

BAB IV

SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa sup *miso* mempunyai bahan dasar tahu, sayur musiman, makanan laut dan bumbu *miso*. *Miso* adalah bumbu utama sup *miso* yang terbuat dari kacang kedelai, beras, atau gandum *koji* yang difermentasi. Ada banyak jenis sup *miso*, variasi sup *miso* berdasarkan isianannya adalah *Kenchinjiru* (けんちん汁) yaitu sup *miso* yang berisi sayuran saja dan tahu, *Butajiru* / *Tonjiru* (豚汁) yaitu sup *miso* yang berisi daging babi dan sayuran, *Sanpejiru* (三平汁) yaitu sup *miso* yang berisi ikan salmon, *nabe* (鍋) yaitu *hot pot* atau sup *miso* dalam panci besar untuk dimakan bersama-sama, *zouni* yaitu (sup *miso* yang berisi *mochi*, dan sayuran. Berdasarkan wilayahnya jenis sup *miso* adalah *Ishikari Nabe* (石狩鍋) berasal dari Hokkaido, (2) *Jappajiru* (じゃっぱ汁) berasal dari Tsugaru, Aomori, (3) *Ke no Shiru* (粥の汁) berasal dari Aomori, (4) *Miso Nikomi Udon* (味噌煮込みうどん) berasal dari Nagoya, Aichi, (5) *Shiro Miso Zoni* (白みそ雑煮) berasal dari Kyoto, Osaka, dan Wilayah Kansai, (6) *Kaki no Dotenabe* (牡蠣の土手鍋) berasal dari Hiroshima, (7) *Satsumajiru* (さつま汁) berasal dari Kagoshima.

Sup *miso* terbukti mempunyai karakteristik *washoku* yaitu : (1) Menghormati variasi dan kesegaran bahan makanan dengan rasa yang alami karena sup *miso* mempunyai banyak variasi baik karena jenis bahan isianannya yang beraneka ragam, dan juga dipengaruhi oleh keaneka-ragaman bumbu *miso* itu sendiri. Tidak hanya itu, beberapa wilayah Jepang juga memiliki sup *miso* khasnya sendiri. Kemudian, rasa alami yang diperoleh karena cara memasak yang sederhana yaitu hanya dikupas, dipotong, lalu direbus, kemudian dibumbui dengan *miso* sehingga rasa bahan pada masakan sangat ditonjolkan pada sup *miso* ini. (2) Keseimbangan nutrisi yang mendukung diet sehat karena beberapa bahan pada sup *miso* seperti *burdock*, lobak, kentang, dan tahu berguna memperlancar pencernaan untuk mengurangi berat badan atau diet sehat. (3) Ekspresi keindahan alam dan pergantian musim karena sup *miso* dibuat dan diolah dengan

menambahkan bahan musiman, bahan isian sup *miso* disesuaikan dengan empat musimnya yaitu musim semi (*haru*), musim panas (*natsu*), musim gugur (*aki*), dan musim dingin (*fuyu*). (4) Berhubungan erat dengan acara tahunan seperti Tahun Baru karena sup *miso* yaitu *shiro miso zoni* dijadikan makanan Tahun Baru, dan tiap tahun *nabe* sebagai salah satu jenis *miso* yang mempunyai acara tahunan yaitu *Nabe Ibento*.

Sup *miso* mempunyai nilai budaya yaitu nilai material, nilai vital, dan nilai kerohanian. Nilai material pada sup *miso* yaitu berfungsi sebagai makanan kecantikan dan kesehatan bagi orang Jepang. Sup *miso* mempunyai nilai vital yaitu berfungsi makanan yang dapat dimakan dan diminum. Sup *miso* juga mempunyai nilai kerohanian yaitu nilai religius dari festival ular sup *miso* yang diadakan setiap tahun agar dewa dapat memberikan hujan, dan hasil panen yang baik setiap tahun kepada masyarakat Jepang.

