

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Jepang merupakan masyarakat yang sangat menghargai nilai-nilai suatu hal, yaitu makna, prinsip, atau kualitas yang dianggap penting, luhur, dan berharga. Begitu pula terhadap sesuatu yang menurut mereka indah yang dapat dinikmati hanya dengan melihat bentuknya saja nilai tersebut tidak hanya dipandang dari sisi fisik, tetapi juga dari makna filosofis, emosional, dan kultural yang melekat padanya. Nilai itu digambarkan sebagai pencapaian kualitas yang disukai, dihargai, serta bermanfaat sehingga dapat membuat seseorang merasa bermartabat.

Pada hakikatnya, masyarakat Jepang sangat menjunjung tinggi kebudayaan, termasuk dalam menghargai setiap keindahan dalam ketidaksempurnaan yang mendorong mereka untuk terus berkembang menjadi lebih baik. Nilai serta kebudayaan itu terus mengalami perkembangan seiring dengan perubahan zaman.

Budaya dapat diartikan sebagai pikiran dan adat istiadat yang telah berkembang dalam suatu kelompok masyarakat secara turun-temurun dan sukar untuk diubah. Kebudayaan sering kali disinonimkan dengan tradisi, yang diartikan sebagai kebiasaan berwujud nyata (Syakrani & Kamil, 2022). Sedangkan menurut Jerald,

budaya merupakan suatu pola asumsi yang ditentukan oleh kelompok masyarakat yang dihasilkan dari mempelajari dan menguasai kemudian diimplementasikan menjadi adaptasi eksternal dan integrasi internal. Hal ini nantinya yang diajarkan kepada anggota baru pada kelompok tersebut. Oleh karena itu, kebudayaan dapat disimpulkan sebagai suatu kebiasaan yang timbul dari bentuk adaptasi suatu kelompok terhadap hal yang mereka hadapi untuk bertahan hidup yang kemudian diturunkan kepada generasi selanjutnya (Jerald & Robert, 2008).

Kebudayaan tidak dapat dilepaskan dari unsur keindahan. Wujud keindahan yang terdapat pada kebudayaan tidak hanya semata-mata berupa benda yang memiliki wujud tetapi juga bagaimana manusia berinteraksi dengan alam dan sesama. Keindahan juga mengungkapkan makna, menghubungkan nilai yang mendalam menciptakan rasa hormat terhadap kehidupan. Keindahan dapat dikatakan perwujudan sebagai bentuk ideal, tidak dapat dicapai sepenuhnya di dunia material. Keindahan sejati adalah bentuk yang tidak terlihat, tetapi dapat dipahami oleh akal (Thompson, 1992). Sedangkan (Wallance, 2009) mengemukakan bahwa keindahan berhubungan langsung dengan ketulusan dan kebenaran emosional yang mengungkapkan pengalaman manusia secara mendalam dan penuh perasaan.

Hal ini sejalan dengan kebudayaan masyarakat Jepang yang menganggap bahwa keindahan tidak hanya dilihat dari keindahan visualnya saja, tetapi meliputi keindahan yang berasal dari ketidaksempurnaan untuk menghasilkan keindahan yang berlandaskan emosional. Keindahan dalam ketidaksempurnaan inilah yang disebut dengan *Wabi-sabi* (侘寂) yang berakar dalam tradisi Jepang,

ketidakteraturan, serta perubahan yang bersifat alami dan sementara. Filosofi ini menekankan apresiasi terhadap hal-hal sederhana, usang, dan tidak sempurna, di mana nilai estetika ditemukan dalam proses alami dan transisi kehidupan. Wabi-sabi tidak berfokus pada kesempurnaan, melainkan pada ketidaksempurnaan yang menambah karakter dan kedalaman pada objek atau pengalaman (Koren, *Wabi-Sabi for Artist, Designer, Poets & Philosophers.*, 1994). Keindahan yang sederhana dan alamiah, menurut prinsip masyarakat Jepang, adalah segala hal di dunia ini yang merupakan bagian dari alam. Wabi-sabi sebagai kebudayaan Jepang pada umumnya merupakan bentuk ekspresi nyata atau sebagai suatu bentuk penghargaan atau pengabdian masyarakat Jepang terhadap lingkungan sekitarnya [Maeda, 1960].

