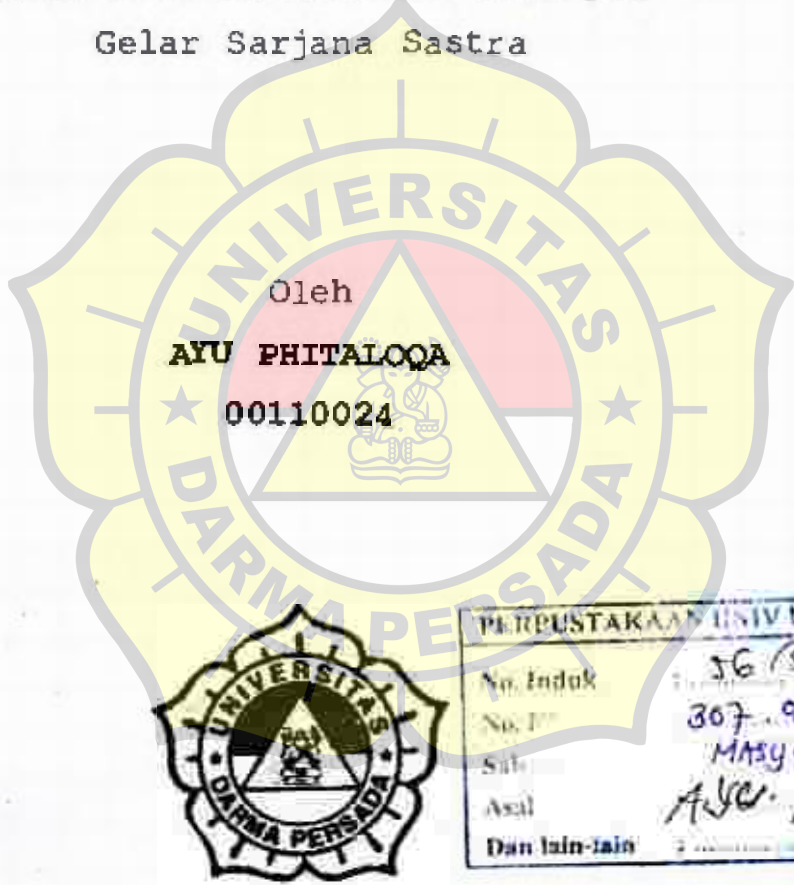




# SAKE SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL MASYARAKAT JEPANG

Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai  
Salah satu Persyaratan mencapai  
Gelar Sarjana Sastra



Oleh  
**AYU PHITALOQA**  
00110024

PERPUSTAKAAN UNIV DARMAPERSADA	
No. Induk	JG / SKR - FSI / 05-01
No. I	307.0902 - PHL-82
Sib	MASY - JPE
Asal	Ayu. P.
Dan lain-lain	16-1-06

FAKULTAS SASTRA JURUSAN SASTRA JEPANG  
UNIVERSITAS DARMAPERSADA  
JAKARTA  
2005

Lembar Persetujuan

Skripsi yang berjudul  
**SAKE SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL  
MASYARAKAT JEPANG**

Oleh

AYU PHITALOQA

00110024

Disetujui untuk diujikan dalam sidang Skripsi Sarjana,  
oleh :

Mengetahui  
Ketua Jurusan Bahasa  
dan Sastra Jepang

Pembimbing I,

u.b  




(Dra.Purwani Purawardi,Msi)

(Dila Rismayanti,SS,M.Si)

Pembimbing II

u.b  


(Dila Rismayanti,SS,M.Si)

Lembar Pengesahan

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**SAKE SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL**

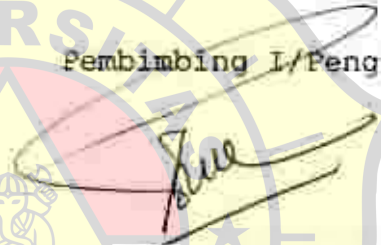
**MASYARAKAT JEPANG**

Telah diuji dan diterima baik (lulus) pada tanggal  
16 Agustus, tahun 2005 dihadapan Panitia Ujian Skripsi  
Sarjana Fakultas Sastra.

