



**Fungsi Seni *Bentō* di
Jepang**

日本でお弁当アートの利点

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Derajat

Ahli Madya Program Studi Diploma 3 Bahasa Jepang

Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang

Oleh :

Zenith Morrisette

40020418060038

PROGRAM STUDI DIPLOMA 3 BAHASA JEPANG

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS DIPONEGORO

2021

HALAMAN PERNYATAAN

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa Tugas Akhir yang disusun ini tidak mengambil bahan hasil penelitian untuk suatu gelar sarjana atau diploma yang sudah ada di universitas maupun hasil penelitian lain. Selama pembuatan Tugas Akhir ini penulis juga tidak mengambil bahan, publikasi, atau tulisan orang lain, kecuali yang telah disebutkan dalam rujukan. Penulis bersedia menerima sanksi jika terbukti melakukan penjiplakan.

Zenith Morrisette

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul : Fungsi Seni *Bentō* di Jepang

Nama : Zenith Morrisette

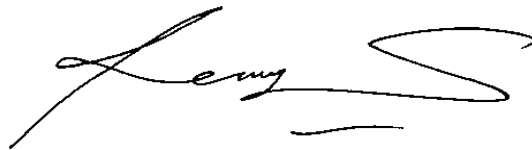
NIM : 40020418060038

Program Studi : D3 Bahasa Jepang

Fakultas : Sekolah Vokasi

Universitas : Diponegoro

Menyetui,
Pembimbing



Reny Wiyatasari, SS. M. Hum

NIP. 197603042014042001

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Fungsi Seni *Bentō* di Jepang
Nama : Zenith Morrisette
NIM : 40020418060038
Program Studi : D3 Bahasa Jepang
Fakultas : Sekolah Vokasi
Universitas : Diponegoro

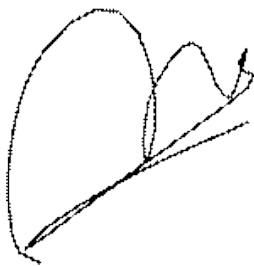
Tugas Akhir ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan dinyatakan lulus pada hari Sabtu, 21 Agustus 2021

Ketua



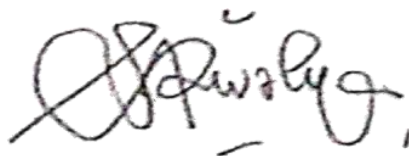
Reny Wiyatasari, S.S.M. Hum
NIP. 197603042014042001

Anggota I



Maharani Patria Ratna, S.S, M.Hum
NIP. 198609092019032015

Anggota II



Sriwahyu Istana Trahutami, S.S, M.Hum
NIP. 197401032000122001

MOTTO

“All of us might wish at times that we lived in a more tranquil world, but we don’t. And if our times are difficult and perplexing, so are they challenging and filled with opportunity.”– Robert F. Kennedy

“Only those who dare to fail greatly can ever achieve greatly.”– Robert F. Kennedy

“Change is the law of life and those who look only to the past or the present are certain to miss the future.”– John F. Kennedy

“You always have a choice in your life, and you will make the wrong one pretty often. All you need to do is keep pushing on, because life will not stop for your regrets.”– Farhan Rafi Ramadhani