Wabi (侘び) memiliki arti yang lebih spesifik yang merujuk pada suatu bentuk kesederhanaan, kesunyian, dan keheningan yang terkandung dalam suatu objek atau situasi yang sederhana namun memiliki makna mendalam. *Wabi* mengedepankan keindahan yang tidak tampak mencolok, tetapi lebih mengarah pada keindahan yang muncul dari kekurangan serta bersifat alami dan tidak dibuat-buat. Sedangkan *Sabi* (寂び) lebih merujuk pada keindahan yang muncul dari penuaan, keusangan, dan ketidakkekalan, serta perubahan yang terjadi seiring berjalannya waktu. *Sabi* mengandung makna ketenangan, kesepian, atau kesunyiaan yang muncul ketika sesuatu mulai kehilangan kesempurnaan akibat proses penuaan atau pengikisan waktu (Koren, 2018).

Konsep wabi-sabi ini tidak hanya ditemukan dalam seni rupa, desain, dan arsitektur, tetapi juga meresap ke dalam budaya kuliner [McCullough, 2000]. Makanan merupakan salah satu produk dari budaya yang diturunkan oleh para

leluhur, sama halnya dengan makanan Jepang yang dikenal kuat dengan unsur kebudayaan dan keindahannya. Masyarakat Jepang memiliki preferensi tersendiri dalam setiap masakannya, mereka cenderung menyukai makanan berbahan dasar dari alam dengan rasa yang masih terjaga seperti *Sushi*, *Sukiyaki*, *Tempura* yang saat ini dijadikan alat diplomasi untuk memperkenalkan makanan Jepang di kancan Internasional (Rosliana, 2017)

Salah satu makanan Jepang yang telah mendunia adalah *Sushi*. Makanan ini terbuat dari nasi yang diberi cuka dikombinasikan bahan lain. Biasanya sushi dipadukan dengan ikan laut, tapi ada juga jenis sushi yang dipadukan dengan sayuran, seperti wortel, ketimun, nori, dan sebagainya.

Sushi memiliki sejarah yang panjang di Jepang, dan bentuk paling awal yang dikenal adalah *narezushi*. *Narezushi* merupakan metode pengawetan ikan menggunakan fermentasi dengan nasi dan garam. Proses pengawetan *narezushi*, bisa memakan waktu berbulan-bulan hingga bertahun-tahun (TEM 研究所, 2023).

Pada abad ke-15 (Zaman *Muromachi*), muncul bentuk *namarezushi* atau *asanarezushi* yang proses fermentasinya lebih singkat. Pada zaman ini, nasi dan ikan sama-sama dikonsumsi, dengan fermentasi yang hanya berlangsung beberapa hari hingga beberapa minggu. Proses ini merupakan bentuk perubahan menuju sushi modern.

Pada abad ke-17 yaitu zaman Edo, muncul bentuk baru sushi yang disebut *hayazushi*, atau "sushi cepat". *Hayazushi* tidak lagi menunggu fermentasi alami, melainkan menambahkan cuka pada nasi untuk menciptakan rasa asam saja. Lalu pada awal abad ke-19. Sekitar tahun 1824 seorang tokoh legendaris bernama

Hanaya Yohei dikaitkan dengan penemuan *nigirizushi* (sushi kepal) di kawasan Ryōgoku, Edo (kini Tokyo). *Nigirizushi* dibuat dengan cara nasi yang sudah diberi garam dan cuka dikepal-kepal untuk membentuk bulatan yang padat dalam ukuran satu gigitan, lalu di atasnya diletakkan irisan ikan (TEM 研究所, 2023).

Pada pertengahan abad ke-19 (sekitar tahun 1853), *Nigirizushi* pun mulai menyebar ke wilayah lain seperti Osaka, meskipun sempat bersaing dengan tradisi *hakozushi* (sushi kotak) khas Kansai. Di masa ini juga muncul *chirashizushi* (nasi kepal yang di atasnya ditaburi irisan ikan laut), *makizushi* (nasi yang digulung di dalamnya biasanya sayuran), dan *inarizushi* (nasi kepal yang dibungkus dengan kulit tahu) (TEM 研究所, 2023).

Dalam perkembangannya, sushi terpolarisasi menjadi dua model penyajian utama: restoran mewah yang menerapkan konsep *omakase*, di mana menu sepenuhnya ditentukan oleh chef berpengalaman, serta *kaitenzushi*, yang mengedepankan kecepatan dan keterjangkauan melalui sistem *conveyor belt*. Globalisasi turut mendorong transformasi sushi di ranah internasional, salah satunya tercermin pada kemunculan *California Roll* sebagai hasil adaptasi budaya kuliner Jepang di Amerika Serikat.

