

**ANALISIS NILAI BUDAYA, KARAKTERISTIK SUP *MISO*
SEBAGAI *WASHOKU* DAN JENIS *MISO* DI JEPANG**

SKRIPSI



MUHAMMAD REFI YAHYA

2017110190

PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG

FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2022

**ANALISIS NILAI BUDAYA, KARAKTERISTIK SUP *MISO*
SEBAGAI *WASHOKU*, DAN JENIS *MISO* DI JEPANG**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Linguistik**



MUHAMMAD REFI YAHYA

2017110190

**PROGRAM STUDI BAHASA DAN KEBUDAYAAN JEPANG
FAKULTAS BAHASA DAN BUDAYA
UNIVERSITAS DARMA PERSADA
JAKARTA**

2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini merupakan karya ilmiah yang penulis susun sendiri di bawah bimbingan Ibu Zainur Fitri, SS.,M.Pd selaku Pembimbing I dan Ibu Andi Irma Sarjani, M.A. selaku Pembimbing II. Skripsi ini bukan merupakan karya orang lain atau hasil jiplakan. Sebagian atau seluruh isi dari skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis. Demikian pernyataan ini penulis buat dengan sebenar-benarnya.

Nama : Muhammad Refi Yahya
NIM : 2017110190
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas : Bahasa dan Budaya

Apabila di kemudian hari terbukti bahwa data dan judul tersebut merupakan hasil jiplakan/plagiat dari karya tulis orang lain, maka sesuai dengan kode etik ilmiah, penulis menyatakan bersedia menerima sanksi termasuk pencopotan/pembatalan gelar akademik oleh pihak Universitas Darma Persada.

Jakarta, 04 Agustus 2022

Muhammad Refi Yahya



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang Berjudul :

Analisis Nilai Budaya, Karakter Sup Miso Sebagai Washoku dan Jenis Miso di Jepang

Telah diterima dengan baik dan diujikan pada tanggal 9 Agustus 2022 di hadapan Panitia Sidang Skripsi Sarjana Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Fakultas Bahasa dan Budaya

Oleh
DEWAN PENGUJI
yang terdiri dari

Pembimbing I


(Zainur Fitri, M.Pd)

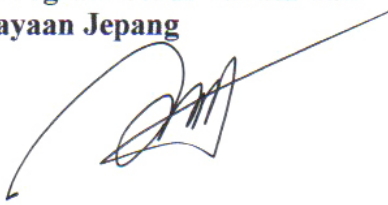
Pembimbing II


(Andi Irma Sarjani, M..A.)

Ketua Penguji


(Ari Artadi, S.S., M.Si, M.A., Ph.D)

**Ketua Program Studi Bahasa dan
Kebudayaan Jepang**


(Ari Artadi, S.S., M.Si, M.A., Ph.D)

Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya


(Dr. Diah Madubrangti SS., M.Si)

ABSTRAK

Nama : Muhammad Refi Yahya
NIM : 2017110190
Program Studi : Bahasa dan Kebudayaan Jepang (S1)
Judul Skripsi : Analisis Nilai Budaya, Karakteristik Sup *Miso* Sebagai *Washoku*, dan Jenis *Miso* di Jepang

Miso di Indonesia hanya dikenal sebagai nama sup, sedangkan *miso* sebenarnya merupakan bumbu dapur masyarakat Jepang. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk menjelaskan tentang pengertian *miso* di Jepang serta menganalisis nilai budaya, karakteristik sup *miso* sebagai *washoku* dan jenis-jenis *miso* di Jepang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan memperkenalkan jenis jenis sup *miso* di Jepang, mengetahui karakteristik *miso* sehingga digolongkan sebagai *washoku* serta mendeskripsikan dan menjelaskan nilai budaya Jepang yang tercermin pada *miso*. Metode penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Hasil yang didapat adalah *miso* merupakan bumbu dapur (*choumiryō*) yang terbuat dari kedelai *koji* (jamur) dan garam kemudian difermentasi. Sup *miso* terbukti mempunyai karakteristik *washoku* yaitu, menghormati variasi dan kesegaran bahan makanan dengan rasa yang alami, keseimbangan nutrisi yang mendukung diet sehat, ekspresi keindahan alam dan pergantian musim karena sup *miso* dibuat dan diolah dengan menambahkan bahan musiman dan sup *miso* juga mempunyai nilai budaya yaitu nilai vital, dan nilai kerohanian.

Kata kunci: *Miso*, *Washoku*, Budaya Jepang, Jenis *Miso*.