PERSEMBAHAN

- Puji syukur dan terima kasih kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
- Saya persembahkan Tugas Akhir ini untuk keluarga tercinta, terutama kedua orang tua saya, kakak-kakak dan adik saya tersayang yang selalu memberikan dukungan dan doa kepada Saya.
- Terimakasih kepada Reny先生 selaku dosen pembimbing yang telah sabar memberikan bimbingan kepada penulis, Utami先生 selaku dosen wali penulis yang selalu memberi nasehat dan motivasi kepada penulis selama kuliah serta Utami先生 pula selaku Kaprodi D3 Bahasa Jepang yang selalu mengarahkan dan memberikan bimbingan kepada seluruh mahasiswa D3 Bahasa Jepang.
- Sensei Pengajar D3 Bahasa Jepang yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
- Para sahabat penulis yaitu Maulita Ratnawati, Selvi Dya Salsabilla, Moy Galatasaray Ciyote, Balqis Qurainy Viany yang selalu menemani penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini dari awal hingga akhir, Yusuf Adi Permana yang selalu memberikan semangat kepada penulis dari awal melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) hingga mengerjakan Tugas Akhir ini, Raffin Fikar Kus Maulana yang membantu penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini, serta Jerycho Andre Wijaya yang turut serta memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
- Seluruh teman-teman seperjuangan D3 Bahasa Jepang Universitas Diponegoro angkatan 2018.
- Seluruh staff dan karyawan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro beserta admin D3 Bahasa Jepang.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga pembuatan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini dapat tersusun dengan baik berkat dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, akhirnya Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Allah SWT, atas segala rahmat dan hidayah-Nya.
2. Bapak Prof. Dr. Ir, Budiyono, M.Si selaku Wakil Dekan Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang.
3. Ibu S.I. Trahutami, S.S, M.Hum selaku Ketua Program Studi D3 Bahasa Jepang Sekolah Vokasi.
4. Ibu S.I. Trahutami, S.S, M.Hum selaku Dosen Wali yang selalu memberikannasehat dan motivasi kepada penulis selama kuliah.
5. Ibu Reny Wiyatasari, S.S, M.Hum selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan memberikan nasehat kepada penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen pengajar Program Studi D3 Bahasa Jepang Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro yang telah memberikan banyak wawasan dan pengetahuan kepada penulis.
7. Ibu Noor Fifin selaku koordinator dan pembimbing magang selama penulis melakukan kegiatan magang di Watu Gajah Park.
8. Kedua orang tua, kakak dan adik saya yang selalu memberikan dukungan dan do'a sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
9. Para pengajar di Program D3 Bahasa Jepang Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro Semarang, Utami 先生, Reny , Rani E 先生, Misaki 先生, Zaki 先

生, Eliz 先生, Saras 先生 dan Yuli 先生 atas ilmu yang telah diberikan.

10. Teman-teman seperjuangan D3 Bahasa Jepang Universitas Diponegoro angkatan 2018.

11. Serta seluruh pihak yang telah membantu terselesainya penulisan Tugas akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu.

Penulis harap penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan seluruh pihak yang membutuhkan. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran akan sangat berguna bagi penulis kedepannya.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
MOTTO.....	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Manfaat dan Tujuan	2
1.3.1 Manfaat.....	2
1.3.2 Tujuan.....	2
1.4 Metode Penelitian	2
1.4 Sistematika Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Tinjauan Pustaka	5
2.2 Landasan Teori.....	8
2.2.1 Sejarah Bentō.....	8
2.2.2 Pengertian Budaya Secara Umum	10
2.2.3 Pengertian <i>Bento</i>	12

BAB III PEMBAHASAN	14
3.1 Fungsi dari Seni Membuat <i>Bento</i> bagi Kehidupan Masyarakat Jepang di Era Modern.....	14
3.1.1 <i>Bento</i> sebagai Ikon khas Jepang	14
3.1.2 <i>Bento</i> Merupakan Cara untuk Melestarikan Budaya	14
3.1.3 <i>Bento</i> sebagai Alat Pemersatu Bangsa.....	15
3.2 Hal-Hal yang Harus Diperhatikan dalam Membuat <i>Bento</i>	16
3.2.1 Keindahan dan Gizi yang Seimbang.....	16
3.2.2 Karakteristik dan Jenis <i>Bento</i>	16
3.2.3 Wadah Kotak Makan dan Penyajian yang Baik.....	19
BAB IV KESIMPULAN	33
YOUSHI	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN	37
SURAT KETERANGAN SELESAI MAGANG.....	38
NILAI MAGANG	40
BIODATA.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Kyaraben Bentō</i>	17
Gambar 3.2 <i>Kyaraben Bentō</i>	17
Gambar 3.3 <i>Ekiben Bentō</i>	18
Gambar 3.4 <i>Ekiben Bentō</i>	18
Gambar 3.5 Wadah Kotak Makan berbahan Plastik	20
Gambar 3.6 Wadah Kotak Makan berbahan Plastik	20
Gambar 3.7 Wadah Kotak Makan berbahan Kayu	21
Gambar 3.8 Wadah Kotak Makan berbahan Kayu	22
Gambar 3.9 Wadah Kotak Makan berbahan <i>Stainless Steel</i>	23
Gambar 3.10 Wadah Kotak Makan berbahan <i>Stainless Steel</i>	23
Gambar 3.11 Wadah Kotak Makan berbahan <i>Wheat Straw</i>	24
Gambar 3.12 Wadah Kotak Makan berbahan <i>Wheat Straw</i>	25
Gambar 3.13 Contoh Bahan Baku Makanan.....	27
Gambar 3.14 Contoh Bahan Baku Makanan.....	27
Gambar 3.15 Contoh Pemilihan Tempat atau Wadah Makanan.....	28
Gambar 3.16 Contoh Pemilihan Tempat atau Wadah Makanan.....	29
Gambar 3.17 Gambaran <i>Foodborne Illness Disease</i>	30
Gambar 3.18 Gambaran Pemisahan Makanan pada Wadah Makanan berbahan Kardus	31
Gambar 3.19 Isi Steples yang Berbahaya jika Tertelan	31
Gambar 3.20 Contoh Olahan Masakan	32

