

BAB II

KAJIAN TEORI DAN KONSEP

2.1 Semiotika

Secara etimologis semiotika berasal dari Bahasa Yunani yakni “*semeion*” yang berarti “tanda”. Kata semiotika memiliki nama lain yaitu “*semiotics*” dari Bahasa Inggris dan “*semiology*”. Secara garis besar semiotika dapat didefinisikan sebagai salah satu cabang ilmu linguistik yang membahas tentang tanda serta pemaknaannya. Menurut Hoed (dalam Sulastri, 2011) semiotika adalah ilmu yang mengkaji tentang tanda dalam kehidupan manusia, dan manusia mempunyai kemampuan untuk memberikan makna kepada berbagai gejala sosial budaya. Tanda tersebut dapat ditemukan di dalam kehidupan sehari-hari, contohnya warna merah pada lampu lalu lintas mengandung makna berhenti, lingkaran merah di tengah bendera Jepang mengandung makna matahari terbit, garis lurus pada jalanan mengandung makna jangan mendahului bagi orang yang menyetir, dan sebagainya.

Ada 2 pelopor ahli di bidang semiotika modern, yaitu Charles Sanders Peirce (1839-1914) dan Ferdinand de Saussure (1857-1913). Peirce adalah seorang ahli filsafat dan logika berkebangsaan Amerika Serikat. Peirce berpendapat bahwa penalaran dapat dilakukan melalui tanda. Tanda memungkinkan kita berfikir, berhubungan dengan orang lain, dan memberikan makna apa saja yang ditampilkan oleh alam semesta (Peirce dalam Sulastri, 2011:17). Sedangkan Saussure adalah

seorang ahli linguistik berkebangsaan Swiss. Saussure memusatkan perhatiannya pada bahasa karena menurutnya bahasa adalah sistem tanda yang paling lengkap. Dengan bahasa, segala sesuatu yang hadir di tengah-tengah kehidupan dapat diungkapkan dengan kata-kata.

2.2 Teori Semiotika Roland Barthes

Teori semiotika Roland Barthes (1915-1980) merupakan pengembangan teori semiotika oleh Ferdinand de Saussure yang beraliran strukturalisme yang berawal dari ilmu linguistik kemudian berkembang ke ilmu lainnya seperti sosiologi, psikologi dan antropologi. Berdasarkan pernyataan dari de Saussure, bahwa kehidupan ini dipenuhi dengan tanda. Barthes menjelaskan bahwa bagaimana kehidupan kita dalam bermasyarakat didominasi oleh konotasi. Menurut Hoed (dalam Sulastri, 2011) konotasi adalah pengembangan segi petanda (makna atau isi suatu tanda) oleh pemakai tanda sesuai dengan sudut pandangnya

Saussure menggunakan istilah *signifiant* untuk penanda dan *signifie* untuk petanda. *Signifiant* merupakan citra bunyi sebagai unsur penanda yang merupakan aspek material tanda bersifat sensoris dan dapat diindrai di dalam bahasa lisan. *Signifiant* adalah bunyi atau tulisan yang bermakna (aspek material), yakni apa yang dikatakan dan apa yang ditulis atau dibaca. Pengaturan makna dari sebuah tanda memerlukan konvensi sosial di kalangan komunitas bahasa. Dengan kata lain, makna suatu tanda muncul dikarenakan oleh adanya kesepakatan di antara komunitas pengguna bahasa.

Signifie adalah gambaran mental yakni pikiran atau konsep (aspek mental dari bahasa). *Signifie* mengacu pada makna yang ada pada tampilan fisik tanda tersebut sehingga dapat dikatakan bahwa hubungan antara penanda dan petanda terbentuk berdasarkan konvensi. Dengan kata lain, setiap orang atau kelompok masyarakat berbeda-beda dalam memaknai suatu tanda. Hal ini tergantung pada kesepakatan budaya masyarakat tersebut. Saussure menekankan bahwa tidak ada hubungan yang logis antara penanda dan petanda. Di sini tampak dengan jelas bahwa ada hubungan arbitrer yang dibentuk oleh kesepakatan sosial.

