami sesuatu tanpa dipelajari) dan refleksif (reaksi secara spontan), karena belajar biasanya merupakan proses yang membentuk tindakan manusia. Selain itu, Koentjaraningrat menjelaskan bagaimana beberapa perilaku naluriah yang dipelajari sejak lahir seperti makan, minum, atau berjalan dengan kedua kaki juga berubah menjadi perilaku budaya. Manusia mengonsumsi makanan dan minuman dengan menggunakan keterampilan, teknik, tata krama, atau protokol yang seringkali sangat kompleks dan harus diajarkan terlebih dahulu.

Kebudayaan memiliki sifat yang universal atau luas, kebudayaan menyangkut semua hal-hal tindakan yang dilakukan oleh manusia di setiap daerah atau lingkungan. Tindakan yang dilakukan oleh manusia itu kemudian menjadi sebuah kebiasaan yang akhirnya dilakukan secara turun menurun dan terbentuk kebudayaan. Kebudayaan juga mengalami revolusi, karena perkembangan zaman mempengaruhi kebudayaan yang ada.

Koentjaraningrat percaya bahwa budaya adalah fondasi masyarakat, karena budaya menyediakan kerangka kerja untuk orang berinteraksi satu sama lain dilingkungan dan dunia sekitarnya. Selain itu, budaya merupakan hal dinamis yang terus berkembang, hal ini terjadi karena setiap individu beradaptasi dengan perubahan lingkungan dan masyarakatnya. Menurut Koentjaraningrat kebudayaan dapat didefinisikan sebagai “keseluruhan kompleks tingkah laku manusia, kepercayaan, dan nilai-nilai yang menjadi ciri suatu masyarakat atau kelompok sosial”. Budaya bukan hanya seperangkat praktik atau kebiasaan, melainkan cara hidup yang mencakup setiap aspek keberadaan manusia.

Selain itu, dalam hal kebangsaan budaya memiliki peran yang signifikan dalam membentuk identitas nasional suatu negara. Identitas nasional adalah pandangan tentang siapa kita sebagai bangsa dan apa yang mewakili nilai-nilai sejarah, warisan, dan tujuan bersama dari suatu masyarakat. Budaya merupakan bagian terpenting dari elemen ini, karena mencerminkan cara hidup, norma, nilai, seni, dan tradisi yang diwariskan dari generasi ke generasi. Melalui elemen-elemen ini, budaya berperan dalam menguatkan dan merangsang rasa bangga, cinta, dan kesatuan dalam masyarakat. Identitas nasional yang kuat dapat memberikan fondasi yang stabil bagi pembangunan sosial, ekonomi, dan politik suatu negara.

2.2 Makanan sebagai Produk Budaya

Makanan merupakan kebutuhan primer manusia yang berarti kebutuhan pertama yang harus dipenuhi demi keberlangsungan hidup. Manusia akan tetap

membutuhkan makanan mulai dari lahir sampai akhir hidupnya. Setiap makanan yang diperoleh, diolah, disajikan, dan bagaimana cara mengonsumsinya tidaklah sama dari waktu ke waktu. Makanan selalu berevolusi dari tahun ke tahun dan berbeda setiap kelompok manusia dengan manusia lainnya. Selain itu, bagi manusia perilaku makan juga merupakan salah satu bentuk perilaku budaya. Sejak kecil manusia diajarkan cara-cara dalam makan yang akhirnya terus melekat hingga akhir hayatnya. Hal inilah yang menjadikan makanan sebagai budaya bagi masyarakat yang bersangkutan.

Budaya dapat dibagi menjadi tiga kategori, menurut JJ Hoeningman (1986:10), yaitu ide, aktivitas, dan artefak. Salah satu bidang budaya yang memiliki budaya artefak adalah budaya kuliner. Berbeda dengan budaya lainnya, budaya artefak lebih bersifat nyata. Karena makanan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling mendasar, sekaligus merupakan aspek kebudayaan yang diolah dengan api, serta salah satu unsur kebudayaan dan sumber energi manusia yang sangat awal, maka budaya kuliner telah lama dikaitkan dengan manusia.