ABSTRAK

Laporan Tugas Akhir ini merupakan hasil penelitian mengenai *bento*. Penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Watu Gajah Park terhitung mulai 11 Februari – 9 April 2021. Penulis mengambil tema Seni dan Kreasi dalam Pembuatan *Bento* di Jepang. Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah memperkenalkan apa pengertian dari *bento*, fungsi *bento*, jenis *bento*, sejarah *bento*, dan hal penting lain yang berkaitan dengan *bento*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan mengumpulkan data-data terkait *bento* yang bersumber dari buku, jurnal maupun website yang dikaji lebih dalam dan disatukan menjadi sebuah tulisan yang baik dan benar.

Kata kunci: seni, kreasi, *bento*, pembuatan *bento*, jenis *bento*, sejarah *bento*.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jepang merupakan negara maju yang memiliki banyak keunggulan dibanding negara lain, diantaranya adalah dalam bidang teknologi manufaktur, kuliner dan seni budaya. Dibalik kemajuan negara dan masyarakatnya, Jepang tetap berpegang teguh pada budaya dan tradisi yang sudah ada sejak dahulu kala sehingga masyarakat Jepang tidak melupakan dan dapat melestarikan budaya dan tradisinya agar terus ada dan berkembang sampai kapanpun.

Namun, seperti pada negara lainnya, budaya dan tradisi di Jepang pun ikut beradaptasi dengan perkembangan zaman. Mengingat negara Jepang sudah menjadi negara yang *technology-oriented* dan selalu membuka jalan untuk perubahan ke arah yang lebih baik. Jepang memberikan pesan kepada dunia bahwa budaya dan tradisi tradisional dan modern bukanlah kedua elemen yang terpisah dan merupakan satu kesatuan yang sangat menarik untuk dilihat, dikenali dan dipelajari.

Salah satu tradisi yang ikut beradaptasi dengan perkembangan zaman di era modern ini adalah tradisi Bento Art atau Seni Membuat Bento. *Bentō* (弁当 atau べんとう) atau *o-bentō* merupakan makanan jadi yang dikemas agar dapat dijadikan bekal keluarga. Para ibu di Jepang memberikan *Bentō* sebagai bekal makan siang sekolah anak-anak mereka. Meyakinkan anak-anak untuk memakan bekal *bentō* yang diberikan, terutama yang terdiri dari sayur-sayuran bukanlah sesuatu yang mudah. Oleh karena itu, berkembanglah seni *bento*, dimana *bentō* dikemas dan dihias dengan sedemikian rupa agar menarik untuk dimakan. Karena itulah, *Bento Art* menjadi salah satu bukti positif yang tergabung dengan modernisasi yang sangat menarik untuk dipelajari.

Berdasarkan hal-hal diatas, *bentō* memiliki berbagai macam hal yang dapat ditelaah dan dipelajari dalam pengaplikasiannya yang tidak terbatas bukan hanya dalam kehidupan masyarakat Jepang, namun juga kehidupan masyarakat dunia yang menggunakan seni membuat *bentō* dalam kehidupannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah :

- 1) Apa saja fungsi dari seni membuat *bentō* bagi kehidupan masyarakat Jepang di era modern?
- 2) Apa saja hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat *bentō*?

1.3 Manfaat dan Tujuan

1.3.1 Manfaat

A. Manfaat Teoritis

Supaya pembaca mengerti dan memahami soal filosofi dan manfaat seni membuat *bentō* dalam kehidupan masyarakat Jepang di era modern.

B. Manfaat Praktis

Supaya pembaca dapat mempelajari seni membuat *bentō* dan mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-sehari.

