PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN *ME DE TABERU* DENGAN KONSEP MAKAN *KUCHI DE TABERU*

Skripsi Sarjana ini diajukan sebagai
salah satu persyaratan mencapai gelar
Sarjana Sastra

Oleh:

SEPTI RAHMAWATI

00110041

JURUSAN SASTRA JEPANG
FAKULTAS SASTRA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA

2006

Skripsi ini saya persembahkan untuk kedua orang tua saya, dan semua orang yang mencintai saya "terimakasih atas dorongan, semangat dan Do'a yang tiada hentinya".

Skripsi yang berjudul

PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN *ME DE TABERU* DENGAN KONSEP MAKAN *KUCHI DE TABERU*

oleh

SEPTI RAHMAWATI

00110041

disetujui untuk diujikan dalam sidang ujian Skripsi Sarjana, oleh:

Mengetahui	
Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang	Pembimbing
(Syamsul Bahri, SS)	(Syamsul Bahri, SS)

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN *ME DE TABERU* DENGAN KONSEP MAKAN *KUCHI DE TABERU*

Telah diuji dan disahkan lulus pada :

Hari : Jum'at

Tanggal : 02 Juni 2006

Pembimbing/Penguji

(Syamsul Bahri, SS)

Ketua Panitia/Penguji

(Dra. Yuliasih Ibrahim)

Pembaca/Penguji

(Nani Dewi S, SS, M, pd)

Panitera/Penguji

(Oke Diah Arini,SS)

Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang

(Syamsul Bahri, SS)

Dekan Fakultas Sastra

FAKULTAS SASTRA

(Dr.Hj.Albertine S Minderop, MA)

Skripsi Sarjana yang berjudul :

PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN *ME DE TABERU* DENGAN KONSEP MAKAN *KUCHI DE TABERU*

Merupakan karya ilmiah yang saya susun dibawah bimbingan Bapak Syamsul Bahri, SS, 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 03 Juni 2006.

Septi Rahmawati

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah swt penulis ucapkan karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul ***"PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN ME DE TABERU DENGAN KONSEP MAKAN KUCHI DE TABERU"*** ini dengan baik.

Skripsi ini dibuat dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Jepang, Fakultas Sastra, Universitas Darma persada. Penulis menyadari bahwa terwujudnya skripsi ini tidak terlepas dari dorongan dan bantuan dari pihak lain, baik dalam pengarahan maupun dalam melengkapi materi yang telah ada. Pada kesempatan ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Syamsul Bahri, SS., selaku dosen pembimbing skripsi dan juga Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Jepang Universitas Darma Persada, yang dengan sepenuh hati dan kesabarannya telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini sampai selesai.
2. Ibu Nani Sunengsih, SS, M, pd, selaku dosen pembaca skripsi yang telah membantu penulis dalam memperbaiki penulisan skripsi ini.

3. Ibu DRA. Purwani Purwiardi selaku pembimbing akademik.
4. Ibu Dr. Hj. Albertine. Minderop, MA selaku Dekan Fakultas Sastra Universitas Darma Persada
5. Dra. Yuliasih Ibrahim selaku ketua sidang dan Pudek Universitas Darma Persada.
6. Ibu Oke Diah Arini, SS selaku panitera sidang.
7. Seluruh staf pengajar yang telah memberikan pendidikan pada Fakultas Sastra Jepang di Universitas Darma Persada.
8. Seluruh staf Tata Usaha dan Petugas Perpustakaan Darma Persada
9. Nina, Keten, Chika, Ryan yang menemani dalam segala suasana. Teman-teman angkatan 2000.
10. Papa dan umi tercinta "tidak ada kata yang bisa menggambarkan betapa penulis sangat berterimakasih". A'dedi, teh puji, a'iwan, ebi, ira, pipit dan seluruh keluarga besarku yang telah membantu memberikan dorongan, semangat, kasih sayang dan doa. Naura-ku yang selalu menghibur. Untuk om Imam dan tante Adelia sekeluarga terimakasih atas semua saran dan bantuannya.

11. Penulis ingin berterimakasih kepada Elpe Sosiawan buat dukungan, kesabaran, doa dan kasih sayangnya dalam membantu, menemani penulis menyelesaikan kuliah dan penulisan skripsi.