Dalam proses pembuatannya *Sushi* memiliki warna serta keindahan yang terbuat dari bahan-bahan alami (Hiromi : 2006). Teknik pembuatan sushi sendiri melibatkan serangkaian proses yang detail dan presisi untuk menghasilkan hidangan yang lezat dan estetis. Salah satu contoh cara membuat *Nigiri Sushi* yaitu nasi dibentuk menjadi oval kecil dan di atasnya diletakkan irisan ikan segar atau bahan lain seperti udang atau telur (Trahutami, 2018).

Sama halnya dengan video *YouTube Tokyo Sushi Academy* dan *Akira's San Sushi At Home* yang dalam video tersebut memberikan panduan langkah demi langkah tentang cara membuat *nigiri sushi*, mulai dari persiapan bahan hingga teknik membentuk dan menekan nasi serta menambahkan irisan ikan di atasnya. Video ini dirancang untuk membantu pemula memahami teknik dasar pembuatan sushi dengan jelas dan terstruktur.

Penelitian yang dilakukan bukanlah penelitian baru, melainkan terdapat beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan konsep *Wabi Sabi*. Penelitian mengenai *Wabi-sabi* telah dilakukan oleh Kalbening Hasanah tahun 2018 berjudul “Visualisasi keindahan *Wabi Sabi* dalam Busana Kulit Art Wear” (Institut Seni Indonesia Yogyakarta, 2018). Penelitian ini dilatarbelakangi dengan konsep *Wabi Sabi* yang diaplikasikan dalam seni kriya melalui busana art-wear menggunakan kulit sebagai media, mengutamakan estetika dibanding fungsi. Dengan menggunakan teori fungsi seni Edmand Burke Feldman. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan wujud dari konsep *wabi-sabi* berdasarkan teori fungsi seni Edmand Burke Feldman. Hasil dari penelitian tersebut *Wabi sabi* pada bentuk busana *art-wear* yang menggunakan kulit kambing dan domba sebagai bahan utama bertujuan untuk menggambarkan keindahan dalam ketidaksempurnaan. Kulit dengan permukaan yang tidak sempurna, cacat, atau tidak beraturan diolah melalui teknik pecah pola untuk menampilkan keindahan dari cacat tersebut. Karya ini tidak hanya dilihat dari segi keindahan *visual*, tetapi juga dari segi fungsi karya seninya yang menggunakan pendekatan fungsi seni Feldman yang pembuatannya melibatkan eksplorasi, kontemplasi, perancangan dan perwujudan.

Penelitian Randa, Julius Caesar Ema Diaz berjudul “*Nilai Estetika Wabi Sabi pada Shishi Odoshi*” (Universitas Darma Persada, 2020). Hal yang melatarbelakangi penelitian ini adalah *Shishi Odoshi*, fitur air tradisional di taman Jepang yang sederhana namun mendalam, mencerminkan nilai-nilai wabi-sabi. Dengan menggunakan teori estetika Zen Hisamatsu Shin’ichi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui makna yang terkandung pada setiap nilai estetika *wabi sabi* yang tercermin pada *shishi odoshi*. Hasil penelitian yang dilakukan Randa adalah pada *shishi odoshi* terdapat konsep Wabi Sabi, seperti yang disampaikan oleh Shin’ichi Hisamatsu ada tujuh poin penting ciri dan karakteristik dari nilai estetika Wabi Sabi, yakni *fukinsei* (ketidakteraturan), *kanso* (kesederhanaan), *daitsuzoku* (tidak terikat), *kokou* (esensi), *shizen* (kealamiaan), *yuugen* (memiliki makna) dan *seijaku* (ketenangan).

Penelitian berikutnya oleh Nunung Nurjanah tahun 2022 berjudul “Representasi Nilai Estetika *Wabi Sabi* pada *Wagashi* di Setiap Musim” (Sekolah Tinggi Bahasa Asing JIA, 2022). Masyarakat Jepang sangat menghargai nilai suatu hal yang menurutnya keindahan alam harus dijunjung tinggi dan dicintai. Maka dari itu mereka sangat menghargai alam, serta mengimplementasikan gambaran alam tersebut kedalam semua aspek kehidupan, mulai dari makanan, pakaian, perumahan dan transportasi. Penelitian ini menggunakan Teori Representasi dari Winarti (2009), ia menjelaskan bahwa representasi merupakan sebuah pemaknaan seni yang dapat mempresentasikan kepada orang lain. Kemudian juga menggunakan teori wabi-sabi sebagai konsep keindahan khas Jepang yang melambangkan ketidaksempurnaan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana

