

**Estetika Wabi Sabi dalam Teknik Pembuatan Nigiri Sushi Pada
Youtube Tokyo Sushi Academy Dan Akira San's Sushi At Home**



Disusun oleh:

Abimanyu Rafi Arundaya

(212006516044)

**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN SASTRA
UNIVERSITAS NASIONAL**

2025

**Wabi-Sabi Aesthetics: Nigiri Sushi-Making Techniques on
YouTube's Tokyo Sushi Academy and Akira San's Sushi at Home**



Research

**Submitted as one of the requirements to obtain a Bachelor of Japanese
Literature Degree (S.S)**

**Researched by :
Abimanyu Rafi Arundaya
(212006516044)**

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

2025

PERSETUJUAN

Skripsi ini telah diperiksa dan disetujui pada tanggal 22 Agustus 2025 untuk di ujikan

Dr. Tetet Sulastri, S.S., M.Si

Pembimbing



Dr. Wawat Rahwati, S.S., M.Hum
Ketua Program Studi Sastra Jepang



PENGESAHAN

Skripsi ini telah diujikan pada 22 Agustus 2025

Dr. Fairuz, S.S., M.Hum

Ketua / Penguji



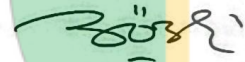
Dra. Fadhilah, M.Hum

Sekretaris Penguji



Dr. Tetet Sulastri, S.S., M.Si

Pembimbing / Penguji



Disahkan pada tanggal2025



Ketua Program Studi Sastra Jepang

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



Dekan Fakultas Bahasa dan Sastra

Dra. Nana Yuliana, M.A., M.Si., Ph.D.

PERNYATAAN

Yang telah bertanda tangan di bawah ini

Nama : Abimanyu Rafi Arundaya

Nomor Induk Mahasiswa 212006516044

Program Studi : Sastra Jepang

Tempat, Tanggal Lahir :

Alamat :

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

**Estetika Wabi Sabi dalam Teknik Pembuatan Nigiri Sushi Pada Youtube
Tokyo Sushi Academy Dan Akira San's Sushi At Home**

Merupakan karya asli dan belum pernah digarap oleh penulis atau peneliti yang lain. Semua pendapat dan ide orang yang tertera dalam skripsi ini dilakukan melalui langkah-langkah ilmiah dan dicantumkan dalam daftar Pustaka

Jakarta, 30 Agustus 2025

Yang membuat pernyataan



Abimanyu Rafi Arundaya

UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrahmanirrahim, Assalamualaikum Wr. Wb. Alhamdulillah, Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi yang berjudul “Estetika Wabi Sabi dalam Teknik Pembuatan Nigiri Sushi pada YouTube Tokyo Sushi Academy dan Akira San’s Sushi at Home.”

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra Jepang (S.S). Proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, ide, serta dukungan dari berbagai pihak yang sangat berarti bagi penulis. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang tulus kepada :

1. Ibu Dr. Tetet Sulastri, S.S., M.Si selaku dosen pembimbing skripsi sekaligus pembimbing akademik, yang dengan sabar membimbing penulis sejak tahap awal hingga akhir proses penyusunan skripsi. Terima kasih yang sebesar-besarnya sensei, atas kesediaannya meluangkan waktu, kesabaran, serta masukan-masukan berharga yang memotivasi penulis untuk terus memperbaiki dan menyempurnakan tulisan ini.
2. Ibu Dr. Wawat Rahwati, M.Hum, selaku Kepala Prodi Sastra Jepang, yang telah memberikan ruang, dukungan, dan kesempatan berharga bagi penulis untuk terus belajar dan berkembang.
3. Seluruh dosen dan staf Universitas Nasional, terima kasih telah memberikan ilmu pembelajaran dan membantu penulis selama masa perkuliahan penulis di Universitas Nasional.

4. Kepada keluarga, khususnya kedua orang tua, atas doa, dukungan, dan kasih sayang yang tiada henti dalam mendampingi penulis menyelesaikan skripsi ini, serta kepada Diva yang telah menjadi pendamping setia, serta senantiasa memberikan dukungan positif hingga saat ini.
5. Teman-teman dekat; Dipa, Rayhan, Thio, Riznaldy, Abian, Rafif, Arsyah, Dewan, Alpin, Hazmi, Dika.
6. Kepada Palace Iwaya, tempat saya menjalani program magang selama satu tahun di Jepang, terima kasih atas pengalaman berharga yang telah diberikan. Lingkungan kerja yang inspiratif serta bimbingan yang saya terima selama masa magang telah menjadi sumber ide dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas dukungan dan bimbingannya selama masa perkuliahan. Penulis menyadari skripsi ini masih jauh dari sempurna, namun berharap karya ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi para pembaca.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Jakarta, 19 Agustus 2025