Akhir kata, penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca

Jakarta, Agustus 2006

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....i

DAFTAR ISI.....iv

BAB I PENDAHULUAN.....1

1.1 Latar belakang.....1

1.2 Permasalahan.....11

1.3 Tujuan penelitian.....12

1.4 Ruang lingkup.....12

1.5 Metode penulisan.....12

1.6 Sistematika penulisan.....13

BAB II PERKEMBANGAN BUDAYA MAKAN.....14

2.1 Sejarah makanan orang Jepang....14

2.2 Sejarah makanan orang Indonesia.....22

2.3 Jenis-jenis makanan.....25

2.3.1 Makanan orang Jepang.....25

2.3.2 Makanan orang Indonesia.....31

BAB III PERBANDINGAN KONSEP *ME DE TABERU* DAN *KUCHI DE TABERU*.....34

3.1 Pengertian *me de taberu*.....34

3.2 Pengertian *kuchi de taberu*.....36

3.3 Faktor yang membentuk konsep *me de taberu*.....38

3.4 Faktor yang membentuk konsep *kuchi de taberu*.....47

BAB IV KESIMPULAN

GLOSARI

BIBLIOGRAFI

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang yang luasnya setara dengan luas pulau Jawa, Bali dan Nusa Tenggara ini merupakan Negara kepulauan berbentuk bulan sabit yang menjulur dari utara keselatan di Asia Timur jauh. Luas wilayahnya 377,781 km2, hanya kurang lebih 1/27 luas daratan Cina dan ½ luas Indonesia.[1] Negara tersebut terdiri dari empat pulau utama (Honshu, Hokkaido, Kyusu dan Shikoku) dan sekitar 3000 pulau kecil. Hampir seluruh pulau di Jepang dikelilingi oleh perairan.

Kekhasan topogragi kepulauan Jepang terletak pada kelabilan geologinya, termasuk kegiatan gunung berapi dan gempa bumi yang mengakibatkan turun naiknya permukaan bumi. Sifat khas lainnya dari kepulauan Jepang yaitu wilayahnya yang terdiri dari pegunungan tinggi. Dataran jarang ditemui. Sungai-sungai besar yang tak banyak jumlahnya di Jepang seperti Ishikarigawa, Shinanogawa, Tonegawa, Kisogawa, Yodogawa, dan Chikukogawa memiliki delta-delta yang

[1] http://www.cambrige.org/us/books/kiple/japan.html

cukup luas di muaranya. Disana telah dikembangkan daerah-daerah agrarian, perikanan, dan pemukiman oleh penduduk.[2] Hal ini yang menyebabkan sebagian besar penduduk Jepang lebih banyak mengkonsumsi ikan daripada daging hewan yang lain.

Jepang merupakan kepulauan yang memiliki curah hujan yang cukup tinggi. Cuaca di Jepang memiliki suhu yang berbeda sepanjang tahun, perbedaan suhu regional di setiap musim pun tidak sama. Jepang memilki empat musim, yaitu musim semi (春), musim panas (夏), musim gugur (秋) , dan musim dingin (冬).

1. **Musim semi** (春). Dimulai pada bulan maret, suhu udara mulai naik, dan hujan pun mulai turun. Banjir mulai melanda beberapa daerah, ini terjadi karena salju-salju dipegunungan mulai mencair.
2. **Musim panas** (夏). Seluruh Jepang akan diliputi udara *ogasawara* yang suhunya memiliki pola musim panas dan dimulai sekitar penghujung Juli. Akhir bulan Juli merupakan puncak musim panas, dan udara panas bertahan sampai pertengahan bulan Agustus.

---

[2] James Danandjaja," *foklor Jepang Dilihat dari Kacamata Indonesia*" (Jakarta : PT Pustaka Utama Grafiti, 1997), hlm. 4

3. **Musim gugur** (秋). Dimulai pada bulan September, diawali dengan musim badai Taifun. Cuaca mirip musim panas tetap bertahan, karena dipengaruhi oleh garis cuaca penghujan musim panas. Udara menjadi cerah pada pertengahan bulan Oktober. Angin musim dingin mulai bertiup, dan cuaca mulai berubah kepola musim dingin. Salju pun mulai turun di daerah utara kepulauan Jepang.

