

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumber daya manusia yang berkualitas di Jepang menjadikan negara ini salah satu negara di Asia yang sukses dalam bidang teknologi dan industri, hal ini telah diakui oleh dunia. Daya tarik Jepang tidak hanya terletak pada sumber daya manusianya yang menciptakan inovasi di bidang teknologi dan industri, juga pada kemampuan masyarakat Jepang untuk melestarikan dan menghormati nilai-nilai tradisi budaya yang diwariskan oleh para leluhur sejak dahulu hingga kini.

Negara yang memiliki empat musim ini, menjadikan masyarakat asing ingin menikmati bunga sakura yang mekar secara langsung di musim semi dan ketiga musim lainnya. Ada berbagai tempat menarik yang dapat dikunjungi di musim-musim tertentu, budaya tradisional yang dijaga dengan baik ini menjadi daya tarik wisatawan dari penjuru dunia. Terdapat banyak kebudayaan tradisional Jepang seperti *Ikebana* yaitu seni merangkai bunga, berbagai *matsuri* yaitu festival yang dilaksanakan di beberapa daerah dengan keterkaitan musim tertentu. *Kimono* dengan berbagai motif juga memiliki makna yang berbeda-beda, orang-orang mengenakan *kimono* dalam upacara minum teh (*sado* atau *chado*). *Chado* atau upacara minum teh ini sering dijumpai saat pertemuan khusus dan perjamuan makan tradisional. Dalam sebuah artikel yang berjudul “*The Spirit of Japanese Tea Ceremony*”, upacara minum teh merupakan salah satu bentuk seni tradisional yang menggambarkan nilai-nilai kesederhanaan, keramahan, dan keindahan dalam kehidupan sehari-hari.

Tidak dipungkiri, makanan tradisional Jepang telah mendunia. Beberapa kuliner Jepang yang paling banyak digemari seperti *sushi*, *onigiri*, *sashimi*, *udon*, *ramen*, *miso shiru*, berbagai macam yang rasanya lezat dan diterima dibanyak kalangan. Makanan Jepang dikenal dengan istilah *washoku*, telah diakui sebagai warisan budaya takbenda sejak tahun 2013 oleh UNESCO. Selain beberapa makanan yang telah disebutkan sebelumnya, masyarakat Jepang sendiri memiliki kebudayaan tradisional dalam hal makanan yaitu menyajikan *washoku* atau makanan satu set. Kebudayaan ini terjaga hingga saat ini dan masih menjadi

kebiasaan bagi masyarakat Jepang sendiri. Makanan satu set ini menggunakan bahan untuk makanan pokok dan lauk pauk yang rendah lemak hewani. Bahan makanan *washoku* lebih cenderung sayur dan bahan makanan yang didapatkan dari laut, sehingga mendapatkan keseimbangan nutrisi yang seimbang untuk tubuh. Makanan pokok dan lauk pauk yang dimakan bergantian menjadikan hidangan sangat lezat. Meskipun demikian, kadar garam dan kalori juga sangat diperhatikan (Susanti, D. 2020).

Makanan Jepang dihidangkan dengan memperhatikan detail penyajiannya yang dibentuk sedemikian, sehingga hidangan tersebut terlihat elegan dan membuat berselera mata yang memandang. Dalam masakannya, sudah menjadi tradisi bahwa orang Jepang sangat bergantung pada dua bahan utama untuk masakannya, yaitu stok kaldu (*dashi*) dan kecap asin (*shoyu*). Terkadang menggunakan salah satunya atau bahkan kedua nya (Tsuji, 1989). Bahan dasar lain yang digunakan dalam makanan Jepang merupakan bahan fermentasi seperti *shoyu*, *miso*, *sake*, cuka dan *mirin*. Bumbu dengan cita rasa yang kuat jarang digunakan, hal ini agar dapat mempertahankan rasa alami dari bahan dasar makanan itu sendiri. Lauk yang digunakan untuk pendamping nasi seperti, ikan, sayuran, acar dan beberapa rempah seperti jahe, *sitrun*, dan wasabi. Teknik memasak lauk dengan cara dipanggang, direbus, dikukus, digoreng, ataupun ditumis.