Ketua Sidang/Penguji


Pembimbing I/Penguji


  
(Dra. Tini Priantini)

  
(Dra. Purwani Purawardi, M.Si)

Panitera/Penguji

Pembimbing II/Penguji

  
(Irawati Agustine, SS)

  
(Dila Rismayanti, SS, M.Si)

Disahkan oleh :

Ketua Jurusan Bahasa  
dan Sastra Jepang

o.b



(Dila Rismayanti, SS, M.Si)

Dekan Fakultas Sastra





(Dr. Hj. Albertine Minderop, MA)

Lembar Pernyataan

Skripsi Sarjana yang berjudul :

**SAKE SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL  
MASYARAKAT JEPANG**

Merupakan Karya Ilmiah yang saya susun di bawah bimbingan Dra.Purwani Purawardi, Msi dan Dila Rismayanti, SS, M.Si, tidak merupakan jiplakan skripsi sarjana atau karya orang lain, sebagian atau seluruhnya, dan isinya sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya sendiri

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya di Jakarta pada tanggal 16 Agustus 2005

(AYU PHITALOQA)

## ABSTRAKSI

Nama : Ayu Phitaloga, NIM : 00110024, Judul Skripsi :  
Sake sebagai Alat Interaksi Sosial Masyarakat Jepang,  
pada Fakultas Sastra Universitas Darma Persada dibawah  
Bimbingan : Ibu Dra.Purwani Purawiardj,M.Si, Jumlah  
halaman : vi + 51 halaman

Sake adalah salah satu karya terbesar seni yang dikembangkan di Jepang sejak dahulu kala. Sake memiliki rasa yang unik, karena terbuat dari beras. Berdasarkan tradisi, sake mengandung arti spiritual dan religius. Sake juga disebut-sebut sebagai alat yang dapat membersihkan tubuh dan pikiran. Sake dari dulu sampai sekarang berkaitan dengan peristiwa-peristiwa bahagia. Dalam berbagai festival pasti ada sake. Orang Jepang adalah rakyat tani. Mereka menanam dan membuat sake dari beras. Sake dibuat sebagai rasa terima kasih kepada para dewa atas pemberian beras.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah S.W.T karena atas berkah serta rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini sebagai persyaratan mencapai gelar Sarjana Sastra pada Fakultas Sastra Universitas Darma Persada. Penulis menyadari bahwa selama dalam proses penulisan Skripsi yang berjudul "Sake sebagai Alat Interaksi Sosial Masyarakat Jepang" ini mengalami berbagai kendala, namun berkat rahmat serta petunjuk-Nya dapat diselesaikan.

Penulis juga menyadari bahwa tanpa arahan serta bantuan dari banyak pihak, mungkin Skripsi ini tidak akan selesai dengan baik. Oleh karena itu, sekiranya pada kesempatan ini pula penulis berkeinginan mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra.Purwani Purawardi,M.Si, selaku pembimbing Skripsi yang telah banyak sekali memberikan pengarahan dan berkenan meluangkan waktunya serta memberikan bantuan sehingga banyak sekali informasi yang di dapat selama proses penulisan Skripsi ini.

2. Ibu Dila Rismayanti, SS, M.Si, selaku Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada dan juga selaku pembaca yang berkenan memberikan arahan serta meluangkan waktunya dalam Skripsi ini.
3. Ibu Dra. Tini Priantini, selaku pembimbing akademik yang senantiasa memberikan dukungan dan banyak solusi kepada penulis.
4. Seluruh staf akademis, staf perpustakaan dan pengajar Fakultas Sastra Jepang yang banyak membantu dalam proses belajar dan proses akademik.
5. Bapak, Mama, I'a dan Dila tersayang yang selalu memberikan doa dan dukungan setiap saat.
6. Teman-teman angkatan '00 yang selalu kompak dan ceria saat suka dan duka, FORKA, Kireina Musume, HIJANSA '03-'04, Minnasan honto ni arigatou gozaimasu!!
7. Teman-teman di Universitas Takushoku Tokyo; Katsuo, Tomoyo, Kohet, Keiju, Akira, Rina dan Miyuki, terima kasih atas dukungan dan nasehatnya.

Penulis mohon maaf apabila terdapat banyak kekurangan dalam penulisan Skripsi ini. Saran dan

kritik sangat diharapkan untuk perbaikan di masa akan datang. Dengan demikian penulis berharap agar Skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk semua pihak, terutama mahasiswa Fakultas Sastra Jepang Universitas Darma Persada.