4. **Musim dingin** (冬). Musim ini terjadi dibulan Desember, pada waktu tekanan konfigurasi atmosfer telah berubah seluruhnya kepola musim dingin, angin dari barat laut membawa salju kedaerah pegunungan dan daerah pantai laut Jepang, dan angin kering menghembus kebagian Samudera Pasifik. Puncak musim dingin tiba pada sekitar 25 Januari.[3]

Adanya keunikan bentuk topografi Jepang dan juga musim yang berbeda sepanjang tahun mempengaruhi gaya makan orang Jepang. Makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Jepang selalu disesuaikan dengan keadaan cuaca dan musim pada saat itu. Pada saat melakukan diet

[3] Ibid. hal 5-6

pun mereka menekankan faktor musim *(shun)* dalam diet mereka.

Jepang dapat dikatakan salah satu Negara yang kaya akan bahan pangan laut. Sayuran dan juga beras merupakan bahan pangan pokok bagi masyarakat Jepang. Dari keanekaragaman hasil bumi tercipta makanan-makanan yang memiliki cita rasa yang lezat dan tidak lepas dari unsur estetika[4] yang tinggi. Makanan Jepang sendiri sudah terkenal dengan keunikannya, baik dari teknik memasaknya, cita rasa, maupun penyajiannya.

Banyak dari makanan pokok Jepang sudah ada sejak Zaman dahulu. Pada abad ke-7 sampai abad ke-9 pengaruh Cina sangat besar terhadap kebudayaan Jepang. Demikian pula dalam hal makanan, karena pada masa itu banyak resep dan cara memasak Cina diambil alih oleh penduduk Jepang. *Shōyu* (kecap asin), *miso* (semacam tauco), dan *tōfu* (tahu) sudah ada sejak abad-abad itu.[5] Kemudian bangsa Jepang mengubahnya menjadi bentuk asli makanan yang biasa di sebut *wa-shoku* (和食) atau makanan Jepang. Budaya makan di sini juga termasuk dalam penggunaan *o-hashi* (お箸) atau sumpit sebagai alat makan. Selain dari Cina, korea juga sangat mempengaruhi

[4] Estetika : cabang filsafat yang menelaah dan membahas tentang seni dan keindahan serta tanggapan manusia terhadapnya.
[5] Ibid. hal 256

makanan dalam lingkungan Istana Jepang, menggantikan makanan Zen Buddhisme yang bersifat vegetarian. Pada masa Edo (1600-1868) makanan Jepang juga mendapat pengaruh dari makanan Eropa, terutama Spanyol, Portugis dan Belanda. *Tempura* misalnya, berasal dari bahasa Portugis *tempero* yang berarti memasak.[6]

Larangan memakan daging yang terbuat dari hewan darat berlaku di Jepang khususnya setelah ajaran Budha masuk ke Jepang sekitar tahun 552. Ini mempengaruhi susunan makanan orang Jepang yang berbeda dengan bangsa lain, karena didalamnya tidak ada daging dan susu.

Ciri lain dari makanan Jepang terlihat pada proses memasaknya yang dimasak seminimal mungkin agar rasa asli dari bahan makanan tidak hilang. Karena makanan Jepang banyak dikonsumsi secara mentah, maka perlu diperhatikan baik cara memasaknya maupun seni memotongnya bahannya, khususnya ikan. Oleh karena itu, penggunaan pisau khusus yang beragam jenisnya sangat diperlukan, dan juga juru masak yang mahir dalam mengolahnya sangat menentukan kualitas dan rasa makanan. Selain itu orang Jepang juga gemar menghias makanannya. Dapat dikatakan bahwa makanan Jepang memiliki nilai estetika yang sempurna karena memberi

[6] Ibid. hal 257.

kesenangan pada indera penglihatan, penciuman, dan pengecapan. Pada penyajian makanan selalu menjadi hal penting untuk memperhatikan komposisi dari warna, bentuk, dan keseimbangan tiap komponennya.[7]

Ada beberapa makanan khas Jepang yang sudah sangat terkenal bukan hanya di Jepang, namun juga hampir diseluruh Asia dan juga Eropa serta dibenua lainnya, yaitu *sushi, sashimi* dan *tempura*.