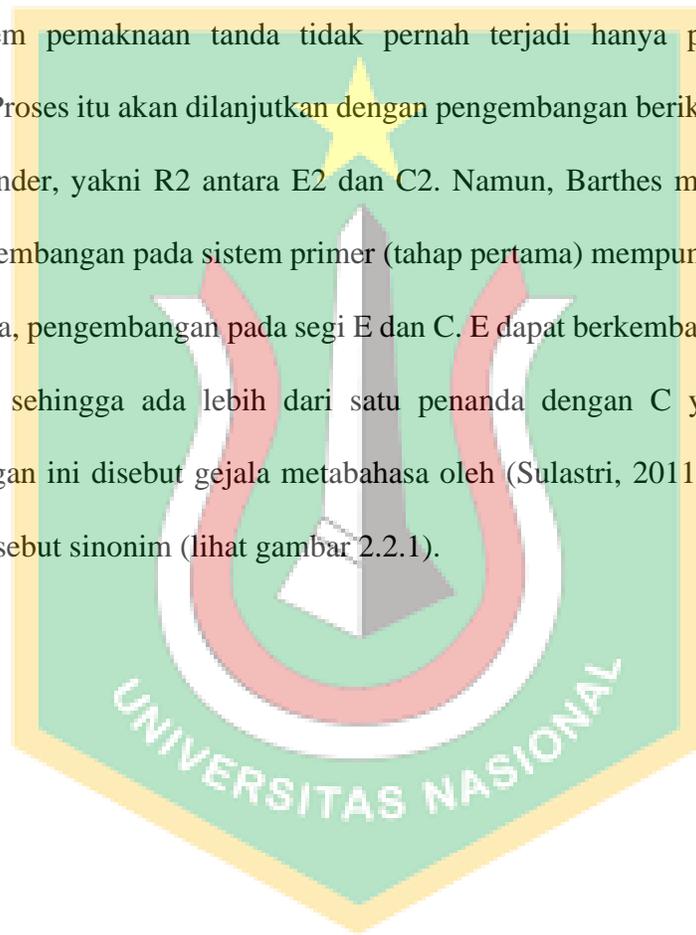
Pendapat Roland Barthes mengenai tanda hampir sama dengan pendapat de Saussure, tetapi terjadi pengembangan teori dengan 2 tingkat pertandaan yang memungkinkan menghasilkan makna yang bertingkat, yaitu makna denotasi dan makna konotasi.

Barthes menggunakan teori *signifiant* (penanda) dan *signifie* (petanda) yang dikembangkan menjadi teori tentang metabahasa dan konotasi. Barthes menggunakan istilah *signifiant* (penanda) menjadi ekspresi (E) dan *signifie* (petanda) menjadi isi (C). Menurut Barthes pemahaman *signifiant* pada *signifie* sebagai proses dua tahap, karena *signifiant* adalah gejala yang selain dicerap oleh (kognisi) manusia juga diproduksi, maka ditinjau dari segi pemroduksi tanda, *signifiant* diberi istilah *expression* (E) (ekspresi, pengungkapan) dan *signifie* sebagai *contenu* (C) (isi atau konsep) (Sulastrri, 2011).