1.3.2 Tujuan

Tujuan penelitiannya adalah :

1. Untuk mengetahui apa saja jenis-jenis *bentō*, fungsi seni membuat *bentō* dalam kehidupan masyarakat Jepang di era modern.
2. Untuk mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan dalam seni membuat *bentō*.

1.4 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penyelesaian tugas akhir ini adalah :

A. Pengumpulan Data

Penulis mengumpulkan data dengan menggunakan metode StudiPustaka dengan menganalisis berbagai macam sumber bacaan yang tersedia, baikber bentuk bukufisik, *e-book*, *research paper*, website serta blog yang relevan sejalan dengan tema yang penulis ambilyaitu Bento dalam penyusunan tugas akhir ini. Sumber bacaan tersebut kemudian dijadikan referensi oleh penulis dalam penyusunanTugas Akhir ini.

B. Analisis Data

Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis dengan seksama oleh penulis untuk kemudian diambil poin-poin penting dan intisaryanya.

C. Penyajian Data

Hasil analisis data mengenai *bentō* kemudian dijabarkan secara detail dan terperinci oleh penulis.

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan meliputi :

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1 Latar Belakang Masalah
- 1.2 Rumusan Masalah
- 1.3 Manfaat dan Tujuan
- 1.4 Metode Penelitian
- 1.5 Sistematika Penulisan

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

- 2.1 Tinjauan Pustaka
- 2.2 Landasan Teori

BAB III PEMBAHASAN

- 3.1 Fungsi dari Seni Membuat *Bentō* bagi Kehidupan Masyarakat Jepang di era Modern
- 3.2 Hal-Hal yang Harus DI perhatikan dalam Membuat *Bentō*

BAB IV KESIMPULAN

YUSHI

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

BIODATA

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI

2.1 Tinjauan Pustaka

Penelitian mengenai *bentō* sudah banyak diteliti, baik melalui jurnal, buku, website, serta blog. Penelitian mengenai *bentō* pernah diteliti oleh Dosen Sastra Jepang Universitas Bina Nusantara (2015) bernama Hendy Reginald Cuaca Dharma. Dalam penelitiannya yang berjudul “*Representasi Budaya Kawaii dalam Chara-Bentō*”, membahas mengenai bagaimana kesan *kawaii* pada *Kyaraben (Character Bentō)* di mata konsumen dan masyarakat luas. Budaya *kawaii* ini bermula sejak tahun 1970. *Kawaii* makin populer dan merambah ke berbagai bidang, seperti industri pakaian, makanan, bahasa Jepang, pernak-pernik, sampai artis idola, dan budaya *kawaii* ini mencapai puncaknya pada tahun 1980. Lambat laun, istilah *kawaii* berkembang menjadi *OkosamaLunch* (bekal anak-anak) dan *Kawaii Bentō* (bekal makanan berbentuk imut).

Menurut pendapat saya, saya setuju dengan hasil penelitian Hendy Reginald Cuaca Dharma, dimana *kawaii* awalnya hanya dikonotasikan untuk makanan manis atau hidangan penutup seperti ice cream, kue dan susu. Kemudian berkembang menjadi adanya *bentō* dengan isian yang menarik dan unik. Pada umumnya, istilah *kawaii* atau *cute* sangat populer di berbagai negara, bukan hanya untuk makanan, tetapi juga untuk fashion, binatang, dan masih banyak lagi. Jepang memang terkenal dengan budayanya yang serba *kawaii* dan unik dimana budaya *bentō* menjadi salah satu yang sangat diminat oleh masyarakat luas di berbagai negara. Disini dapat saya katakan bahwa makanan se- unik dan se-cantik apapun itu tetap disebut dengan ‘makanan’ dimana kita pasti akan memakannya.

Penelitian selanjutnya adalah penelitian dari Lina Rosliana seorang Dosen Universitas Diponegoro (2017). Dalam penelitiannya yang berjudul “*Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*”, membahas mengenai bagaimana sejarah perkembangan makanan Jepang dan bagaimana warna budaya dan tradisi yang terdapat

dalam makanan Jepang. Negara Jepang sudah diperkenalkan teknik menanam padi dan tradisi memakan nasi yang sudah berkembang sejak masa Edo yaitu tahun 1600-1868. Kemudian masa itu diakui sebagai masa yang paling penting dalam menentukan identitas makanan Jepang.

