

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan Jepang dewasa ini banyak dikenal masyarakat dunia. Restoran Jepang seperti Yoshinoya dapat ditemukan di berbagai negara. Demikian pula di Indonesia, berbagai restoran yang menjual makanan Jepang dengan mudah dapat ditemukan di mal besar maupun kecil. Makanan Jepang tersebut yaitu *sushi*, *sashimi*, *onigiri*, *dorayaki*, *bento*, *ramen*, dan sebagainya. Selain itu ada pula makanan Jepang yang berkelas dan hanya tersedia di hotel-hotel mewah atau restoran yang khusus menghadirkan 「和食」 '*washoku*'.

「和食」 '*washoku*' adalah makanan khas Jepang. Dilihat dari etimologinya kata *washoku* terdiri dari huruf 「和」 '*wa*' yang berarti Jepang, dan 「食」 '*shoku*' berarti makan atau makanan. Jadi kata "*washoku*" mengacu kepada 'makanan khas Jepang'. Pada umumnya makanan khas Jepang dibuat dari bahan yang alami, diolah secara sederhana sehingga menonjolkan rasa alami dari bahan yang digunakan. Kemudian dalam penyajiannya, orang Jepang sangat memperhatikan nilai estetika, sehingga memanjakan mata yang melihatnya. Oleh karena keindahan atau kecantikan

dari tampilan makanan tersebut, kadang kala muncul rasa tidak tega untuk menyantapnya.

Menurut Nurasdi (2019), *washoku* adalah istilah untuk berbagai jenis makanan tradisional Jepang yang terdiri dari nasi dan lauk pauk. Sebagian besar dari lauk-pauk merupakan hasil pertanian Jepang serta ikan-ikannya pun berasal dari perairan laut Jepang yang kaya akan vitamin dan mineral. Anggraeni (2016) menambahkan bahwa makanan Jepang menghargai karunia alam dan semaksimal mungkin memanfaatkan cita rasa alami dari bahan yang digunakan. Dengan demikian, dapat dikatakan orang Jepang pada umumnya mengolah makanan dengan cara sederhana dan sangat mengutamakan bahan-bahan alami dan keseimbangan komposisi menu. Makanan yang diolah secara tradisional membuktikan orang Jepang hidup sehat dan berumur panjang. Seperti yang dikatakan oleh Sinpatiro Tamura dalam *Folklor Jepang* (1997:255), salah satu penyebab mengapa orang Jepang berumur panjang adalah karena secara tradisional mereka memakan makanan yang bergizi serta seimbang.

Semakin majunya zaman, makanan tradisional di beberapa budaya mengalami pergeseran bahkan ada yang menghilang. Namun, Jepang yang dikenal sangat menghormati budayanya terbukti dapat menunjukkan kepeduliannya terhadap warisan budaya leluhur. Bangsa Jepang tetap mempertahankan keberadaan budaya tradisionalnya, seperti *chanoyu* 'budaya minum teh'. Selain *chanoyu*, ada juga makanan yang disajikan sebagai makanan pendamping yang disebut dengan *kaiseki ryōri*. *Kaiseki ryōri* 「懷石料理」 yang sudah ada sejak zaman Edo (1603-1868).

Kaiseki ryōri adalah makanan yang disajikan secara berurutan dan biasanya dihidangkan pada upacara minum teh (*chanoyu*) sebagai jamuan kepada tamu khususnya para kaum bangsawan. Sehingga, *kaiseki ryōri* memiliki nilai atau kesan mewah dan terhormat.

Pada awalnya, *kaiseki ryōri* berkaitan erat dengan budaya teh Jepang dan dianggap sebagai bagian tak terpisahkan dari upacara teh (*chanoyu*). Runtuhnya pemerintahan Tokugawa Ieyasu dan berakhirnya zaman Edo (1603-1868), menyebabkan sistem stratifikasi sosial atau yang dikenal dengan istilah “*shi-no-ko-sho*” dihapuskan. Sekarang, *kaiseki ryōri* dapat disajikan dalam situasi yang lebih santai namun dengan tetap suasana formal. Beberapa restoran *kaiseki ryōri* di Jepang menyediakan *private dining room* untuk para tamu yang ingin merasakan suasana yang lebih tenang. *Kaiseki ryōri* biasa disantap dalam pesta dengan atmosfer santai dan tidak terlalu terikat dengan etika. Biasanya orang Jepang meminum *sake* di awal, sebelum memakan nasi (Rosliana, 2017:3).