1. *Sushi*. Adalah makanan yang terdiri dari nasi kepal yang sudah dibumbui cuka, garam dan gula, dan kemudian dibungkus dengan irisan ikan laut mentah, udang mentah dan lain-lain yang serba mentah. Banyak juga dibuat sebagai *bento*. (lihat lampiran 1)
2. *Sashimi*. Sashimi yang juga disebut *tsukuri*. Makanan ini terdiri dari irisan tipis ikan segar yang dimakan dalam keadaan mentah setelah dicelup dalam kecap asin dan *wasabi*. Hampir seluruh ikan dapat dapat dijadikan *sashimi*, tetapi paling disukai yaitu daging ikan berwarna merah dari jenis ikan tongkol dan *bonito*. Namun demikian daging ikan bewarna

[7] Hyatt Regency Osaka, The Food of Japan " *Authentic Recipec from The Land of The Rising Sun*", hal. 5.

putih juga dipergunakan, seperti ikan *sea bream, flounder, horse mackerel* dan *sea bass,* yang sedap juga untuk dimakan mentah. Selain ikan air tawar seperti ikan mas juga dapat dipergunakan. Sebagai pelengkap sering juga ditambah dengan udang, cumi-cumi, *abalone* dan *ark shell.* (lihat lampiran 2)

3. *Tempura*. Adalah makanan yang terbuat dari ikan segar, kerang-kerangan dan sayur-sayuran yang digoreng setelah dicelup dalam tepung yang telah diencerkan dengan air dan telur ayam. *Tempura* dimakan ketika masih panas setelah dicelup kedalam saus *tempura,* di tambah dengan parutan lobak mentah. Saus tersebut terbuat dari campuran kecap asin, arak sake manis *(mirin)* dan *dashi* (sari saus ikan *bonito*).[8]

Masakan Jepang juga terbagi menjadi tiga jenis, yaitu *kyodo ryŌri* yaitu masakan daerah, *gyoji ryŌri* yaitu masakan hari-hari besar khusus,*shojin ryŌri* yaitu masakan vegetaris Buddhis dan masakan keluarga sederhana.

Sebuah tehnik dasar memasak tradisional Jepang yang telah dikembangkan hingga saat ini dibangun di

[8] Danandjadja. Op.cit hal 258-262

abad ke-8. terdapat 5 tipe masakan yang popular pada saat itu, yaitu : daging dan ikan bakar (*yakimono*), makanan rebus (*nimono*), makanan kukus (*mushimono*), sup yang berisikan potongan sayur-sayuran, ikan atau daging (*atsumono*), ikan yang dibekukan (*nikogori*), dan makanan yang disajikan berdasarkan musim.

Karena Jepang memiliki empat musim sepanjang tahun, maka orang Jepang membuat susunan makanan berdasarkan musimnya. Mereka menggolongkan makanan dengan warna seperti putih untuk musim dingin, merah muda dan hijau untuk musim semi, merah dan hijau atau ungu untuk musim panas, orange dan kuning untuk musim gugur. Selain digolongkan menurut musim, orang Jepang juga menggolongkan warna makanan untuk acara-acara khusus seperti, Warna merah dan emas bisa digunakan untuk makanan pada saat perayaan atau pesta, sedangkan untuk acara berduka biasanya makanan berwarna perak dan hitam.[9] Dari kebiasaan inilah muncul sebutan dalam budaya makan Jepang yaitu *me de taberu* (目で 食る). Yang artinya makanan itu sudah dapat dinikmati hanya dengan memandangnya. *Me de taberu*(目 で 食る) secara harfiyah artinya adalah makan dengan menggunakan

[9] http://www.cambridge.org/us/books/kiple/japan.htm

mata. Maksudnya adalah, makanan bagi orang Jepang bukan hanya dapat dinikmati dengan indera pengecap saja, namun indera penglihat harus juga dapat menikmati makanan itu, dengan kata lain orang Jepang menikmati makanan bukan hanya dengan mulut, namun mata pun harus dapat menikmatinya.

Berbeda dengan Indonesia, Negara yang menjadi Negara kelima terluas didunia dengan memiliki 18.000 pulau dan sekitar 250 suku bangsa,[10] makanan yang adapun bermacam-macam namun tidak berpengaruh pada musim yang berlaku.