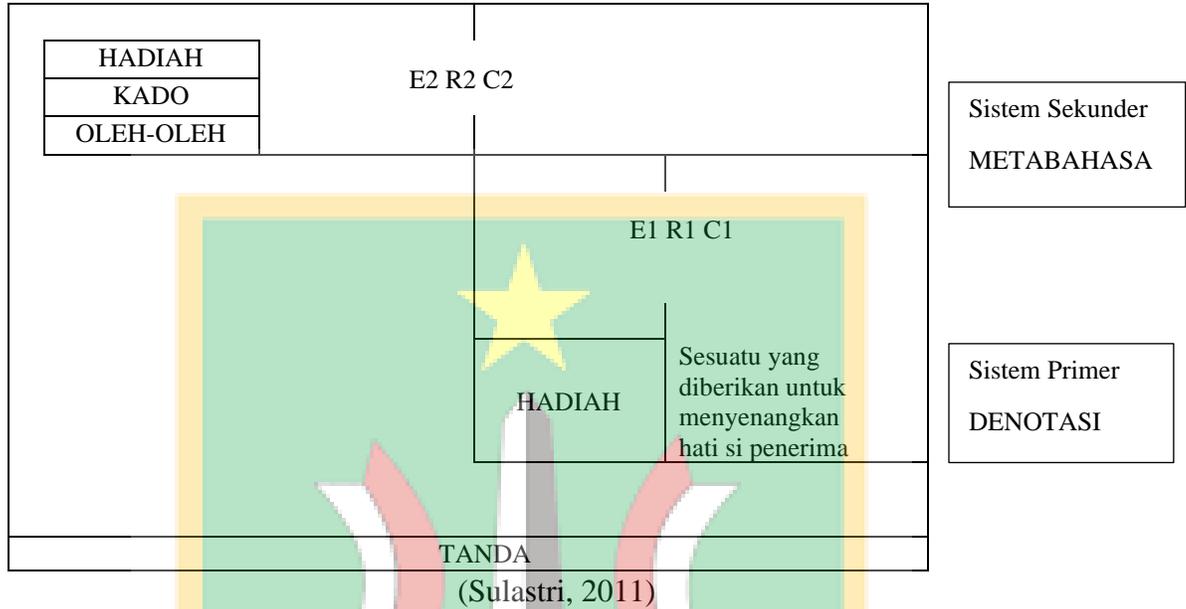
Selanjutnya Barthes menambahkan antara (E) dan (C) harus ada relasi (R) tertentu sehingga terbentuk tanda (*sign*). Menurut Barthes hubungan (relasi atau R)

antara ekspresi (E) dan isi (C) terjadi pada kognisi manusia dalam lebih dari satu tahap. Tahap pertama adalah dasar (disebut sistem primer) yang terjadi pada saat tanda dicerap untuk pertama kalinya, yakni adanya R1, antara E1 dan C1. Pada tahap ini disebut denotasi (Sulastri, 2011).

Sistem pemaknaan tanda tidak pernah terjadi hanya pada tahap primer (denotasi). Proses itu akan dilanjutkan dengan pengembangan berikutnya yang disebut sistem sekunder, yakni R2 antara E2 dan C2. Namun, Barthes menyebutkan bahwa proses pengembangan pada sistem primer (tahap pertama) mempunyai dua jalur, yaitu jalur pertama, pengembangan pada segi E dan C. E dapat berkembang dan membentuk tanda baru, sehingga ada lebih dari satu penanda dengan C yang sama. Proses pengembangan ini disebut gejala metabahasa oleh (Sulastri, 2011). Dalam linguistik gejala ini disebut sinonim (lihat gambar 2.2.1).