Hingga saat ini, *kaiseki ryōri* tetap menjadi makanan yang dihormati dan dihargai di Jepang. *Kaiseki ryōri* menekankan penggunaan bahan-bahan berkualitas tinggi, presentasi yang indah, dan perhatian terhadap detail. *Kaiseki ryōri* adalah pengalaman makan yang istimewa yang memadukan rasa, tekstur, komposisi, dan keindahan visual.

Biasanya makanan Jepang disajikan secara bersamaan, tetapi berbeda dengan makanan *kaiseki ryōri*. *Kaiseki ryōri* disajikan secara bertahap mulai dari hidangan pembuka sampai penutup. *Kaiseki ryōri* bukan hanya sekedar makanan yang

dihidangkan untuk mengenyangkan perut, tetapi *kaiseki ryōri* memiliki unsur-unsur estetika dan kebudayaan Jepang di dalamnya. Hal yang menarik dalam *kaiseki ryōri* adalah setiap hidangan memiliki tanda dan simbol yang menggambarkan elemen tertentu seperti musim. Hal yang membuat istimewa *kaiseki ryōri* adalah ketelitian dalam mempersiapkan dan menyajikannya. *Kaiseki ryōri* mencerminkan budaya Jepang yang kaya akan nilai-nilai seperti kesederhanaan, keseimbangan, dan apresiasi terhadap alam. Maka dari itu, orang yang mengolah dan menyajikan *kaiseki ryōri* haruslah orang yang sudah ahli di dalam bidangnya.

Saat menikmati hidangan *kaiseki ryōri*, terdapat aturan tidak tertulis diantaranya memakai pakaian tradisional Jepang seperti *kimono*, *yukata*, dan pakaian formal lainnya. Memakai pakaian rapih dan sopan menunjukkan penghormatan kepada tuan rumah dan makanan yang disantap.

Jepang sebagai negara kepulauan yang dikelilingi oleh lautan dan daratan bergunung. Kedua sumber daya alam ini merupakan sumber bahan makanan masyarakat Jepang. Pada hakikatnya, masyarakat Jepang tidak terlepas dari mata pencaharian mereka dalam bidang pertanian. Pada dasarnya, pertanian merupakan mata pencaharian utama masyarakat Jepang. Sejak awal zaman Meiji (1868-1912) sampai Perang Dunia Kedua, pertanian merupakan pekerjaan hampir selama hidupnya bagi 5,5 juta keluarga atau 13,7 juta orang penduduk (Fukutake, 1989). Hal ini disebabkan oleh pandangan masyarakat Jepang tentang alam, mereka percaya bahwa hidup dalam iklim dan keadaan alamnya yang disebut *fuudo* 「風土」. Kecintaan bangsa Jepang terhadap

alamnya dilandasi oleh *mono no aware* 「物のあわれ」. *Mono no aware* merupakan tentang kepekaan terhadap benda atau sesuatu yang ada di sekitarnya yang menyatu dengan dirinya (Syafirin, 1988:165). Menurut Beth dalam Sunarni (2021) selain *mono no aware*, budaya Jepang didasari pula oleh kerangka pikir *wabi sabi* (Sunarni, 2021). Kedua kata ini berasal dari kata *wabishii* 「侘しい」 berarti ‘sedih, sepi, suram, muram’ dan *sabishii* 「寂しい」 berarti ‘sepi’. Berdasarkan pendapat Sunarni (2021) istilah “*wabi sabi*” memiliki pandangan tradisional terhadap alam bahwa bangsa Jepang merupakan bagian dari alam sendiri yang tidak dapat dipisahkan darinya (Sunarni dkk. 2021).