Indonesia berada pada garis khatulistiwa dan beriklim tropis yang hanya memiliki dua musim, yaitu musim hujan dan musim kemarau.

1. **musim hujan**, secara teoritis musim hujan di Indonesia terjadi ketika sedang bertiup angin musim barat, dalam periode bulan Oktober sampai April. Pada periode ini angin yang bertiup dari benua Asia melalui samudera Hindia, sehingga membawa banyak uap air dan membentuk banyak awan hujan diatas wilayah Indonesia.

[10] *http://www.sallys-place.com/food/ethnic_cusine/indonesia.htm*

2. **musim kemarau**, terjadi ketika sedang bertiup angina musim timur, dalam periode bulan April sampai Oktober. Pada periode ini angin yang bertiup dari benua Australia melalui samudera perairan laut yang sempit, sehingga membawa sedikit uap air dan awan hujan yang terbentuk di atas wilayah Indonesia relatif sedikit, karena jumlah awannya sedikit, maka curah hujan rendah.[11]

Musim tidak banyak berpengaruh terhadap makanan, keanekaragaman makanan di Indonesia tercipta karena banyaknya suku bangsa yang ada.

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas nya masing-masing. Dulu makanan khas daerah hanya bisa ditemui didaerah dimana makanan tersebut berasal, namun karena perkembangan zaman, makanan dari daerah lain kini mudah ditemui karena restoran-restoran yang menyajikan makanan dari berbagai macam daerah berdiri hampir diseluruh kota besar di Indonesia.

Dari penjelasan singkat tentang latar belakang kedua Negara, dapat diketahui bahwa Indonesia dan Jepang memiliki keanekaragaman makanan, namun mempunyai perbedaan. Selain itu ada konsep yang berbeda pula,

[11] Asep Mulyadi. *"Geografi dan Sosiologi SMP kelas II"*. Hal 27

orang Jepang sangat gemar menghias makanannya seindah mungkin, faktor alam pun mendukung keindahan dalam menyantap makanan. Oleh karena itu, terbentuklah konsep makan bagi orang Jepang yang disebut *me de taberu* (目で食べる).

Berbeda dengan orang Indonesia, musim tidak berpengaruh dalam makanan, dan juga penyajian makanan tidak harus seindah mungkin, namun lebih diutamakan kelezatan makanannya, keseimbangan rasa yang dapat menghadirkan kelezatan dalam makanan tersebut. Dari kebiasaan tersebut muncul suatu sebutan yang sering didengar " yang penting rasanya ", kalau dalam bahasa Jepang lebih tepat disebut *kuchi de taberu* (口で食べる) Secara harfiah dapat diartikan makan dengan menggunakan mulut, maksudnya adalah makanan hanya dapat dinikmati dengan indera pengecap tanpa memperdulikan indera yang lainnya. Jadi orang Indonesia kurang perduli pada penyajian makanan, mereka lebih berkonsentrasi pada perpaduan bumbu-bumbu yang dapat menghasilkan kesempurnaan rasa makanan.

1.2 Permasalahan

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan didalam latar belakang skripsi ini, yang menjadi permasalahan

mendeskripsikan data-data yang berhubungan dengan penelitian dan kemudian menganalisanya.

Dalam usaha untuk mendapatkan bahan penulisan dan data-data untuk menyusun skripsi ini, penulis memusatkan perhatian pada metode kepustakaan, yaitu dengan meneliti buku-buku terkait yang terdapat di perpustakaan Universitas Darma Persada dan perpustakaan Japan Foundation Jakarta.

1.6 Sistematika Penulisan

Pada bab I ini, penulis menjelaskan tentang hal-hal yang melatarbelakangi penulisan skripsi ini, permasalahan yang dibahas dalam skripsi ini, tujuan dari penulisan, metode penulisan, ruang lingkup dan sistematika penulisan.

Bab II akan menjelaskan budaya makan orang Jepang dan orang Indonesia berdasarkan sejarahnya, kemudian jenis-jenis makanan Jepang dan Indonesia. Serta cara pandang terhadap makanan.

Bab III akan menjelaskan pengertian tentang konsep makan *me de taberu* (目で 食べる) dan konsep makan *kuchi de taberu* (口で 食べる), faktor apa saja yang membentuk kedua konsep makan tersebut.

Bab IV kesimpulan.