representasi wabi-sabi pada wagashi disetiap musim. Permasalahan yang dibahas melalui penelitian ini adalah mengidentifikasi wagashi yang berkaitan dengan representasi *Wabi Sabi* disetiap musimnya. Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa *Wabi Sabi* yang memiliki karakteristik *imperfect* dan *unpretentious beauty* (ketidaksempurnaan, keindahan yang tidak beraturan). A) Musim Semi di Jepang ketika bunga Sakura bermekaran menampilkan warna merah muda yang melambangkan kelembutan, romantisme, dan kasih sayang yang menciptakan suasana sejuku (tenang dan teduh), B) Musim Panas memiliki warna pada Wagashi yang mencerminkan kesejukan bagi orang yang melihat. C) Musim gugur identik dengan daun warna coklat dan kuning yang akan berjatuhan memenuhi isi jalan.

Berdasarkan penjelasan dari tiga penelitian terdahulu di atas, persamaan penelitian penulis dengan penelitian terdahulu terletak pada pembahasan yang membahas konsep *Wabi Sabi* sedangkan perbedaan penelitian terletak pada objeknya yaitu *Sushi*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya peneliti merumuskan masalah pada:

1. Bagaimana representasi nilai estetika *wabi-sabi* tercermin dalam teknik pembuatan *nigiri sushi* yang ditampilkan dalam video “How to Make Nigiri Sushi” oleh Tokyo Sushi Academy?

2. Apa saja elemen visual dan naratif dalam video tersebut yang merepresentasikan nilai-nilai *wabi-sabi*?

3. Apa saja persamaan dan perbedaan teknik pembuatan nigiri sushi (yokogaeshi, kotegaeshi, hontegaeshi, tategaeshi) dalam kedua video tersebut ditinjau dari aspek visual, naratif, dan nilai estetika *wabi-sabi*?

1.3 Pembatasan Masalah

Penulis membatasi masalah hanya terfokus pada konsep *Wabi Sabi* pada makanan *Sushi* yang terdapat pada youtube *Tokyo Sushi Academy* dan *Akira San's Sushi at Home* berdasarkan teori Representasi Stuart Hall.

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui representasi nilai estetika *wabi-sabi* yang tercermin dalam teknik pembuatan nigiri sushi yang ditampilkan dalam video "How to make nigiri sushi oleh Tokyo Sushi Academy. Selain itu untuk mengetahui elemen visual dan naratif dalam video Tokyo Sushi Academy yang merepresentasikan nilai *wabi-sabi*.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan adanya Representasi *Wabi sabi* pada *Sushi*, peneliti berharap secara teoritis penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi mahasiswa Sastra Jepang untuk memperkaya pengetahuan budaya Jepang khususnya mengenai *Wabi*

Sabi. Sedangkan secara praktis diharapkan penelitian ini dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari.

1.6 Kerangka Teori

Teori representasi melibatkan pemahaman tentang bagaimana makna dibentuk dan disampaikan melalui berbagai media dan praktik komunikasi dalam masyarakat. Ini melibatkan proses pengodean, di mana produsen representasi memilih, mengedit, dan mengemas makna tertentu dalam simbol dan tanda-tanda. [Hall, 1997]

1.7 Metode Penelitian

Pada penelitian ini peneliti menggunakan metode kualitatif dimana menurut (Perreault & McCarthy, 2006) penelitian kualitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk menggali informasi secara lebih dalam dan terbuka pada tanggapan dan kemungkinan.

Dalam pengolahan data penulis menggunakan teknik pengelompokan data berdasarkan ketentuan yang ada untuk memperoleh hasil yang sesuai lalu mencatat serta mendeskripsikannya (Sugiyono, 2016)

Sumber data Primer yang digunakan pada penelitian ini berasal dari video youtube berjudul “*How to make nigiri sushi*” oleh Tokyo Sushi Academy (2018) dengan durasi video selama 10:29 menit dan “*How to make Nigiri Sushi by 3 Nigiri Style Hontegaeshi, Kotegaeshi & Tategaeshi*” 【本手返し・小手返し・縦返し】

握り方】” Oleh Akira San’s Sushi at Home (2022) dengan durasi video selama

07:05 menit.