Penelitian mengenai *kaiseki ryōri* pernah dilakukan oleh Mega Meidita Herlina pada tahun 2008 dengan judul “*Kaiseki Ryōri* Sebagai Budaya Kuliner Jepang”. Mega membahas tentang sejarah dan perkembangan *kaiseki ryōri*, serta nilai-nilai yang melengkapi jalannya upacara minum teh (*chanoyu*). Teori yang digunakan yaitu teori Masaru Yamamoto dan teori Kaichi Tsuji. Mega menggunakan metode kepustakaan. Hasil penelitian tersebut adalah *kaiseki ryōri* merupakan budaya kuliner Jepang dan menjadi standar masakan Jepang pada saat ini. Hal ini dikarenakan *kaiseki ryōri* memiliki berbagai macam makna dan filosofis yang terkandung di dalamnya. Hal ini dapat terlihat dari cara memilih bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penataan makanan, dan alat penyajian makanan pada *kaiseki ryōri*.

Penelitian kedua tahun 2018 dilakukan oleh Nurfat Aini Intan Z dengan judul “Masakan Tradisional *Kaiseki Ryori* Pada Masyarakat Jepang”. Nurfat membahas tentang fungsi *kaiseki ryōri* dan nilai keindahan *kaiseki ryōri* pada masyarakat Jepang. Teori yang digunakan yaitu teori kebudayaan menurut Selo Soemarjan dan Soelaiman Soemardi dalam Chandra (2008:12), teori fungsionalisme struktural menurut Koentjaraningrat (1984:29), dan teori semiotik menurut Charles Morris (2004:41). Nurfat menggunakan metode deskriptif analisis. Hasil penelitiannya adalah fungsi *kaiseki ryōri* dalam masyarakat Jepang sebagai hidangan jamuan sebelum upacara minum teh dimulai. Dahulu, upacara minum teh dilakukan untuk tujuan kesehatan. Kemudian berkembang menjadi kegemaran dan kemudian menjadi tradisi yang unik yang memiliki nilai seni. Bila dilihat dari bahan utamanya, maka sajian ini memiliki fungsi kesehatan. Menurut ajaran Budha, kaldu daging dapat menyembuhkan beberapa jenis penyakit. Dalam ajaran Budha makanan adalah obat untuk melindungi tubuh dari penyakit dan kematian. *Kaiseki ryōri* juga berfungsi sebagai menu makanan pilihan bagi yang sedang menjalankan diet.

Penelitian ketiga oleh Dewi Susanti pada tahun 2020, dengan judul “Analisis Nilai-nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri* di Penginapan Tradisional ala Jepang (*Ryokan*)”. Dewi membahas tentang tahapan cara penyajian *kaiseki ryōri* di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) dan nilai-nilai yang terkandung di dalamnya. Teori yang digunakan merupakan teori nilai budaya menurut Koentjaraningrat (2004). Dewi menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan fenomenologi. Hasil penelitian tersebut adalah penyajian *kaiseki*

ryōri di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*) merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan. Tata cara menginap sampai beberapa tahapan penyajian hidangan *kaiseki ryōri* serta terdapat nilai-nilai budaya yang melekat dalam penyajian hidangan tersebut. Tamu yang datang ke penginapan tidak hanya akan dimanjakan lidahnya namun juga sajian *kaiseki ryōri* akan memanjakan mata.

Pada kesempatan ini penulis meneliti tentang *kaiseki ryōri* dari data video Youtube “*Private Room No 1 Luxury Japanese Kaiseki Kyoto Michelin 3 Stars \$835 Fine Dining Japan*” oleh Gourmet B Gourmet dan “*12 Course LUXURY JAPANESE Kaiseki Feast at 500-YEAR-OLD Hotel (Ryokan Review)*” oleh Strictly Dumpling. Pada penelitian ini penulis membahas tentang makna *kaiseki ryōri* dari kedua data video tersebut, sehingga berbeda dengan penelitian terdahulu yang telah dilakukan.

1.2 Perumusan Masalah

Permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini adalah bagaimana makna *kaiseki ryōri* dalam budaya Jepang di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan di Shizuoka, melalui kajian semiotika budaya.