Budaya makan Eropa atau Cina terkenal dengan tahapan dalam penyajiannya, yang dimulai dari menu pembuka hingga menu penutup. Di Jepang juga memiliki budaya makan tradisional dengan penyajian bertahap. *Kaiseki ryouri* merupakan hidangan makanan tradisional Jepang yang disajikan secara bertahap, mirip dengan budaya Eropa dan Cina mulai dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Hal ini menjadikan *kaiseki ryouri* sebagai bentuk penyajian yang unik kuliner Jepang. *kaiseki ryouri* merupakan salah satu bentuk seni kuliner Jepang yang menampilkan keindahan dan keunikan pada rasa makanannya. Selain itu, *kaiseki ryouri* memiliki makna tersendiri terkait keseimbangan, estetika, dan etiket makan. Sebagai bagian dari budaya tradisional Jepang, *Kaiseki ryouri* sering dikaitkan bersama upacara minum teh (*sado* atau *chado*) dan makanan mewah yang disajikan dengan berbagai tahap dan aturan tertentu. *Kaiseki ryouri* disajikan secara

bertahap, jumlah hidangan yang disajikan berkisar 10-14 macam dalam porsi kecil. Selain penampilannya yang indah dan mewah, keseimbangan rasa, tekstur, penampilan dan warna dalam setiap hidangannya sangat dijaga (Susanti, 2020). Teknik yang digunakan untuk hidangan *kaiseki ryouri* tidak digoreng, melainkan dengan teknik direbus, dikukus, dibakar dan diasamkan. Hidangan ini disebut hidangan sehat karena dalam pengolahannya tidak ada teknik pengulangan, bahan makanan yang dilakukan tidak sama antara menu satu dengan menu lain.

Namun, pemahaman tentang *kaiseki ryouri* ini tidak hanya terbatas pada aspek kuliner, melainkan nilai budaya dan etiket makan tradisional yang ada. Pengalaman pribadi penulis saat menjalani program *internship* di hotel Ogawaya Gero Onsen menjadi titik awal ketertarikan mendalam terhadap budaya dan etiket makan tradisional Jepang, terkhusus dalam situasi formal seperti jamuan makan *kaiseki ryouri*. Disisi lain, kurangnya referensi yang memadai terkait budaya dan etiket makan dalam jamuan makan *kaiseki ryouri* membuat penulis merasa perlu untuk mempelajari lebih dalam. Setelah melakukan riset dari berbagai sumber, penulis menyadari dibalik *kaiseki ryouri* ini banyak mengandung makna kehidupan orang Jepang. Hal ini membuat penulis terdorong untuk menyusun buku ini sebagai upaya memperkenalkan *kaiseki ryouri* serta menjembatani pemahaman lintas budaya dalam aspek kuliner dan etiket makan di Jepang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang mengenai *kaiseki ryouri*, terdapat beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses pembuatan buku makanan tradisional washoku *kaiseki ryouri* sebagai pengenalan budaya dan etiket makan tradisional Jepang?
2. Bagaimana tanggapan calon pengguna terhadap buku *kaiseki ryouri* sebagai media informasi pengenalan budaya dan etika makan tradisional Jepang?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari pembuatan buku ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menginformasikan proses pembuatan buku makanan tradisional *washoku kaiseki ryouri* sebagai budaya dan etiket makan tradisional Jepang.

2. Untuk mengetahui tanggapan calon pengguna terhadap pembuatan buku *kaiseki ryouri* sebagai media informasi pengenalan budaya dan etiket makan tradisional Jepang.

1.4 Manfaat

Pembuatan buku tentang *kaiseki ryouri* ini memberikan manfaat baik dari sisi teoritis maupun praktis.

1. Manfaat Teoritis

Pengembangan ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian budaya Jepang dibidang kuliner dan etiket makan. Dengan membahas *kaiseki ryouri* dari segi sejarah, struktur, filosofi, dan tata cara makan, buku ini memperkaya literatur mengenai kebudayaan Jepang yang dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa maupun akademisi.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, buku ini memberikan kemudahan bagi para peminat kuliner Jepang, wisatawan, maupun pelaku industri *hospitality* untuk memahami *kaiseki ryouri*. Pembaca dapat mengetahui urutan penyajian yang tepat, makna dibalik setiap hidangan, serta etiket makan yang berlaku. Dengan demikian, buku ini dapat menjadi panduan praktis dalam kegiatan kuliner lintas budaya dan sebagai bahan edukasi budaya populer Jepang.