Menurut konsep segitiga kuliner yang diungkapkan oleh Levi-Strauss (1964:6), unsur budaya kuliner dalam masyarakat terdiri dari tiga kategori, yakni makanan yang mengalami proses memasak, makanan yang melalui proses fermentasi, dan makanan yang dikonsumsi dalam bentuk mentah. Pendekatan ini mengelompokkan dua jenis makanan, yaitu makanan yang diolah melalui pemasakan dan makanan yang mengalami proses fermentasi. Kategori pertama

diasosiasikan dengan unsur budaya, sementara kategori kedua berkaitan dengan dunia alam.

Budaya merupakan suatu pedoman bagi suatu kelompok masyarakat, yang menjadikan masyarakat itu melakukan kehidupan sesuai dengan tradisi budaya yang sudah dibentuk sejak nenek moyang. Sama halnya pada saat makan, dalam suatu kelompok masyarakat memiliki tradisi makan yang sudah dilakukan dan dilestarikan. Namun demikian, tradisi makan yang terus dilestarikan pada setiap generasi cepat atau lambat pasti akan mengalami perubahan seiring berkembangnya zaman. Perubahan itu terjadi karena upaya penyesuaian yang berkesinambungan pada semua kelompok manusia terhadap lingkungan yang senantiasa berubah juga.

Wisata kuliner saat ini bagi sebagian orang bukan hanya untuk sebagai petualangan rasa saja, namun dengan wisata kuliner seseorang dapat mengetahui budaya sebuah kelompok masyarakat. Era modern ini makanan dapat dengan mudah diperkenalkan pada orang lain seperti melalui media sosial. Tidak hanya makanannya saja, tata caranya pun dapat dikenalkan dan akhirnya diketahui oleh banyak orang, sehingga menjadi makanan favorit orang di luar kelompok makanan itu berasal. Hal ini yang menjadikan makanan sebagai alat untuk memperkenalkan budaya.

Makanan sebenarnya jauh dari sekedar substansi yang orang konsumsi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan energi tubuh, makanan merupakan produk yang mencerminkan sejarah, tradisi, dan nilai suatu kelompok masyarakat. Sepanjang

sejarah, makanan sudah menjadi aspek penting dalam hidup manusia, dan berbagai budaya telah mengembangkan tradisi kuliner khasnya yang mencerminkan identitas diri suatu kelompok masyarakat. Salah satu hal mendasar yang mencerminkan makanan sebagai budaya terdapat pada bahan dan resep yang digunakan. Berbagai wilayah dan kelompok masyarakat memiliki akses ke berbagai jenis makanan tergantung pada geografi, iklim, dan praktik pertaniannya. Bahan dan resep yang digunakan dalam membuat suatu makanan dapat mencerminkan budaya suatu lingkungan lokal, sejarah, dan praktik pertanian, membuat makanan sebagai cerminan budaya.

Menurut Handayani (2015), setiap bahan makanan yang ada di dunia ini merupakan bagian dari alam sekitar dan diolah dengan berbagai cara yang kemudian masyarakat menciptakan ciri khasnya sendiri yang disajikan secara menarik dan unik untuk menunjukkan makna makanan sebagai budaya. Dalam hal ini, makanan dikatakan sebagai identitas diri untuk masyarakatnya. Makanan yang digadag-gadag sebagai budaya berarti berkaitan dengan kepercayaan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh bersama sekelompok masyarakat, sehingga menjadi kebiasaan juga yang membedakan kelompok masyarakat.

Filosofi masakan menekankan keunikan identitas masyarakat dengan memperlakukan makanan sebagai produk budaya. Seseorang dapat dikenali dimanapun mereka berada berdasarkan pola makan mereka, makanan yang mereka makan, dan cara mereka makan. Perbedaan jenis makanan, cara penyajian, konsumsi, dan cita rasa makanan antara orang yang menjadikan identitas diri.

Sedangkan gagasan makanan sebagai ciptaan teknologi menekankan pada sifat manusia yang selalu ingin berkembang, menjadi lebih praktis, sederhana, bersih, dan sehat, serta mempertimbangkan penampilan dan keinginan untuk dihidangkan. Kebutuhan makanan, pilihan makanan, pengolahan makanan, penyajian makanan, dan makna makanan, semuanya tercakup dalam gagasan filosofi makanan dalam ilmu kuliner (Handayani, 2015).