Abimanyu Rafi Arundaya

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengungkap bagaimana nilai-nilai estetika *wabi-sabi* direpresentasikan dalam teknik pembuatan *nigiri sushi* yang ditampilkan dalam dua video YouTube, yakni *How to Make Nigiri Sushi* oleh Tokyo Sushi Academy dan *How to Make Nigiri Sushi by 3 Nigiri Style* oleh Akira San's Sushi at Home. Menggunakan pendekatan kualitatif dan teori representasi dari Stuart Hall, penelitian ini menganalisis elemen visual dan naratif yang merefleksikan tujuh karakteristik utama *wabi-sabi* menurut Hisamatsu Shin'ichi, yaitu: asimetri, kesederhanaan, kealamian, kedalaman esensi, ketenangan, kebebasan, dan menjadi agung. Hasil analisis menunjukkan bahwa setiap teknik tangan dalam pembuatan *nigiri sushi* baik *hontegaeshi*, *kotegaeshi*, *yokogaeshi*, maupun *tategaeshi* mengandung makna budaya yang dalam dan bukan semata-mata prosedur mekanis. Teknik tersebut tidak hanya mencerminkan keterampilan kuliner, tetapi juga menjadi sarana ekspresi nilai-nilai filosofis dalam budaya Jepang. Dengan demikian, *nigiri sushi* dapat dipahami sebagai bentuk representasi estetik sekaligus identitas budaya yang mengakar dalam pemahaman akan keindahan dalam ketidaksempurnaan.

Kata Kunci : *Wabi-sabi*, *Nigiri sushi*, Estetika Jepang, Representasi Budaya, Teknik pembuatan sushi,



ABSTRACT

This study aims to reveal how the aesthetic values of wabi-sabi are represented in the technique of making nigiri sushi as portrayed in two YouTube videos: How to Make Nigiri Sushi by Tokyo Sushi Academy and How to Make Nigiri Sushi by 3 Nigiri Style by Akira San's Sushi at Home. Using a qualitative approach and Stuart Hall's theory of representation, this research analyzes the visual and narrative elements that reflect the seven core characteristics of wabi-sabi as proposed by Hisamatsu Shin'ichi: asymmetry, simplicity, naturalness, depth of essence, tranquility, freedom, and sublimity. The analysis shows that each hand technique hontegaeshi, kotegaeshi, yokogaeshi, and tategaeshi carries deep cultural meaning and is not merely a mechanical procedure. These techniques not only demonstrate culinary skill but also serve as a medium for expressing philosophical values within Japanese culture. Thus, nigiri sushi can be understood as a form of aesthetic representation and cultural identity rooted in an appreciation of beauty in imperfection.

Keywords: Wabi-sabi, Nigiri sushi, Japanese aesthetics, Cultural representation, Sushi-making technique.



DAFTAR ISI

BAB I: PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Pembatasan Masalah	9
1.4. Tujuan Penelitian	9
1.5. Manfaat Penelitian	9
1.6. Kerangka Teori	10
1.7. Metode Penelitian.....	10
BAB II: KAJIAN TEORI.....	11
2.1. Budaya	11
2.2. Representasi Stuart Hall.....	12
2.3. Teknik Pembuatan Sushi.....	13
2.4. Wabi-Sabi.....	14
BAB III: ESTETIKA WABI SABI : TEKNIK PEMBUATAN NIGIRI SUSHI PADA YOUTUBE TOKYO SUSHI ACADEMY DAN AKIRA SAN'S SUSHI AT HOME	20
3.1. Teknik Pembuatan Nigiri Sushi	20
3.1.1. Teknik 横返し (Yoko-gaeshi) – Teknik "Balik Samping"	20
3.1.2 小手返し (Kote-gaeshi) – Teknik "Putaran Pergelangan Tangan"	31
3.1.3. 本手返し (Hontegaeshi) – Teknik "Gerakan Tangan Asli "	37
3.1.4. 縦返し (Tate-gaeshi) – Teknik "Gerakan Balik Vertikal"	42
3.2. Analisis Perbandingan.....	46
3.2.1. Teknik Yokogaeshi.....	46
3.2.2. Teknik Kotegashi.....	47
3.2.3. Teknik Hontegaeshi.....	47

3.2.4. Teknik Tategaeshi.....	48
BAB IV: KESIMPULAN DAN SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51

