

BAB IV

KESIMPULAN

Kaiseki ryōri memiliki makna yang erat kaitannya dengan konteks budaya dan sosial Jepang. Makna yang berkaitan dengan konteks budaya terdapat pada setiap hidangan, bahan makanan, cara penyajian, dan cerita yang terkait mencerminkan identitas budaya. Analisis semiotika Roland Barthes membantu mengungkapkan dan memahami lebih dalam pesan yang terkandung dalam makanan dan peran *kaiseki ryōri* sebagai representasi budaya Jepang.

Berdasarkan hasil analisis *kaiseki ryōri* di Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan di Shizuoka, ditemukan urutan *kaiseki ryōri* yang sama mulai dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Bahan makanan yang digunakan merepresentasikan musim dingin dan musim semi di Jepang. Selain itu, bahan makanan yang digunakan di kedua restoran tersebut sebagian besar menggunakan hasil bumi dan hasil laut daerah masing-masing. Namun, ada juga beberapa bahan makanan yang diambil dari daerah lain di Jepang bahkan dari luar negeri seperti *tilefish* dan ikan makarel Spanyol. Hal ini sebagai bentuk kecintaan orang Jepang terhadap negaranya dan menjadi salah satu cara dalam mempromosikan budaya Jepang.

Perbedaan penyajian *kaiseki ryōri* pada Kikunoi Honten Kyoto dan Asaba Ryokan Shizuoka terdapat pada jumlah sajian dan bahan makanan yang digunakan. Pada Kikunoi Honten Kyoto jumlah sajian terdiri dari 10 jenis makanan, sedangkan pada Asaba Ryokan Shizuoka jumlah sajian terdiri dari 12 jenis makanan. Makanan

pembuka di Kikunoi Honten Kyoto menyajikan teh wazuka dan *shōgoin daikon* yang merupakan sajian lokal daerah Kyoto. Sedangkan di Asaba Ryokan Shizuoka menyajikan *yuba*, jus *ume*, dan *shirako* merupakan makanan tradisional khas Jepang.

Makanan utama di Kikunoi Honten Kyoto menyajikan sajian laut seperti *shirako*, *sashimi*, lobster, kepiting, *tilefish*, *shiizakana*, dan *gohan mono*. Hal yang membedakan dengan makanan utama di Asaba Ryokan Shizuoka terdapat pada sajian *sushi*, ayam, dan *dumpling* karena di restoran lebih beragam karena bahan makanan diperoleh dari beberapa daerah di Jepang.

Makanan penutup di Kikunoi Honten Kyoto menyajikan *mizumono*, *wagashi*, dan *matcha* yang mana daerah Kyoto terkenal dengan produksi *matcha* yang berkualitas atau dikenal dengan teh uji. Sedangkan makanan penutup di Asaba Ryokan Shizuoka menyajikan puding dan labu Jepang (*kabocha*) yang merupakan makanan penutup khas Jepang yang sudah populer di berbagai negara.