概要

氏名 : ムハンマド・レフイ・ヤーヤ
学生番号 : 2017110190
学科 : 日本語日本文化学科
題名 : 文化的と健康的の側面からの日本食としての味噌
利点に関する研究

インドネシアでは味噌というのはスープの名前で多くの人に知られているが、実は味噌というのは日本の調味料である。その理由で筆者は日本の味噌の本当は何ものと味噌の効能を興味深々に説明したいと思っている。この研究は味噌のこと日本料理として文化的と健康的に効能を説明したいと思っています。この研究は記述的、分解的、という方法を使う。味噌は麴大豆と潮に作られて、そして発酵されるという結果が発見した。健康的は放射から体を守れたり、癌と腫瘍を癒せたり、高血圧症とコレステロール減らしたり、骨粗鬆症を防ぐという様々な味噌の有益である。味噌も炒める、鍋、揚げ物もの、グリル、悪臭の味の除去剤うを減らし、健康ドリンクと美容ドリンク、慰安などなど様々なことに利用することができる。料理として味噌は文化的に学べるものがたくさんある。

キーワード : キーワード : 味噌、香辛料、日本文化、日本料理

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat serta berkah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Manfaat Miso Sebagai Bumbu Dapur Dalam Kuliner Jepang Dari Sisi Budaya dan Kesehatan".

Penulis menyadari bahwa dalam proses penulisan skripsi ini terdapat banyak kendala sehingga menghambat penulisannya. Namun dengan banyaknya bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu. Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini kepada:

1. Ibu Zainur Fitri, M.Pd selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan pikiran serta memberikan bimbingan dan semangat kepada penulis hingga penulisan skripsi ini selesai.
2. Ibu Andi Irma Sarjani, M.A. selaku Pembimbing II yang telah bersedia memberikan saran dan kritiknya dalam penyempurnaan skripsi ini.
3. Bapak Ari Artadi, Ph. D. selaku Ketua Sidang Skripsi dan Ketua Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang.
4. Ibu Riri Hendriati, SS. M.Si selaku Penasihat Akademik yang telah membimbing penulis selama berkuliah.
5. Ibu Dr. Diah Madubrangti, SS., M.Si. sebagai Dekan Fakultas Bahasa dan Budaya.
6. Seluruh Dosen Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang yang telah mengajarkan penulis selama menimba ilmu di Universitas Darma Persada.
7. Kepada Ayah, Ibu, Fadiah, dan Daffa yang telah memberikan dukungan dan doa yang tulus kepada penulis.
8. Kepada teman-teman yang telah banyak membantu penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan yang dimiliki penulis. Penulis berharap

penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pembaca, serta peneliti selanjutnya.

Jakarta, 04 Agustus 2022

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
概要	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Penelitian yang Relevan	4
1.3 Identifikasi Masalah	6
1.4 Pembatasan Masalah	6
1.5 Perumusan Masalah	6
1.6 Tujuan Penelitian	6
1.7 Landasan Teori	7
1.8 Metode Penelitian	10
1.9 Manfaat Penelitian	10
1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi	10
BAB II <i>MISO, WASHOKU</i> DAN NILAI BUDAYA.....	12
2.1 <i>Miso</i>	12
2.1.1 Bumbu Dapur.....	12
2.1.2 Pengertian <i>Miso</i>	14
2.1.3 Sejarah <i>Miso</i>	15
2.1.4 Perkembangan Bumbu <i>Miso</i>	17
2.1.5 Cara Pembuatan Bumbu <i>Miso</i>	20
2.1.6 Macam-Macam Bumbu <i>Miso</i>	21
2.2 <i>Washoku</i>	26
2.2.1 Pengertian <i>Washoku</i>	26

2.2.2 Karakteristik <i>Washoku</i>	28
2.3 Nilai Budaya Pada Makanan.....	30
BAB III JENIS-JENIS SUP <i>MISO</i> DI JEPANG, KARAKTERISTIK SUP <i>MISO</i> SEBAGAI <i>WASHOKU</i> , DAN NILAI BUDAYA DALAM SUP <i>MISO</i>	
3.1 Jenis-Jenis Sup <i>Miso</i> di Jepang.....	34
3.1.1 Jenis Sup <i>Miso</i> Berdasarkan Isian.....	34
3.1.2 Jenis Sup <i>Miso</i> Berdasarkan Wilayah.....	42
3.2 Karakteristik Sup <i>Miso</i> sebagai <i>Washoku</i>	53
3.3 Nilai Budaya dalam Sup <i>Miso</i>	60
BAB IV SIMPULAN	64
DAFTAR PUSTAKA	66
GLOSARIUM.....	x