1.5 Luaran

Luaran dari kegiatan pembuatan buku ini adalah sebuah buku berkonsep majalah informatif yang berjudul “Makanan Tradisional *Washoku: Kaiseki Ryouri*” sebagai pengenalan budaya dan etiket makan tradisional Jepang. Buku ini disusun sebagai media informasi yang bertujuan untuk memperkenalkan nilai-nilai budaya Jepang melalui seni makan *kaiseki*. Luaran dari proyek ini merupakan sebuah buku cetak yang dikemas dengan gaya visual menarik dan informatif, memuat isi materi mengenai sejarah *kaiseki ryouri*, filosofi penyajian, tata cara makan, serta nilai-nilai budaya yang terkandung didalamnya. Buku ini dicetak dengan ukuran A4 (21 x 29,7 cm) menggunakan jenis kertas *Art Paper* 150gsm terdiri dari sampul buku bagian depan dan belakang, serta 39 halaman.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Buku

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, buku merupakan lembar kertas yang berjilid dan berisi tulisan atau keterangan mengenai suatu hal. Dalam konteks akademik, buku dijadikan sebagai salah satu sumber referensi yang memuat teori-teori dari para ahli yang digunakan untuk memperkuat kajian dalam penelitian. Saat ini buku tercetak fisik disebut dengan buku teks, sedangkan buku dalam bentuk digital dikenal dengan istilah *e-book*, keduanya sama-sama mengandung ilmu pengetahuan. Menurut *New Columbia Encyclopedia* 1975:331 (dalam Rofiqoh, 2024) mendefinisikan buku merupakan suatu karya tulis yang tersedia baik dalam bentuk naskah ataupun dalam bentuk cetakan yang cukup tebal dan panjang. Buku juga dapat dijadikan sebagai alat berkomunikasi. Fungsi buku adalah untuk menyampaikan informasi, berupa cerita, pengetahuan, laporan, dan lain-lain. Buku merupakan salah satu bentuk media cetak yang masih relevan untuk menyampaikan informasi yang mendalam dan sistematis. Dalam perspektif pendidikan budaya, buku berfungsi tidak hanya sebagai alat penyebaran informasi, tetapi juga sebagai media untuk menanamkan nilai dan persepsi (Kress & van Leeuwen, 2015).

Menurut Wulandari (2018), buku yang efektif dalam menyampaikan informasi budaya memiliki struktur yang rapi, ilustrasi yang mendukung isi, serta bahasa yang sesuai dengan target pembaca. Buku edukatif tentang kuliner tradisional seperti *washoku* perlu disusun dengan memperhatikan aspek visual (desain, foto makanan, dan susunan layout), serta narasi yang tidak hanya menjelaskan “apa” tetapi juga “mengapa” dan “bagaimana” dari sebuah tradisi. Dengan kata lain, buku berperan ganda sebagai dokumentasi dan sebagai alat pembelajaran. Maka dari itu, dalam pengembangan buku *washoku* sebagai media pengenalan budaya Jepang, penting untuk mengacu pada teori komunikasi visual, desain pembelajaran, dan representasi budaya agar isi buku mampu mencapai tujuan edukatif yang diharapkan.

Buku informasi merupakan salah satu bentuk media cetak bagi keperluan edukasi maupun referensi yang menyajikan berbagai kumpulan data serta fakta

secara sistematis. Buku ini dapat menambah pemahaman pembaca terhadap isi yang disampaikan, tidak hanya berisi teks saja melainkan dilengkapi dengan tabel, gambar, ataupun foto. Menurut Rustan, 2009:122 (dalam Anggraeni & Handayani, 2021:37) buku merupakan salah satu media untuk menyampaikan informasi baik berupa cerita, pengetahuan, laporan, dan lain-lain. Buku informasi relatif sesuai digunakan sebagai pengaplikasian media yang berisi tentang sejarah, urutan, etiket, serta pengenalan budaya. Dalam buku informasi, data didalamnya di cantumkan secara menyeluruh dengan disertakan tambahan data visual berupa foto objek yang dibahas maupun ilustrasi. Desain buku perlu dibuat menarik mulai dari sampul hingga tata letak dan isi, agar mampu mempertahankan minat baca serta mudah bagi pembaca memperoleh informasi. Target pembaca buku informasi ini individu berusia sekitar 18-35 tahun, karena pada usia tersebut terdapat ketertarikan yang cukup besar terhadap sejarah dan budaya, baik untuk tujuan wisata atau pendidikan.