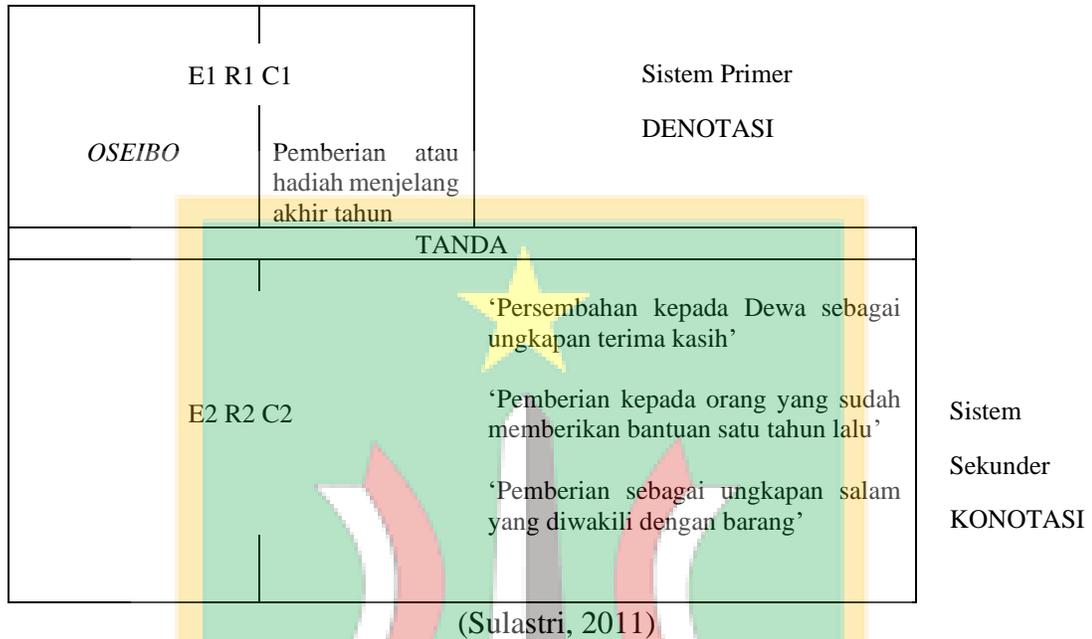


Gambar 2.2.1: Metabahasa



Jalur kedua adalah pengembangan pada segi C, dimana suatu tanda mempunyai lebih dari satu C untuk E yang sama. Contohnya dalam bahasa Jepang adalah kata "*oseibo*" (E) yang maknanya dalam sistem primer adalah ‘pemberian menjelang akhir tahun yang biasa dilakukan dan menjadi tradisi dalam masyarakat Jepang’. Dalam proses selanjutnya makna primer itu (C) berkembang menjadi ‘pemberian sebagai persembahan kepada Dewa untuk mengungkapkan rasa terima kasih’, ‘pemberian kepada orang yang telah membantu sebagai ungkapan terima kasih, dan ‘pemberian sebagai ungkapan salam yang diwakili dengan barang’. Pengembangan makna (C) disebut dengan konotasi (lihat gambar 2.2.2).

Gambar 2.2.2: Konotasi



Metabahasa dan konotasi merupakan hasil proses pengembangan dalam cara manusia memaknai tanda. Hal ini digunakan untuk menganalisis teks verbal dari segi semiotik dalam penyajian menu *kaiseki ryōri* pada di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan Shizuoka. Upacara minum teh (*chanoyu*) merupakan tradisi yang sudah ada sejak zaman dahulu dan masih dipertahankan sampai sekarang.

Dalam kaitan ini, Barthes mengemukakan mengenai makna konotasi. Menurutnya, makna konotasi dipakai untuk menjelaskan salah satu dari tiga cara kerja tanda dalam tatanan penandaan. Konotasi menggambarkan interaksi yang berlangsung ketika tanda bertemu dengan perasaan atau emosi penggunanya serta dalam kaitannya dengan nilai kultural yang dimunculkan.

Menurut Barthes (Hoed, 2011:86) faktor yang penting dalam konotasi adalah penanda dalam tatanan pertama. Penanda dalam tatanan pertama merupakan tanda konotasi. Selanjutnya, salah satu cara yang digunakan untuk membahas lingkup makna yang lebih besar adalah dengan membedakan makna konotatif dan denotatifnya. Spradley mengatakan bahwa makna denotatif meliputi hal-hal yang ditunjuk oleh kata-kata (makna referensial). Sementara Piliang mengartikan makna denotatif merupakan hubungan eksplisit antara tanda dengan referensi atau realitas dalam pertandaan tahap denotatif. Pada analisis tahap ini hanya informasi data yang disampaikan. Lalu, Spradley menyebut makna konotatif meliputi semua signifikansi dari simbol. Menurut Piliang, makna konotatif meliputi aspek makna yang berkaitan dengan perasaan dan emosi serta nilai-nilai budaya dan ideologi. Pada tahapan analisis ini contohnya kita harus dapat mengartikan gambar wajah orang yang sedang tersenyum sebagai suatu kebahagiaan, keramahan dan sebagainya (dalam Tinarbuko, 2009:19-20).