Jakarta, Agustus 2005



## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
ABSTRAKSI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Pembatasan Masalah .....	10
1.3 Tujuan .....	10
1.4 Metode Penulisan .....	10
1.5 Sistematika Penulisan .....	11
<b>BAB II SEJARAH DAN JENIS-JENIS SAKE</b>	
2.1 Search Sake .....	12
2.2 Pembuatan Sake .....	18
2.2.1 Sake Tradisional .....	20
2.2.2 Sake Modern .....	25
2.3 Jenis Sake .....	27
2.3.1 Jummai-shu .....	28
2.3.2 Honjou-shu .....	28
2.3.3 Ginjou-shu .....	28

2.3.4 Genshu .....	29
2.3.5 Taru-zake .....	29
2.3.6 Ki-ippon .....	29
2.3.7 Nigori-zake .....	29
2.3.8 Kijou-shu .....	29
2.3.9 Wine-tipe sake .....	30
2.3.10 Akai sake .....	30
<b>BAB III SAKE SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL MASYARAKAT</b>	
<b>JEPANG</b>	
3.1 Makna Sake pada Masyarakat Jepang .....	31
3.2 Sake sebagai Alat Interaksi Sosial pada Masyarakat Jepang .....	36
3.2.1 Sake dalam Pernikahan .....	38
3.2.2 Sake dan Sarariman .....	39
3.2.3 Sake dan Sakura .....	40
3.2.4 Sake dan Tahun Baru .....	41
3.3 Izakaya .....	42
<b>BAB IV KESIMPULAN .....</b>	<b>47</b>
<b>GLOSSARY .....</b>	<b>50</b>
<b>BIBLIOGRAFI .....</b>	<b>52</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>53</b>

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Sake adalah minuman khas tradisional masyarakat Jepang yang sudah lama ada. Penulis tertarik dengan penulisan skripsi tentang sake karena sake adalah minuman yang dimanfaatkan oleh masyarakat dalam berbagai suasana. Misalnya sake dapat di manfaatkan dalam suasana suka dan duka. Sake pada saat tertentu menjadi minuman yang dihormati, tapi pada saat yang lain sake dijadikan alat untuk menyenangkan hati.

Sejak Jepang membuka pintu terhadap dunia luar tahun 1854, bangsa Jepang telah dilukiskan dengan serangkaian kata yang paling fantastis yang pernah dipakai suatu bangsa di dunia. Bangsa Jepang sampai kadar yang paling ekstrem, bersifat agresif tetapi sekaligus juga tidak agresif, militeristis dan estetis, kasar tetapi juga sopan, kaku tetapi juga mudah menyesuaikan diri, penurut tetapi juga tidak suka diperintah, setia tetapi juga berwatak khianat, pemberani tetapi juga pengecut, konservatif tetapi juga terbuka untuk hal-hal yang baru. Mereka sangat cemas akan pendapat orang lain tentang

tingkah laku mereka tetapi juga mereka merasa bersalah kalau orang lain tidak tahu kesalahan mereka.<sup>1</sup>

Orang Jepang memiliki keinginan menulis yang besar tentang kehidupannya. Mereka sungguh terbuka. Tentu saja mereka tidak memberikan penjelasan yang lengkap dan menyeluruh. Tidak ada bangsa yang mau berbuat demikian. Seorang Jepang yang menulis tentang Jepang akan melewati hal-hal yang baginya lumrah dan "tak nampak" lagi seperti udara yang dia hirup, tetapi justru yang teramat penting. Orang Jepang gemar mengungkapkan dirinya.<sup>2</sup>

Orang Jepang mempunyai banyak cara untuk menyatakan terima kasih. Orang Jepang paling tidak menyukai perbuatan-perbuatan baik dari orang yang tidak begitu dikenal. Bangsa Jepang memiliki cinta kasih, keramahan, kemurahan hati, yang kita hargai dalam proposinya dan diberi tanpa ikatan apapun. Dan setiap perbuatan baik yang diterima seseorang menjadikan orang itu beruntung. Seperti dikatakan oleh pribahasa mereka "Diperlukan suatu tingkat kemurahan hati yang tak terjangkau tingginya dan yang dibawa sejak lahir, untuk menerima suatu beban".<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> Ruth Benedict "Pedang Santurai dan Bunga Seruni : Pola-pola Kebudayaan Jepang", Jakarta : Sinar Harapan, 1982. Hlm 9-10