2.2 Washoku

Washoku merupakan istilah yang merujuk pada makanan tradisional Jepang yang tidak hanya mencerminkan kebiasaan makan, tetapi juga mencerminkan nilai-nilai budaya dan filosofi hidup masyarakat Jepang. *Washoku* bukan hanya soal rasa, tetapi juga mencakup estetika penyajian, keseimbangan nutrisi, serta hubungan manusia dengan alam dan musim. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, pemahaman teoritis tentang *washoku* menjadi dasar penting untuk memahami konteks budaya dan etiket makan Jepang, khususnya dalam bentuk hidangan *kaiseki*.

Menurut Assmann (2020), *washoku* adalah ekspresi budaya yang diwariskan secara turun-temurun, dan pada tahun 2013 diakui sebagai warisan budaya takbenda oleh UNESCO. *Washoku* dipahami sebagai sistem nilai budaya yang melibatkan empat karakteristik utama: (1) menghargai bahan alami, (2) keseimbangan nutrisi, (3) keanekaragaman rasa yang ditentukan oleh musim, dan (4) keterkaitan erat dengan acara sosial maupun ritual tahunan. Keempat unsur ini akan digunakan untuk menganalisis bagaimana nilai-nilai budaya diinternalisasi dalam penyajian makanan *washoku*, terutama dalam bentuk *kaiseki ryōri*.

Pendekatan semiotik juga digunakan dalam melihat *washoku* sebagai simbol sosial budaya. Seperti dijelaskan oleh Rath (2016), makanan tradisional Jepang tidak bisa dipisahkan dari identitas nasional Jepang. *Washoku* menjadi sarana komunikasi yang mencerminkan kesopanan, harmoni, dan penghormatan terhadap alam. Dengan demikian, simbolisme dalam makanan, termasuk penyusunan warna, bentuk, dan urutan penyajian, dapat dianalisis untuk mengungkap nilai budaya yang mendalam.

Teori ini juga relevan ketika dikaitkan dengan perkembangan kontemporer. Dalam konteks globalisasi dan komersialisasi makanan, terdapat tantangan dalam mempertahankan nilai-nilai tradisional. Menurut Cwiartka (2019), transformasi gaya hidup dan perubahan konsumsi makanan di Jepang turut memengaruhi praktik *washoku*, namun tetap mempertahankan nilai dasarnya melalui adaptasi yang berkesinambungan.

Berdasarkan teori di atas, penelitian ini akan menelaah *washoku* sebagai representasi budaya yang dapat dikenalkan melalui media buku informatif. Fokus akan diberikan pada bagaimana nilai-nilai inti *washoku* diinterpretasikan dalam desain, isi, dan penyajian informasi yang mudah dipahami oleh pembaca, khususnya peminat budaya Jepang dan dunia kuliner.

2.3 *Kaiseki Ryouri*

Masuknya budaya Jepang ke Indonesia bukanlah hal yang tidak mungkin terjadi, setelah masa penjajahan Jepang selama tiga tahun, yaitu 1942 hingga 1945. Setelah Indonesia merdeka dan hubungan bilateral dengan Jepang membaik, unsur budaya Jepang termasuk bidang kuliner mulai masuk ke dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Namun, pascakemerdekaan kuliner Jepang tidak langsung menjadi pilihan populer dikalangan masyarakat. Awal masuknya kuliner Jepang ke Indonesia terjadi pada tahun 1969, dibawa oleh pria bernama Kikuchi yang menikah dengan seorang wanita Indonesia. Kikuchi mendirikan restoran yang bernama Kikugawa yang menawarkan hidangan khas Jepang seperti *sushi*, *tenpura*, dan *sukiyaki*. Kikuchi juga membuka restoran bernama Bengawan Solo di Tokyo sebagai bentuk pengutan hubungan antara Indonesia dan Jepang. Sejak tahun 1969,

kehadiran restoran Jepang di Indonesia semakin berkembang baik dari segi jumlah *outlet* maupun ragam jenis hidangannya. Saat ini, masyarakat Indonesia menerima kuliner Jepang dengan baik, dan berbagai jenis makanan Jepang telah menjadi salah satu alternatif konsumsi sehari-hari. Kuliner merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, namun saat ini kebutuhan akan kuliner bergeser menjadi sebuah bentuk gaya hidup.