Memasak dan memakan dapat berkaitan erat dengan identitas individu dan ideologi sebuah kelompok masyarakat atau bahkan menjadi sebuah simbol. Makanan dapat memperkenalkan nama tempat bahkan suatu wilayah kecil, makanan juga biasanya berkaitan dengan emosi manusia seperti saat seseorang memakan sesuatu dan merasakan senang. Makanan sebagai identitas diri dapat dikenali karena memiliki karakteristik tersendiri. Berbagai cara konsumsi makanan dapat membedakan diri mereka sendiri seperti antara laki-laki dan perempuan. Selain itu, makanan juga memiliki peranan sosial sebagai sarana adat komunikasi, barometer sebuah status sosial, bahkan sebagai simbol dalam kekerabatan dan hubungan sosial. Anna Meigs menunjukkan bahwa kuliner merupakan hasil konstruksi budaya untuk mengeksplorasi makanan sebagai alat untuk mempersatukan beberapa organisme dalam kehidupan tunggal (Meigs, 1997: 95-106).

Makanan memiliki peran penting dalam perayaan budaya dan ritual. Setiap wilayah dan kelompok masyarakat memiliki bentuk perayaan dan ritual yang berbeda dan unik, seperti yang terlihat di Jepang. Contohnya, dalam perayaan

tahun baru Jepang, hidangan khas Jepang disajikan secara khusus. Di Mexico, pada hari peringatan kematian, orang merayakannya dengan *pan de muerto*, yaitu roti manis yang dihiasi tengkorak gula. Jenis makanan yang dikaitkan dengan acara-acara ini mencerminkan nilai-nilai budaya dan sejarah kelompok masyarakat tersebut, yang menjadi bagian integral dari identitas budaya mereka. Makanan berfungsi sebagai sarana untuk mewariskan pengetahuan dan budaya kepada generasi berikutnya. Aktivitas memasak dan berbagi makanan sering dianggap sebagai pelajaran penting dalam berbagai budaya. Selain itu, resep keluarga dan tradisi cara memasak diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya. Melalui proses ini, makanan berperan dalam menjaga dan menyampaikan pengetahuan serta nilai-nilai budaya.

2.3 Budaya Kuliner Jepang

Masyarakat Jepang sejak dulu sudah melihat sudut pandang budaya dari makanan yang disebut dengan istilah *shoku bunka* (食 *shoku*: makanan; 文化 *bunka*: budaya). Tidak dapat dipungkiri bahwa sekarang ini, makanan tradisional Jepang sudah sangat mendunia dan dapat ditemukan dengan mudah di negara lain, hal ini menjadikan makanan Jepang sebagai alat diplomasi negara Jepang di Internasional. Masyarakat Jepang dalam mempertahankan makanan tradisionalnya ternyata berdampak sangat baik dan memberikan sumbangan terhadap menjaga identitas diri dan pelestarian budaya.

Masakan Jepang atau kuliner Jepang adalah makanan yang dibuat dengan menggunakan produk lokal dan teknik memasak yang telah disempurnakan dari generasi ke generasi di Jepang. Semangkuk nasi, satu porsi kecil makanan pendamping, semangkuk sup miso, satu lauk ikan yang kaya protein, dan dua sampai tiga lauk tambahan berupa sayuran rebus dan *kombu* (rumput laut), merupakan menu yang dinamakan *kaiseki ryouri* yang pada awalnya dipakai sebagai hidangan formal dalam ajaran agama Buddha. Setelah restorasi Meiji hidangan ini menjadi populer di komunitas kesehatan, dan karena budaya makan ikan sudah mendarah daging dalam masakan Jepang, hidangan ini kemudian menjadi hidangan sehari-hari dalam masakan rumahan di Jepang.

Mengonsumsi ikan adalah bagian dari masyarakat Jepang bahkan sebelum adanya agama Buddha. Karena pada saat itu memakan daging dari hewan berkaki empat dilarang dalam ajaran agama Buddha, jadi orang Jepang memilih untuk makan ikan yang dapat dikonsumsi baik mentah maupun dimasak sebagai pengganti lauk daging yang dilarang. Beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan), dan ikan adalah elemen utama dalam masakan Jepang. Bumbu tradisional Jepang meliputi *dashi* yaitu kaldu dasar masakan Jepang yang dibuat dari sari *kombu* dan serutan tipis *katsuobushi*. *Dashi* juga dapat dibuat menggunakan sari bahan yang lain seperti *sababushi*, *niboshi*, dan jamur *shiitake*. Selain itu, terdapat pula *furikake* yang digunakan sebagai penyedap makanan yang dibuat dari campuran ikan teri dengan ikan cakalang yang tulangnya ditumbuk dan dihaluskan.