<sup>2</sup> Ibid, Hlm 15

<sup>3</sup> Ibid, Hlm 110-120

Bangsa Jepang tidak menghargai bakti kecuali kepada mereka yang diingat dan dikenal ketika masih hidup dan mereka memusatkan perhatiannya pada hal-hal kini dan di sini. Kurangnya minat bangsa Jepang pada hal-hal yang tidak berwujud atau pada pembentukannya citra ataupun wujud benda-benda yang tidak hadir, dan versi mereka tentang bakti terhadap kedua orangtua dapat dijadikan bukti.<sup>4</sup>

Orang Jepang memiliki kenikmatan badaniah, dan mereka menganggap bahwa kenikmatan itu patut dipelihara dan dihargai, meskipun demikian kenikmatan itu harus tetap ditempatkan pada tempatnya. Kehidupan itu tidak boleh mengganggu urusan-urusan hidup yang serius. Salah satu kenikmatan badaniah yang sederhana yang paling disukai di Jepang adalah mandi air panas. Mereka menilai mandi harian itu demi kebersihan.<sup>5</sup>

Lalu kenikmatan badaniah yang lainnya adalah tidur. Tidur adalah kenikmatan yang lain yang sangat disukai. Ini adalah salah satu seni yang paling sempurna di Jepang. Mereka tidur penuh dengan kesantiaian, dalam posisi apapun dan dalam keadaan yang kita anggap tidak mungkin. Lalu makan, seperti kehangatan dan tidur, merupakan acara bersantai yang dinikmati secara bebas

---

<sup>4</sup> Ibid, Hm 129

<sup>5</sup> Ibid, Hm 186

sebagai hiburan dan sekaligus juga disiplin yang dipaksakan untuk menguatkan diri. Lalu yang terakhir adalah kenikmatan minum sake. Kenikmatan minum sake adalah kenikmatan yang tidak ditolak oleh siapapun yang sehat. Menurut pikiran mereka, orang tak usah takut akan menjadi "mabuk", dan memang benar bahwa para pemabuk berat bukan merupakan masalah sosial di Jepang.<sup>6</sup>

Menurut Kojiki seperti yang disebutkan dalam buku Ruth Benedict, sake pada zaman dulu digunakan untuk menghormati para dewa. Sebagai contoh, orang Jepang mengikuti secara keseluruhan cara atau teknik membuat sake dari dewa SusanoOnoMikoto. Pembuatan sake di Jepang dimulai bersamaan dengan masuknya sistem penanaman padi di sawah ke Jepang pada tahun 300. Catatan tertulis pertama mengenai sake, berasal dari abad ke-tiga.<sup>7</sup>

Jepang, dalam cuaca yang bagaimanapun, selalu menggunakan sake sebagai minuman utamanya. Menurut seorang penulis sejarah Jepang yang tinggal di Nara pada tahun 710, memberi kesan pertama kali tentang sake di Jepang adalah "Kuchikami no sake" atau sake yang dikunyah di mulut.

---

<sup>6</sup> Ibid, hlm 188-197

<sup>7</sup> James Dananjaya. "Folklor Jepang dilihat dari Kacamata Indonesia". Jakarta : Pus taka Utama Grafiti, 1997. Hlm 287

Sake memiliki jenis yang berbeda-beda, antara lain sake yang disebut juga *nihonshuu*, minuman keras tradisional Jepang yang dibuat dari beras, ragi dan air. Kadar alkohol yang terkandung didalam sake kira-kira 15%. Dan ada juga yang menyebutkan bahwa sake adalah minuman beralkohol khas Jepang yang terbuat dari beras atau beras ketan yang diragikan. Minuman ini mirip dengan arak beras ketan dari Indonesia.

Sake memberi pengaruh pada masyarakat Jepang, seperti pada setiap acara, sake merupakan minuman utama. Contohnya, sake adalah salah satu minuman yang harus ada selama festival agama Shinto berlangsung, dan ini sudah ada sejak dahulu. Sake juga biasa digunakan pada setiap acara, misalnya menyambut tamu, ulang tahun atau pesta kelulusan. Selain itu pada upacara perkawinan, ada acara ritual sepasang pengantin dan bersama keluarganya minum sake di depan altar, sake itu dipersembahkan untuk menghormati dewa. Selain itu masih banyak lagi festival tahunan lainnya yang berhubungan dengan sake, dan karena menurut kepercayaan tradisional meminum sake berarti menghormati arwah para leluhur. Sake sudah ada dari zaman

ke zaman. Bahkan pada zaman Edo ada guru pembuat minuman sake yang disebut dengan *Tooji*.<sup>8</sup>