2.3 Budaya Makan (*Shoku Bunka*)

Budaya makan adalah cara masyarakat dalam memandang, memilih, dan mengonsumsi makanan. Meliono-Budianto (2004) menambahkan bahwa peran makanan dalam kebudayaan merupakan kegiatan ekspresif yang memperkuat kembali hubungan-hubungan dengan kehidupan sosial, agama, ekonomi, dan ilmu pengetahuan. Jadi, dapat dikatakan bahwa kebiasaan makan atau pola makan tidak hanya berurusan dengan tubuh manusia saja, tetapi juga memainkan peran penting terhadap hakikat budaya makan. Budaya makan mencakup berbagai aspek, seperti jenis makanan yang

dikonsumsi, cara memasak, tata cara makan, serta makna sosial dari makanan dalam suatu budaya. Budaya makan juga dapat mencerminkan nilai-nilai dan identitas suatu masyarakat. Misalnya, beberapa budaya memiliki makanan tradisional yang dianggap sebagai warisan budaya dan dijaga keasliannya.

Budaya makan Jepang merupakan salah satu budaya makan yang terkenal di dunia. Makanan Jepang dikenal dengan cita rasa yang khas, penggunaan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi, serta keindahan penyajiannya. Selain itu, budaya makan Jepang juga menghargai kebersihan, keseimbangan, dan presentasi yang indah dalam penyajian makanan. Konsep "*washoku*" atau masakan Jepang tradisional diakui sebagai warisan budaya tak benda oleh UNESCO. Budaya makan Jepang juga memiliki etika dan tata cara makan yang khas, contohnya ketika mengucapkan "*itadakimasu*" sebelum makan, menggunakan sumpit sebagai alat makan, serta tidak meniup makanan panas. Hal ini mencerminkan nilai-nilai sopan santun dan rasa syukur terhadap makanan yang dijunjung tinggi dalam budaya Jepang.

Dalam proses pengolahannya, makanan Jepang atau *washoku* mengenal 5 bumbu utama yang harus dimasukkan secara berurutan yang dikenal dengan istilah "*sashisuseso*", merupakan singkatan dari *satō* (gula pasir), *shio* (garam), *su* (cuka), *shoyu* (kecap), *miso* (sup miso). Bahan dasar yang paling sering digunakan dalam masakan Jepang adalah beras, sayuran, dan boga bahari (*seafood*) yang pastinya masih segar dan bergizi. *Washoku* bercita rasa asin, manis, asam, sedikit pahit, dan *umami* atau rasa yang dihasilkan dari bahan alam seperti olahan ikan yang masih segar. Selain

menekankan pada cita rasa, *washoku* juga menekankan pada keindahan dalam bentuk dan penyajiannya.

Di dalam penyajian *washoku*, terdiri 3 elemen utama yang dikenal dengan istilah “*ichiju sansai*” yang terdiri dari satu sup dan 3 lauk pendamping. Syarat penting dalam *washoku* adalah bahan makanan tidak boleh diolah secara berlebihan, karena rasa asli bahan makanan tersebut harus menjadi bintang utama.

Orang Jepang juga mempercayai bahwa ada angka baik dan angka buruk yang akan mempengaruhi kehidupan. Mereka menghindari angka empat dan angka sembilan. Kanji angka empat 「四」 dan kanji mati 「死」 keduanya dibaca secara *onyomi* (bacaan China) adalah ‘*shi*’. Namun *shi* ini diyakini kependekan dari bunyi *shinu* yang berarti kematian. Sehingga pada umumnya tidak digunakan untuk menuliskan nomor lantai gedung. Untuk lantai yang mengandung angka empat dihindari, mereka menggantinya dengan menuliskan lantai 3a untuk lantai tiga dan 3b untuk lantai empat. Begitu pula dengan kanji angka 「九」 sembilan, cara bacanya adalah *kyū*, *ku*, *kokonoka*, dan kanji 「苦」 yang berarti menderita. Kedua huruf kanji tersebut memiliki cara baca yang sama yaitu berbunyi ‘*ku*’ yang diasosiasikan akan mengalami penderitaan. Angka tersebut dikaitkan dalam jumlah menu makanan *kaiseki ryōri*. Menurut Intan Z (2018), pada umumnya jumlah menu *kaiseki ryōri* adalah 9-10 macam makanan atau lebih. Tetapi, tiap restoran yang menyajikan *kaiseki ryōri* memiliki jumlah jenis makanan yang berbeda-beda.