Dari berbagai jenis kuliner sebelumnya, terdapat satu bentuk sajian yang menjadi representasi tertinggi dari seni kuliner Jepang yang masih dijaga dan dilestarikan hingga saat ini, sajian ini disebut *kaiseki ryouri*. *Kaiseki* berasal dari Jepang, sebelumnya sajian ini cukup asing bagi masyarakat barat. *Kaiseki* didasari oleh 7 prinsip utama, gaya masak ini sangat fleksibel. Orang Jepang rata-rata dapat menikmati sekitar 100 jenis hidangan berbeda, dibandingkan dengan orang barat yang hanya dapat menikmati sekitar 30 jenis hidangan berbeda (Aalto, M. 2018:10). *Kaiseki ryouri* merupakan makanan ringan yang disajikan untuk dinikmati setelah semangkuk *koicha*, yaitu teh bubuk yang pekat dalam upacara minum teh. Karena *koicha* terlalu berat untuk perut kosong.

Secara etimologis, *kaiseki* terdiri dari dua kanji 懷 dan 石. Dalam Kamus Kanji Modern Jepang Indonesia cetakan ke 16 懷 secara Jepang (*kun-yomi*) dibaca dengan *futokoro* yang berarti kantong, dan secara Cina (*on-yomi*) dibaca dengan *kai*. Sedangkan 石 secara Jepang dibaca *ishi* yang berarti batu, dan secara Cina dibaca dengan *seki*. Jika digabungkan maka *kaiseki* memiliki arti batu hangat yang digantung tepat dibagian perut para pendeta pada saat mereka sedang lapar. Para pendeta sering melakukan metode ini untuk menahan rasa lapar ketika mereka melakukan ibadah pada pagi atau sore hari (Intan, 2018:14).

Kaiseki secara harfiah berarti “batu di dada”. Nama ini merujuk pada praktik para biksu Buddha di masa lalu yang meletakkan batu hangat di dalam pakaian mereka untuk mengurangi rasa lapar selama menjalani pertapaan. Dari makna tersebut berkembanglah konsep *kaiseki ryouri* sebagai simbol dari kehangatan, ketenangan, dan pengendalian diri. Seiring berjalannya waktu, praktik ini dikembangkan lebih jauh oleh seniman teh seperti Sen no Rikyuu, yang memformalkan penyajian *kaiseki* dalam rangkaian *chanoyu* sebagai bentuk

penghormatan terhadap tamu. *Kaiseki ryouri* tidak sekedar menyajikan dan menyuguhkan makanan, setiap hidangan disiapkan disajikan satu per satu dengan perhitungan waktu yang cermat, ini mencerminkan perhatian terhadap detail dan rasa hormat terhadap tamu. Penyajian dengan keramahan terbaik didalam ruang teh tradisional Jepang (*cha-shitsu*) yang tenang. Upacara minum teh yang mencakup *kaiseki ryouri* dilakukan dalam suasana keindahan sederhana dan elegan. *Kaiseki ryouri* sangat menghargai rasa musim. Tuan rumah tidak hanya memperhatikan bahan-bahan masakan, tetapi juga perlengkapan makan dan interior ruangan untuk membuat tamu merasa nyaman sesuai musim. Sebagai pelengkap, *wagashi* yang merupakan manisan tradisional Jepang disajikan sebelum minum teh juga sangat menghargai rasa musim. Aspek musiman dari warna dan motif sangat penting, rangkaian manisan ini terus berubah dalam hal keindahan dan bentuk. Setiap manisan memiliki nama yang menggambarkan satu adegan musim. Misalnya, manisan berbentuk buah kesemek dinamakan *sato no aki* yang berarti musim gugur dikampung halaman. Manisan berbentuk daun maple berwarna dinamakan *kouze no aki* yang berarti musim gugur dipucuk pohon maple (Ohtani, n.d.)