1.3 Pembatasan Masalah

Penulis membatasi masalah hanya membahas tentang makna konotasi dari tanda visual dan tanda verbal pada menu *kaiseki ryōri* di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan di Shizuoka dengan teori Roland Barthes. Kemudian, makna tersebut dikaitkan dengan budaya Jepang.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan makna *kaiseki ryōri* dalam budaya Jepang di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan di Shizuoka, melalui kajian semiotika budaya.

1.5 Manfaat Penelitian

Suatu penelitian apabila mempunyai nilai, maka penelitian tersebut akan memberikan manfaat dan berguna untuk pembaca. Peneliti berharap bahwa penelitian ini dapat melahirkan manfaat teoritis dan manfaat praktis.

1. Manfaat teoritis adalah manfaat yang berhubungan dengan pengembangan ilmu pengetahuan. Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan penelitian yang telah ada terkait dengan budaya kuliner *kaiseki ryōri* dan dapat dijadikan sebagai bahan referensi serta sebagai acuan bagi penelitian berikutnya yang berkaitan dengan *kaiseki ryōri* dalam bidang budaya kuliner.
2. Manfaat praktis adalah manfaat yang berhubungan dengan pemecahan suatu masalah. Bagi penulis dan pembaca dapat menambah pengetahuan mengenai sejarah *kaiseki ryōri*, cara penyajiannya, dan representasi budaya Jepang pada masakan tersebut. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi bahan ajar yang berkaitan dengan budaya kuliner Jepang khususnya *kaiseki ryōri*.

1.6 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif, yaitu metode penelitian yang memberikan gambaran atau uraian atas suatu keadaan atau fenomena sejelas mungkin tanpa adanya perlakuan (manipulasi) terhadap objek yang diteliti (Nazir, 1988:63).

Sedangkan dalam pengumpulan data, sumber data primer yang digunakan dalam penelitian ini berupa video Youtube yang berjudul “*Private Room No 1 Luxury Japanese Kaiseki Kyoto Michelin 3 Stars \$835 Fine Dining Japan*” oleh Gourmet B Gourmet dan “*12 Course LUXURY JAPANESE Kaiseki Feast at 500-YEAR-OLD Hotel (Ryokan Review)*” oleh Strictly Dumpling. Sementara, sumber data sekunder berupa sumber-sumber bacaan yang ada sebagai referensi yang berkaitan dengan pokok permasalahan yang dibahas dan dirangkum ke dalam penulisan ini. Selain itu, penulis juga memanfaatkan informasi teknologi internet sebagai referensi tambahan agar data yang didapatkan menjadi lebih akurat dan jelas.

1.7 Kerangka Teori

Penelitian ini menggunakan teori semiotika Roland Barthes dalam Sulastrri (2011). Menurut Hoed (dalam Sulastrri, 2011) semiotika adalah ilmu yang mengkaji tentang tanda dalam kehidupan manusia, dan manusia mempunyai kemampuan untuk memberikan makna kepada berbagai gejala sosial budaya. Dengan menggunakan pendekatan semiotika Roland Barthes, dapat melihat *kaiseki ryōri* sebagai bentuk komunikasi budaya yang kompleks. Setiap hidangan dan pengaturan makanannya mengandung tanda yang merepresentasikan makna budaya Jepang. Analisis semiotika

membantu untuk memahami lebih dalam tentang peran dan makna *kaiseki ryōri* dalam ruang lingkup budaya Jepang. Kemudian, bagaimana makanan tersebut berfungsi sebagai media komunikasi dalam konteks sosial dan budaya yang lebih luas.

1.8 Sistematika Penyajian

Pada bab 1 berisi tentang secara garis besar materi berupa pendahuluan yang menjelaskan latar belakang, perumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, kerangka teori, dan sistematika penyajian. Pada bab 2 berisi tentang teori semiotika, teori semiotika Roland Barthes, budaya makan (*Shoku Bunka*), sejarah dan perkembangan *kaiseki ryōri*. Pada bab 3 berisi tentang analisis data *kaiseki ryōri* di Kikunoi Honten Kyoto dan analisis data *kaiseki ryōri* di Asaba Ryokan Shizuoka. Pada bab 4 berisi tentang kesimpulan dari penelitian ini.