Budaya makan di Jepang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Makanan pembuka biasanya berupa makanan penggugah selera dan minuman beralkohol (*shokuzenshu*). Makanan utama biasanya berupa *wanmono* (sup dengan kuah ringah), *sashimi*, *yakimono* (makanan panggang), *gohanmono* (makanan nasi), dan sebagainya. Makanan penutup biasanya berupa *wagashi* (kue Jepang), *matcha*, dan sebagainya.

Istilah “*Nihonjin wa me de taberu*” 「にほんじんはめでたべる」 memiliki arti bahwa orang Jepang makan dengan matanya merupakan filosofi yang sangat tepat untuk menggambarkan bahwa orang Jepang sangat menghargai makanan. Pepatah ini menggambarkan bahwa orang Jepang lebih mengutamakan visualisasi makanan yang disajikan daripada rasanya. Makanan tradisional khas Jepang atau *washoku* merupakan bukti bahwa orang Jepang sangat memperhatikan setiap detail keindahan dalam penyajian makanan. Hal ini terbukti dengan kegemaran orang Jepang dalam menghias makanan yang disajikan. Orang Jepang sangat menghargai alam dan selalu berusaha mememanfaatkannya dengan sebaik-baiknya.

Pada Desember 2013 lalu, *washoku* secara resmi ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh UNESCO. *Washoku* dikatakan sebagai warisan budaya Jepang karena sangat istimewa sehingga wajib dilestarikan. Selain itu, *washoku* bukan hanya sebuah warisan tetapi juga mempresentasikan hati dan pikiran orang Jepang yang mencintai kekayaan alam (Anggraeni dkk. 2016).

Washoku sebagai kebudayaan Jepang menjadi wakil dalam program gastrodiplomasi Jepang. Gastrodiplomasi merupakan suatu cara baru yang populer dalam berdiplomasi di era sekarang, yaitu pemanfaatan sosial media dapat digunakan sebagai tempat memperkenalkan budaya yang dimiliki oleh suatu negara (Putri, 2023).

Gastrodiplomacy dapat didefinisikan sebagai upaya untuk berkomunikasi mengenai budaya kuliner ke publik asing secara lebih luas, dengan cara yang lebih menyebar, dan mencoba untuk mempengaruhi khalayak yang lebih luas daripada hanya elit tingkat tinggi (Rockower, 2012:3).

Pada umumnya, makanan Jepang atau *washoku* dibuat tidak hanya untuk memuaskan lidah namun juga untuk memuaskan mata bagi orang yang menyantapnya. Hal ini juga dapat ditemui melalui kue-kue atau permen tradisional Jepang yang disebut dengan *wagashi* 「和菓子」. *Wagashi* terdiri dari dua kata yaitu *wa* 「和」 yang menunjukkan sesuatu yang berasal dari Jepang' dan *kashi* 「菓子」 'makanan manis'. Istilah *wagashi* digunakan untuk membedakan kue atau makanan camilan tradisional Jepang (khas Jepang) dengan *yōgashi* 「洋菓子」 'camilan khas Barat'. *Wagashi* dibuat berdasarkan musim, karena bentuk dan warnanya terinspirasi (disesuaikan dengan keadaan alam pada tiap musimnya) dari alam. Biasanya makanan ini disajikan pada acara spesial seperti upacara minum teh karena orang Jepang menganggap *wagashi* istimewa. Contoh *wagashi* antara lain *mochi*, *yokan*, *nerikiri*, dan sebagainya.



Gambar 2.3.1 *Wagashi* dan *Matcha*

Selain itu, makanan tradisional Jepang atau *washoku* berdasarkan penyajiannya dikelompokkan menjadi 4, antara lain *kaiseki ryōri* merupakan makanan Jepang yang terdiri dari beberapa menu yang disajikan secara bertahap. *Honzen ryōri* merupakan makanan formal yang disajikan pada nampan berkaki untuk para bangsawan pada zaman dahulu. *Osechi ryōri* merupakan makanan yang disajikan pada saat menyambut tahun baru yang masih ada sampai sekarang. Dan *shōjin ryōri* merupakan makanan vegetarian untuk para pendeta Buddha pada zaman dahulu.