Pada tahun 1185, pusat pemerintahan dipindahkan dari Kyoto ke Kamakura, pada zaman itu berkembang cara hidup samurai dan agama Buddha Zen tentang hidup yang sehat dan masakan yang sederhana. *Shojin ryouri*, masakan vegetarian yang berasal dari kuil Buddha yang ada di Cina, terdiri dari porsi-porsi kecil dan disiapkan dengan lima warna (hijau, merah, kuning, putih dan ungu gelap) dan lima rasa (pahit, asam, manis, pedas, dan asin). *Shojin ryouri* merupakan cikal bakal munculnya *kaiseki ryouri*, makanan yang disajikan sebelum upacara minum teh dipertengahan abad ke-16. *Shojin ryouri* adalah masakan vegetarian yang berasal dari kuil Buddha yang ada di Cina. Kemudian *shojin ryouri* yang telah ditambahkan daging, namanya berubah menjadi *kaiseki ryouri* (Susanti, 2020).

Setelah mengalami perkembangan dari hidangan sederhana para biksu Buddha hingga menjadi sajian dalam upacara minum teh, *kaiseki ryouri* dikenal sebagai bentuk seni kuliner Jepang yang mengutamakan estetika dan keseimbangan. Disajikan secara berurutan dari menu pembuka hingga penutup memiliki berbagai jenis hidangan dengan cara pengolahan yang berbeda-beda. Menurut Murata, 2006

jenis hidangan yang disajikan dalam *kaiseki ryouri* terdapat 14 jenis hidangan, antara lain: (1) *sakizuke*, (2) *hassun*, (3) *mukozuke*, (4) *takiawase*, (5) *futamono*, (6) *yakimono*, (7) *su-zakana*, (8) *hayashi bachi*, (9) *naka-choko*, (10) *shiizakana*, (11) *gohan*, (12) *ko no mono*, (13) *tome-wan*, (14) *mizumono*. Saat ini hidangan *kaiseki* telah menjadi makanan standar rumah makan tradisional (*ryotei*) dan penginapan tradisional (*ryokan*). Fungsi sosial dari *kaiseki ryouri* yaitu sebagai salah satu sarana mengeratkan hubungan antar sesama dan saling menghargai satu sama lain. Selain itu, terdapat juga fungsi kesehatan apabila mengonsumsinya. Kini menemukan hidangan *kaiseki* mudah hanya saja harganya yang relatif mahal.

2.4 Budaya

Menurut Robert H. Lowie, budaya adalah segala sesuatu yang diperoleh individu dari masyarakat, mencakup kepercayaan, adat istiadat, norma-norma, seni, kebiasaan makan, keahlian, dan warisan lainnya yang diturunkan dari generasi sebelumnya, baik melalui formal maupun informal. Istilah “culture” berasal dari kata Latin *cultura*, yang berarti “pengolahan” dan merujuk pada proses membina dan mengembangkan suatu keahlian atau kualitas tertentu. Dalam bahasa Indonesia kata “budaya” berasal dari bahasa Sansekerta, lebih tepatnya dari kata “buddhayah” bentuk jamak dari “buddhi” yang berarti “akal”. Dalam konteks ini, budaya didefinisikan sebagai kumpulan gagasan, kepercayaan, dan perilaku yang dianut oleh sekelompok orang. Budaya merupakan kumpulan pengetahuan khas bagi suatu masyarakat atau populasi tertentu.

Budaya merupakan kerangka dasar yang membentuk cara pandang dan gaya hidup seseorang, mencakup unsur-unsur fisik maupun non-fisik seperti bahasa, tradisi, keyakinan, dan teknologi. Pola perilaku tersebut mencerminkan karakteristik serta kebiasaan suatu kelompok masyarakat. Budaya sendiri adalah pola hidup yang diciptakan, dibagikan, dan diwariskan oleh komunitas tertentu. Di dalamnya terdapat berbagai unsur kompleks seperti sistem politik, kepercayaan agama, bahasa, serta benda-benda budaya. Semua elemen ini diturunkan dari generasi ke generasi dan secara bersama membentuk keunikan budaya kelompok tersebut.