Dalam sejarah kuliner Jepang ikan dan hidangan laut lainnya, terdapat makanan yang terbuat dari ikan mentah yang disebut *sashimi*, yang menggunakan bumbu tradisional seperti cuka dan garam sebagai penambah rasa. Menurut Ardika Nyoman (2011), karena daging ikan pada dasarnya lembut, orang Jepang biasanya makan ikan mentah. Kebiasaan ini sudah ada sejak zaman kuno. Meskipun tidak dimasak, daging ikan masih mengandung minyak alami yang jika dikonsumsi dalam jumlah tertentu berbahaya bagi kesehatan manusia. Sejak zaman kuno, orang Jepang secara tradisional membersihkan dan memijat daging ikan dengan hati-hati agar minyaknya keluar secara alami.

Ariojati Hardiyanto di dalam penelitiannya yang berjudul “Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengolahan, dan Kandungan Nutrisi” mengatakan ada metode untuk memotong ikan yang harus diperhatikan. Dengan menggunakan *urokotori* (pisau khusus untuk memisahkan sisik dari kulit), sisik ikan dihilangkan terlebih dahulu untuk meningkatkan kesegaran ikan. Jika ikan masih hidup, teknik *ikejime* dilakukan untuk melumpuhkannya dengan membuat pendarahan internal. Duri dimasukkan ke dalam otak ikan di belakang matanya dengan menggunakan metode ini. Ikan yang mengalami pendarahan internal akan memiliki daging berwarna merah tua karena darah meresap ke dalam daging dan mempertahankan kandungan protein dan lemak omega-3.

Hamono (alat pemotong) khusus digunakan di Jepang untuk menyiapkan berbagai jenis ikan. *Hamono* adalah seperangkat pisau dapur khusus untuk memotong ikan mentah dan bahan makanan laut lainnya yang dinamakan

sashimi bouchou. *Takohiki*, *yanagi-ba-bouchou*, dan *fuguhiki* adalah tiga pisau dapur yang digunakan. *Nabekama* (panci) biasanya digunakan untuk peralatan memasak, terutama saat menggoreng ikan dan makanan laut lainnya. *Nabekama* ada yang terbuat dari logam, keramik, porselen, atau kayu yang dipernis dengan *urushi* (cat alami yang dibuat dari getah pohon). *Nabekama* digunakan untuk menggoreng ikan salah satunya adalah *abura kiri*.

Di dalam makanan Jepang ada dua jenis yaitu makanan tradisional dan makanan sehari-hari. Makanan tradisional Jepang yang cukup dikenal di seluruh dunia, karena sangat kaya akan rasa dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Makanan tradisional Jepang memiliki sejarah yang panjang dan dipengaruhi oleh kebudayaan dan iklim Jepang. Bahan-bahan alami seperti ikan, daging, sayuran, dan beras digunakan dalam makanan tradisional Jepang. Makanan sehari-hari di Jepang biasanya mudah ditemukan di restoran-restoran dan toko-toko makanan di seluruh negeri. Banyak restoran di Jepang yang menyediakan makanan sehari-hari seperti *ramen*, *soba*, dan *udon*.

Dalam penyajian makanannya, masyarakat Jepang pada umumnya tidak mengikuti langkah-langkah tertentu seperti menyajikan hidangan pembuka, makanan utama, dan penutup secara berurutan. Namun, ini berbeda saat ada acara khusus seperti jamuan makan dan *kaiseki*. Alat-alat yang digunakan dalam masakan Jepang sering terbuat dari keramik, dengan ciri khas piring berwarna gelap. Penggunaan sumpit untuk makan juga menjadi ciri khas yang unik. Selain bahan-bahan yang dipakai dalam pembuatan hidangan, hal yang juga sangat

fundamental dalam budaya makan Jepang adalah perhatian yang sangat besar terhadap cara penyajian serta etika dalam makan.