2.4 Sejarah dan Perkembangan *Kaiseki Ryōri*

Kaiseki ryōri, mulai berkembang pada saat upacara minum teh (*chanoyu*) yang dicetuskan pertama kali pada periode Zaman Heian (794 – 1185). Pada tahun 1185, pusat pemerintahan Jepang dipindahkan dari Kyoto ke Kamakura yang mana pada zaman itu mulai berkembang gaya hidup baru dari kalangan samurai dan gaya hidup agama Buddha Zen tentang hidup yang sehat dan masakan yang sederhana (Susanti, 2020). Agama Buddha dipimpin oleh seorang pendeta laki-laki yang biasa disebut dengan biksu. Pendeta Buddha merupakan orang biasa yang diwajibkan mematuhi 5

ajaran, antara lain tidak boleh membunuh, tidak boleh mencuri, tidak boleh berzina, tidak boleh berbohong, dan tidak boleh minum-minuman yang memabukkan. Akibatnya, pendeta dilarang untuk membunuh makhluk hidup yang bernyawa seperti binatang, sehingga makanan ini tidak mengandung daging hewan.

Makanan yang disajikan di kuil untuk para pendeta Buddha disebut dengan *shōjin ryōri*. Oleh sebab itu, makanan ini hanya terdiri dari sayur-sayuran segar yang diolah tanpa menghilangkan rasa asli bahan tersebut. *Shōjin ryōri* merupakan makanan yang disajikan sebelum upacara minum teh (*chanoyu*) pada pertengahan abad 16. Cara memasak *shōjin ryōri* menggunakan standar lima warna, seperti warna hijau, merah, kuning, putih dan ungu gelap. Kemudian juga menggunakan standar lima rasa, seperti rasa pahit, asam, manis, pedas, dan asin. Akan tetapi, seiring berkembangnya zaman masakan ini kemudian ditambahkan daging dan berganti nama menjadi *kaiseki ryōri*.

Kaiseki ryōri 「懷石料理」 merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang terdiri dari 2 huruf kanji, yaitu kanji *futokoro* 「懷」 yang memiliki arti ‘kantong’ (terletak di dada) dan kanji *ishi* 「石」 yang memiliki arti ‘batu’. Jadi, secara harfiah diartikan ‘batu di dada’, istilah tersebut berasal dari pendeta Buddha yang menjalankan ajaran Zen selalu menyimpan batu panas di dalam kimono mereka untuk menghilangkan suhu yang dingin pada tubuh dengan cara batu panas tersebut ditempelkan di dada (Soneda dkk. 2006:45). Pada awalnya, *kaiseki ryōri* disajikan sebagai makanan pendamping pada upacara minum teh (*chanoyu*) berawal dari seorang

ahli dalam upacara tersebut bernama Sen no Rikyu (1522-1591), pemimpin upacara yang paling terkenal dari zaman Sengoku sampai zaman Azuchi-Momoyama (1573-1603). Sen no Rikyu adalah seorang tokoh terkenal yang mengajarkan konsep “*ichi-goichi-e*” yang bermakna satu kehidupan satu kesempatan. Beliau beranggapan bahwa setiap pertemuan *chanoyu* sangatlah berharga karena hal itu tidak dapat diulang kembali. Kafein tinggi yang terdapat dalam bubuk teh hijau terlalu kuat jika diminum saat perut kosong, maka para praktisi *chanoyu* (upacara minum teh) mulai menyajikan makanan sederhana agar para tamu dapat minum teh dengan baik. Ajaran dari Sen no Rikyu ini awalnya sangat sederhana, hanya dengan semangkuk miso sup dan tiga lauk pendamping yang dikenal dengan istilah “*ichiju sansai*”. Tetapi, kini telah banyak lauk yang ditambahkan pada hidangan *kaiseki ryōri* (Murata, 2006:8).

Pada awalnya, *kaiseki ryōri* hanya disajikan dalam acara-acara formal seperti upacara minum teh (*chanoyu*) yang memiliki aturan dalam pengolahan dan penyajiannya. Namun, dengan semakin berkembangnya masakan Jepang, *kaiseki ryōri* kini disajikan untuk menyambut tamu di penginapan tradisional ala Jepang (*ryokan*), restoran tradisional ala Jepang (*ryōtei*), dan juga di beberapa restoran mahal.