Pada zaman dahulu, pembuatan sake hanya dilakukan di istana kekaisaran atau di kuil Buddha yang besar dan kuil-kuil Shinto. Biasanya minuman keras ini dikaitkan dengan pesta keagamaan masyarakat agraris. Tapi pada abad ke 12, orang biasa juga mulai membuat sake dan telah diperdagangkan sebagai komoditas. Kemudian pada abad ke 14 pembuatan sake mulai kena pajak. Pada permulaan abad ke 16, proses produksi sake hampir sempurna. Di daerah pusat produksi sake seperti Nada (di dalam prefektur Hyogo), pemimpin daerah yang memproduksinya menikmati kemakmuran terbesarnya dipermulaan abad 19.<sup>9</sup>

Demikian juga yang baru-baru ini menurut kebiasaan setelah sake disuling kemudian diminum selagi hangat. Sebenarnya, kebiasaan ini berlaku pada musim dingin sekitar tanggal 9 bulan September sampai tanggal 2 bulan Maret, menurut salah satu catatan tertua di Jepang pada pertengahan abad ke 18. Ada satu alasan yang mengatakan bahwa sake dingin tidak murni, dan sake hangat lebih baik. Itu yang biasa dikatakan oleh para penggemar sake pada pertengahan abad ke-delapan. Meminum sake hangat

<sup>8</sup> Hiroshi Kondo. "The Book of Sake". Japan : 1996. Hlm 37

<sup>9</sup> James Dananjaya, op.cit, Hlm 287

lebih ekonomis. Sake panas membuat peminum lebih cepat mabuk. Cara tepat menghangatkan sake adalah dihangatkan pada temperatur 104°-131°F (40°-50°C).<sup>10</sup>

Minuman sake di Jepang disukai oleh pria, wanita, orang tua, ataupun orang muda. Anak-anak dan remaja yang belum berusia 20 tahun tidak diperbolehkan minum sake atau minuman keras lainnya. Kenikmatan sake adalah ketika si peminum merasakan keaslian dan rasa dari sake tersebut. Sake memiliki segala tipe, ada 2 macam sake yaitu sake manis "amakuchi" atau sake kering "karakuchi".

Pada waktu minum sake juga ada tata caranya. Seperti halnya sampanye, sake selalu tetap menjadi minuman perayaan. Di antara semua jenis minuman beralkohol yang ada di Jepang seperti wiski, bir, maupun *shochuu*, sake adalah yang paling populer. Sake juga kerap hadir dalam acara-acara berkumpul para karyawan dengan sesama rekan kerja mereka baik pria maupun wanita. Melakukan "kampai" dengan bersama-sama mengangkat cangkir atau gelas berisi sake untuk merayakan sesuatu adalah hal yang lazim dalam intreraksi sosial di Jepang.<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Donald Richie. "A Taste of Japan". Tokyo, New York dan San Fransisco : Kodansha International LTD, 1985. Hlm 97-98

<sup>11</sup> Ibid. Hlm 100-101

Minum sake kurang lengkap tanpa adanya makanan penyertainya. Karena sake terbuat dari beras maka pada waktu minum sake lalu makan nasi itu terlalu berlebihan. Minuman sake diberhentikan dulu sebelum waktu makan nasi, begitu menurut kebiasaan. Lalu bagaimana dengan makan kudapan sambil minum sake? Minum sake lebih enak dengan makan ikan yang dibuat dalam berbagai macam masakan. Kenyataannya, secara umum sajian yang cocok untuk sake di antaranya adalah telur ikan salmon, ikan kering, sashimi dan makanan yang bisa diperoleh di seluruh Jepang. Sake juga selalu disertai dengan berbagai macam makanan yang direbus atau nabemono. Sake juga dapat diminum pada musim dingin dengan makanan penyertainya sukiyaki, dan bermacam masakan yang direbus.

Dari dulu sampai sekarang sake tetap digemari oleh masyarakat Jepang. Setiap ada festival, upacara-upacara ritual lainnya sake selalu ada seperti yang telah disebutkan sebelumnya. Pada saat musim semi, orang-orang baik tua, muda, pria dan wanita akan beramai-ramai berkumpul di suatu tempat untuk dapat melihat bunga sakura, dan di saat itulah mereka merayakannya dengan minum sake. Lalu pada saat tahun baru, orang Jepang banyak yang merayakan dengan minum sake, dan masih banyak

lagi seperti upacara perkawinan, upacara kematian dan pada saat hari raya keagamaan yang lain. Di setiap restoran di Jepang sake selalu tersedia. Seperti yang dapat dilihat, sake sudah sangat memasyarakat di Jepang.