Pada masa Perang Dunia ke-II, pemerintah Jepang mengarahkan untuk mengkonsumsi makanan kaya protein, seperti daging dan telur. Namun sayangnya, pada saat itu pemerintah belum menentukan nilai gizi dan kalori yang mengakibatkan jumlah kalori masyarakat Jepang meningkat dan pada saat itu perhatian pemerintah mengenai pangan mulai berubah dan para ibu di Jepang menginginkan adanya keseimbangan gizi untuk anak-anak dan keluarganya. Sejak saat itu, pemerintah mulai menghimbau masyarakat untuk mengkonsumsi makanan dengan keseimbangan gizi yang ideal dengan adanya daging dan sayur yang bebas pestisida. Hingga muncul istilah *Gourmet Boom* dimana makan tidak lagi dipandang sebagai kebutuhan untuk memenuhi rasa lapar, tetapi juga sebagai pelengkap gaya hidup.

Makanan tradisional Jepang dibagi menjadi 3 tipe, yaitu *Honzen Ryouri* yang biasa disajikan pada nampan berkaki di acara formal, *Chakaiseki Ryouri* yang biasa disajikan sebelum upacara minum teh, *Kaiseki Ryouri* yang biasa disajikan pada pesta- pesta atau di restoran Jepang (*Ryoutei*). Selain itu, terdapat pula *Osechi Ryouri* yang biasa disajikan pada tahun baru, dan *Shoujin Ryouri* yaitu makanan vegetarian umat Budha di Jepang. Pada umumnya, setiap keluarga di Jepang memiliki peralatan makan berupa sumpit, mangkuk nasi, mangkuk sup dan piring lauk. Ahli masakan Jepang memandang bahwa masakan Jepang seharusnya diolah dengan sedikit teknik dan rasa yang dihasilkan sebaiknya masih dekat dengan cita rasa alam. Sebagai contoh yaitu *Sashimi* yang merupakan hidangan dari daging ikan mentah segar, yang disajikan dengan *shoyu* dan *wasabi*. Keseimbangan gizi dari makanan olahan Jepang menjadi sumber untuk tetap sehat dan berkembangnya masyarakat Jepang seperti yang telah dianjurkan oleh pemerintah.

Menurut pendapat saya yang dimaksud dengan “warna” disini adalah tipe-tipe

makanan Jepang yang memiliki berbagai macam jenis dan bentuk, serta warna yang beragam dan menarik untuk dikonsumsi. Makanan yang memiliki protein, bergizi ideal untuk menjaga keseimbangan tubuh. Tradisi penyajian makanan yang dikembangkan oleh masyarakat Jepang juga konsisten, seperti sumpit yang terbuat dari kayu atau bambu dan tetap bertahan menggunakan bahan tersebut dari waktu ke waktu. Pengaruh dari faktor-faktor geografis dan faktor budaya luar juga turut membentuk suatu identitas makanan Jepang.

Penelitian selanjutnya yaitu dari seorang Designer Industri Jepang (1998) bernama Kenji Ekuan. Dalam penelitiannya yang ditulis dalam buku yang berjudul “*The Aesthetics of Japanese Lunchbox*”, membahas mengenai keindahan yang bagaimana yang terdapat di dalam sekotak *bentō*. Masyarakat Jepang memiliki kebiasaan untuk menikmati keindahan terlebih dahulu menggunakan mata. Bukti konkretnya dapat ditarik ke belakang saat Jepang baru saja mengalami kekalahan pada Perang Dunia ke-II, para pebisnis Jepang saat itu banyak yang bepergian ke negara barat untuk belajar mengembangkan bisnis mereka. Di Jepang, mereka akan mengadaptasi dan menerapkan keindahan yang mereka lihat dari efisiensi kerja orang barat, serta memproduksi mesin- mesin yang serupa hanya dengan melihat cara kerja mesin yang sudah digunakan oleh orang barat. Maka dari itu, keindahan adalah hal yang penting bagi masyarakat Jepang, tidak terkecuali dalam seni *bentō*. *Bentō* bukan hanya sebuah bentuk dari *lunch box*, tetapi adalah sebuah tradisi dan budaya yang melekat kuat di kalangan masyarakat Jepang dengan berbagai filosofi dan maknanya.