2.5 Etiket Makan Tradisional Jepang

Etiket makan adalah seperangkat aturan sosial tentang bagaimana seseorang bersikap saat makan dengan orang lain. Etiket ini mencerminkan norma-norma kesopanan dan rasa hormat dalam sebuah budaya (Sastroatmodjo, 2001). Etiket makan mengatur tindakan-tindakan praktis, seperti halnya posisi duduk dan juga penggunaan alat makan, serta nilai-nilai budaya yang terkandung di dalam kebiasaan makan tersebut. Menurut Winarno (2004), etiket makan menjadi bagian dari identitas budaya bangsa juga mencerminkan tata nilai beserta hierarki sosial yang berlaku dalam suatu masyarakat. Dalam pandangan antropologis, etiket makan merupakan bagian dari budaya non-material yang diwariskan secara turun temurun. Menurut Koentjaraningrat (2009), etiket makan termasuk dalam sistem norma yang berfungsi untuk membentuk dan menjaga hubungan sosial agar tetap harmonis. Budaya etiket makan Jepang memiliki dimensi spiritual yang kuat, dimana kegiatan makan dianggap sebagai bentuk penghormatan terhadap alam dan kehidupan. Winarno (2004) juga menambahkan etiket makan merupakan hasil dari proses sosialisasi dan internalisasi nilai-nilai budaya dalam keluarga dan masyarakat. Seseorang diajarkan untuk mengikuti tata cara makan tertentu sebagai bagian dari proses pembentukan karakter dan identitas budaya.

Etiket makan dari budaya lain menjadi semakin penting terutama dalam interaksi lintas budaya seperti pariwisata, bisnis internasional, atau studi luar negeri. Seseorang dapat menunjukkan rasa hormat dan menghindari kesalahpahaman yang dapat merusak hubungan sosial dengan memahami etiket makan suatu negara. Dalam budaya Jepang etiket makan memiliki hubungan erat dengan status sosial dan hierarki. Budaya seperti tempat duduk di meja makan, urutan menyajikan makanan, dan siapa yang makan terlebih dahulu dapat mencerminkan kedudukan sosial seseorang dalam kelompok. Oleh karena itu, etiket makan menjadi cerminan struktur sosial dan nilai-nilai budaya yang lebih luas.

Di Jepang etiket makan dikenal sebagai *shokuji no sahō* (食事の作法), merupakan bagian integral dan kehidupan sehari-hari yang mencerminkan nilai-nilai kesopanan (*reigi*), kesederhanaan, dan penghargaan terhadap makanan serta orang lain. Praktik ini berkembang seiring dengan pengaruh agama Buddha yang

menekankan pada keselarasan dan tata krama dalam interaksi sosial. Menurut Naomichi Ishige dalam bukunya *The History and Culture of Japanese Food*, etiket makan di Jepang mencerminkan pandangan hidup masyarakat Jepang yang menghargai keharmonisan antara manusia, alam, dan makanan yang dikonsumsi.

Sebelum makan, orang Jepang mengucapkan “*itadakimasu*” yang artinya “saya menerima”. Ungkapan ini merupakan bentuk rasa syukur kepada alam, petani, nelayan, dan semua pihak yang terlibat dalam penyediaan makanan. Setelah selesai makan orang Jepang mengucapkan “*gochisousama deshita*” yang berarti “terima kasih atas jamuannya” sebagai bentuk apresiasi kepada yang telah menyiapkan makanan. Penggunaan sumpit (*hashi*) dalam etiket makan orang Jepang memiliki aturan tersendiri. Terdapat berbagai aturan penggunaan sumpit yang mencerminkan kesopanan, seperti tidak menancapkan sumpit secara vertikal ke dalam nasi, karena menyerupai virtual pemakaman. Lalu, tidak menggunakan sumpit untuk menunjuk orang atau benda yang ada disekitar. Aturan lainnya seperti, tidak memindahkan makanan langsung dari sumpit seseorang ke sumpit orang lain, hal ini sangat dilarang karena menyerupai praktik pemakaman yang dianggap tabu dalam budaya Jepang.