Karena sake adalah minuman khas Orang Jepang maka sampai sekarang sake banyak tersedia dengan berbagai jenis dan rasa. Sake adalah minuman yang khas maka bila ke Jepang kita dapat melihat ada patung dewa Chichibu yang memakai baju dan duduk di atas tong sake dan di atas kepalanya ditaruh cangkir sake yang terletak di sebelah barat kota Tokyo.<sup>12</sup>

Minum sake bersama setelah bekerja adalah hal biasa dan merupakan fenomena sosial di Jepang yang biasa terlihat. Menurut tradisi para pria di Jepang, istri dan masyarakat pada umumnya mengerti, bahwa acara minum-minum adalah suatu kewajiban. Seorang pria akan menulis surat resmi, sebagai permintaan maaf yang berisi tentang permintaan untuk menciptakan keributan pada saat mabuk apabila malam tiba dan memungkinkan adanya pesta minuman keras, dengan begitu mereka akan merasakan suatu kepuasan untuk melepaskan ketenangan sehabis bekerja. Dan lalu mereka akan mulai berkata "Saya adalah peminum

---

<sup>12</sup> Hiroshi Kondo "Sake a Drinker's Guide", Kodansha International LTD, 1984, Hlm 60

sake...". Hanya sedikit orang yang memerlukan surat permintaan maaf seperti itu. Karena kalimat seperti "Saya adalah peminum sake...", di Jepang sudah sangat biasa. Sake adalah minuman yang paling disukai dan diminati oleh penduduk di Jepang.

## **1.2 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan di atas maka penulis membatasi permasalahan sake sebagai minuman tradisional yang menjadi alat interaksi sosial dalam masyarakat Jepang.

## **1.3 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah untuk memahami makna sake dalam budaya Jepang, hubungannya dengan nilai-nilai agama maupun sebagai alat sosialisasi dalam masyarakat Jepang.

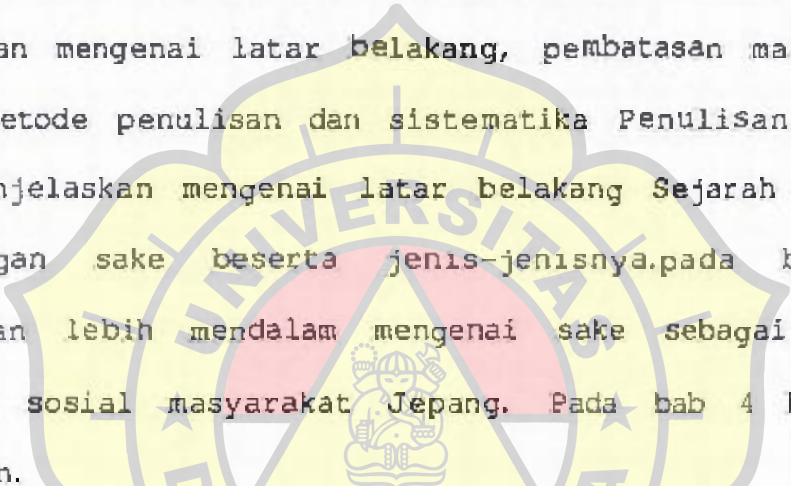
## **1.4 Metode Penulisan**

Metode penulisan yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode kepustakaan dengan mengumpulkan data tertulis dari buku-buku kebudayaan Jepang, yang terdapat

di perpustakaan Japan Foundation dan perpustakaan Universitas Darma Persada.

### **1.5 Sistematika Penulisan**

Pada bab 1 berisi tentang Pendahuluan yang menguraikan mengenai latar belakang, pembatasan masalah, tujuan, metode penulisan dan sistematika Penulisan. Pada bab 2 Menjelaskan mengenai latar belakang Sejarah Sake, perkembangan sake beserta jenis-jenisnya.pada bab 3 Menjelaskan lebih mendalam mengenai sake sebagai alat interaksi sosial masyarakat Jepang. Pada bab 4 berisi kesimpulan.

The image contains a large, semi-transparent watermark of the Universitas Darma Persada logo. The logo is circular with a yellow border and a central emblem featuring a figure holding a book and a torch, surrounded by the text 'UNIVERSITAS DARMA PERSADA'.