2.4 Konsep *Okyakusama wa Kamisama desu*

Sebuah ujaran biasanya mengandung kemampuan untuk mempengaruhi mitra tutur. Terutama dalam pelayanan yang diberikan di restoran Jepang. Restoran Jepang mengutamakan pelayanan sebagai tempat untuk menjual jasa sesuai dengan pendekatan bisnis Jepang, yaitu *okyakusama wa kamsisama desu*, yang menyiratkan bahwa memposisikan pembeli sangat tinggi, sama halnya dengan memposisikan Sang Pencipta. Koki dan pelayan harus memahami tindak tutur untuk menghindari ketidaknyamanan pelanggan yang datang ke restoran Jepang dalam fungsinya sebagai garda terdepan dalam menawarkan layanan kepada wisatawan.

Konsep "*okyakusama wa kamsisama desu*" adalah sebuah kode pelayanan di Jepang yang memiliki arti "pelanggan adalah dewa". Menurut Johansson & Nonaka (1996), konsep ini adalah pondasi yang mendasari manajemen layanan Jepang. Telah lama diketahui secara luas dan jelas bahwa layanan Jepang adalah sesuatu yang luar biasa. Konsep ini menunjukkan bahwa pelayanan yang diberikan kepada pelanggan harus sangat baik dan menghormati pelanggan sebagai orang yang penting.

Konsep "pelanggan adalah tuhan" merupakan perlakuan yang diharapkan oleh pelanggan Jepang. Umumnya, pelanggan selalu diperlakukan dengan sopan

dan hormat. Dalam bahasa Jepang, pelanggan disebut *o-kyaku-sama*, yang berarti tamu yang dihormati. “*Kyaku*” berarti “pelanggan”, “*o*” adalah awalan yang menunjukkan rasa hormat dan kesopanan, sedangkan “*sama*” adalah akhiran yang juga menunjukkan hormat dan kesopanan. Penggunaan awalan dan akhiran ini menunjukkan hubungan antara penyedia layanan dan pelanggan yang menganggap pelayan hampir sebagai Tuhan (Fields et al, 2000).

2.5 Representasi

Representasi adalah sesuatu yang disajikan untuk mewakili sesuatu. Pemahaman utama dari teori representasi adalah penggunaan bahasa untuk menyampaikan sesuatu yang berarti kepada orang lain. Representasi adalah bagian terpenting dari proses di mana arti diproduksi dan dipertukarkan antara anggota kelompok dalam sebuah kebudayaan. Representasi menghubungkan konsep yang ada di pikiran kita dengan menggunakan bahasa. yang dapat mengartikan benda, orang, kejadian yang nyata dan dunia imajinasi yang tidak nyata. Stuart Hall secara tegas mengartikan representasi sebagai proses produksi arti dengan menggunakan bahasa (Hall, 1997 : 13). Menurut Stuart Hall, ada dua proses representasi. Pertama, representasi mental, yaitu konsep tentang ‘sesuatu’ yang ada di kepala kita masing-masing (peta konseptual), representasi mental masih merupakan sesuatu yang abstrak. Kedua, ‘bahasa’ yang berperan penting dalam proses konstruksi makna. Konsep abstrak yang ada dalam kepala kita

harus diterjemahkan dalam ‘bahasa’ yang berperan penting dalam sebuah proses konstruksi makna (Indiwan, 2013:148).

Menurut Nawiroh (2014:97), kata "representasi" berasal dari bahasa Inggris "*representation*" yang berarti gambaran atau penggambaran. Secara sederhana, representasi adalah penggambaran sesuatu dalam kehidupan nyata yang digambarkan dalam sebuah media. Gagasan representasi itu sendiri dapat berubah dalam interaksi antara tanda dan makna. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa selalu ada makna baru yang terlibat dalam negosiasi atau proses pemaknaan. Hal ini memperjelas representasi sebagai sesuatu yang dinamis dan berkembang, di mana kebutuhan pengguna tanda juga berubah dan berkembang dari waktu ke waktu. Salah satu bentuk konstruksi mental yang dibuat manusia dari representasi makna yang diciptakan dan direkonstruksi adalah berkembangnya pandangan-pandangan baru (Indiwan, 2013:150).

Representasi dalam makan, digambarkan sebagai representasi budaya, makan tidak hanya mengkonstruksikan nilai-nilai budaya tertentu di dalam dirinya sendiri tetapi juga tentang bagaimana nilai-nilai itu sendiri diproduksi dan bagaimana nilai itu dikonsumsi oleh masyarakat yang merasakan ritual makan adat tersebut. Makanan sebagaimana halnya produk budaya lain, memegang peran yang penting dalam merepresentasikan siapa kita atau identitas kita sebenarnya.