Dalam artikel yang berjudul “*Japanese table manners*” jamuan makan tradisional Jepang, khususnya pada penyajian *kaiseki ryouri* terdapat tata cara dan etiket makan yang sangat dijunjung tinggi oleh orang Jepang. Beberapa restoran di Jepang memiliki meja yang rendah dan alas duduk (*zabuton*) sebagai pengganti kursi dan meja, seseorang yang datang harus melepas sepatu atau sandal yang digunakan untuk naik ke alas *tatami* dan duduk bersimpuh dengan punggung yang tegak. Dilarang melangkah di atas alas duduk selain alas duduk milik diri sendiri. Sebelum dimulainya jamuan makan tamu akan diberikan handuk basah yang disebut *oshibori* untuk membersihkan tangan. Tamu akan diberikan gelas diawal jamuan makan ini, dan dituangkan minuman beralkohol dan semua orang dimeja, mengangkat gelas dan menyebut “*kanpai*” lalu minum, dilarang minum sebelum mengucapkan “*kanpai*”. Pada saat menuangkan alkohol budaya orang Jepang adalah saling melayani, larangan menuangkan minuman untuk diri sendiri melainkan menuangkan gelas kepada orang lain dan periksa gelas secara berkala,

apabila gelas orang lain sudah kosong alangkah baiknya untuk menuangkannya lagi. Setelah “*kanpai*” dilakukan akan disajikan hidangan mulai dari hidangan pembuka hingga hidangan penutup secara bertahap. Tamu akan mulai makan dan mengucapkan “*itadakimasu*” dan mulai makan. Menu yang dikeluarkan akan bertahap dan hidangan akan diganti apabila tamu sudah selesai makan hidangan sebelumnya. Menghabiskan makanan hingga bersih termasuk perilaku yang baik, tetapi apabila terdapat makanan yang kurang disukai lebih baik menginformasikan di awal atau sebaiknya makanan tersebut dibiarkan diatas piring. Kebiasaan lain seperti mengangkat mangkuk saat makan nasi atau sup, mengeluarkan suara saat menyantai makanan mie *ramen* dianggap sebagai bentuk ekspresi kenikmatan bahwa hidangan yang dimakan dinilai enak. Hal ini menjadi perbedaan budaya antara budaya Jepang dengan budaya di Indonesia.

2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian mengenai budaya kuliner Jepang dan etiket makan tradisional telah dilakukan sebelumnya dalam bentuk kajian budaya, antropologi, maupun pendidikan bahasa dan budaya Jepang. Beberapa penelitian terdahulu yang relevan sebagai acuan dalam penyusunan buku ini sebagai berikut:

1. Khaifad, 2025 dalam penelitiannya beliau menganalisa mahasiswa yang mengikuti program *internship* di Jepang khususnya *ryokan*, mengharuskan mahasiswa dapat berkomunikasi menggunakan bahasa Jepang antara staf atau tamu. Maka dari itu, diperlukan bekal yang matang dari segi bahasa ataupun kegiatan untuk mengikuti program *internship*. Dalam analisisnya memunculkan ide pembuatan buku perhotelan *ryokan* sebagai media pembelajaran mahasiswa *internship*: departemen restoran. Dalam bukunya yang berjudul “JABOKAN” (*Japanese Book Ryokan*), membahas mengenai departemen restoran yang mana terdapat pengertian tentang *kaiseki ryouri*.
2. Susanti, 2020 dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis nilai-nilai Budaya Penyajian *Kaiseki Ryouri* Di Penginapan Tradisional Ala Jepang (*Ryokan*)” mengkaji nilai-nilai budaya dalam penyajian *kaiseki ryouri*, serta peranannya dalam kehidupan masyarakat Jepang, khususnya dalam penginapan tradisional Jepang (*ryokan*).

3. Murata, 2006 dalam bukunya yang berjudul “*Kaiseki: The Exquisite Cuisine of Kyoto’s Kikunoi Restaurant*” membahas tentang jenis-jenis *kaiseki ryouri* berdasarkan musim. Jenis makanan yang ditulis dalam buku tersebut berasal dari Kyoto Kikunoi Restaurant. Didalam nya juga membahas tentang filosofi bahan yang digunakan dari segi warna, ukuran, dan komposisi.

Dari beberapa penelitian sebelumnya yang memiliki relevansi dengan penelitian yang dilakukan penulis dalam pembuatan buku “*Makanan Tradisional Washoku: Kaiseki Ryouri*”. Penelitian tersebut menekankan pada *kaiseki ryouri* sebagai pengenalan budaya dan etiket makan Jepang kepada umum khususnya mahasiswa bahasa Jepang. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut melalui penyusunan buku *kaiseki ryouri* yang informatif dan edukatif.