Menurut pendapat saya, *bentō* memang memiliki keindahan tersendiri. Setiap makanan, bagaimana pun bentuk dan warnanya pasti memiliki sesuatu yang indah dan spesial di mata masyarakat, apalagi untuk pecinta seni seperti saya. Saya setuju dengan penelitian Kenji Ekuan ini, karena beliau dapat menjelaskan suatu keindahan seni dalam sekotak *bentō* dengan sangat detail dan bahasa yang digunakan sangat nyaman untuk dibaca dan dipahami. *Bentō* akan nampak indah dan menarik jika dibuat dengan hati-hati dan dengan penuh perasaan. Bukan hanya keindahan saja melainkan cita rasa dari isian

bentō juga penting untuk diperhatikan. Saya juga ingin menyampaikan bahwa, seniman dapat dikatakan seorang seniman jika ia mengerti apa itu yang dimaksud dengan “keindahan” dalam aspek apapun, entah makanan, seni, objek, dan lainnya.

2.2 Landasan Teori

2.2.1 Sejarah Bentō

2.2.1.1 Era Heian (794-1185)

Sejarah *bentō* dapat ditarik jauh ke belakang, pada periode Heian (794-1185) dimana bekal makan yang populer pada saat itu adalah bola nasi gulung atau rice ball. Awalnya, bola nasi gulung atau rice ball adalah hidangan yang diberikan oleh kalangan aristokrat kepada kalangan bawah di masa Heian, kemudian menjadi populer di kalanganbawah dan digunakan sebagai bekal makan siang. Aslinya, hanya bola nasi gulung lah yang disediakan sebagai bekal. Namun, saat piknik di masa tersebut banyak masyarakat bawah yang menyajikan bola nasi gulung dengan lauk lainnya yang disajikan di dalam satu kotak besar, hal ini dipercaya sebagai nenek moyang dan asal-usul awal *bentō*.

Jika dilihat dari asal-usul *bentō* pada masa Heian, maka dapat diambil sebuah kesimpulan menarik, yaitu *bentō* awalnya adalah bekal yang sering dibawa saat piknik dan selebrasi dan bukanlah bekal makan siang yang umum. Tradisi *bentō* mulai populer dalam acara Cherry Blossom Viewing Party di era Heian, dimana kotak *bentō* pada saat itu yang khusus didesain untuk kalangan atas memiliki hiasan yang indah dan berlapis emas serta perak. Kemudian kotak *bentō* yang didesain untuk kalangan menengah ke bawah, didesain sederhana namun dengan beberapa kompartemen untuk menaruh makanan yang cukup untuk memberikan kejutan bagi mereka yang menikmati. Kebanyakan *bentō* pada saat itu cukup untuk dimakan oleh beberapa orang, biasanya akan ditaruh di atas kain merah untuk disantap bersama-sama. *Bentō* pada masa Heian juga tidak hanya populer untuk Cherry Blossom Viewing Party saja, tapi juga populer bagi para penonton teater dan sumo.

2.2.1.2 Era Edo (1603-1868)

Beberapa ahli sejarah menyetujui teori bahwa asal-usul *bentō* modern hadir di era

Edo (antara tahun 1603-1868) dan merupakan perkembangan dari bentō di masa Heian. Pada saat itu bentō merupakan makanan yang dibawa oleh para “Teatergoers”. Teori yang beredar dan diterima secara luas adalah pada masa Edo, bentō merupakan makanan yang disiapkan oleh penyelenggara pentas teater untuk para aktor and aktris panggung. Semakin lama bentō pun menyebar dan meraih popularitas di kalangan penonton teater. Dasar dari teori ini adalah sebuah teks yang terkandung didalam buku yang di terbitkan ditahun 1853 (judul tidak diketahui) yang memberikan deskripsi detail tentang kotak makanan yang populer dijual oleh restoran di Jepang kepada para penonton teater diakhir masa Edo. Didalam buku yang sama juga disebutkan bahwa kotak makanan tersebut jugadijadi sebagai hadiah kepada mereka yang sakit. Masih menurut buku tersebut, kepopuleran kotak makanan atau yang disebut bentō mulai merangkak naik saat mulai dijual oleh Restoran Mankyu pada masa Edo. Di era Edo, pengunjung dan penonton teater diperbolehkan dan bahkan dianjurkan untuk makan di dalam teater, maka bermunculan lah rumah teh (Tea Housemate) disekitar teater di seluruh Jepang, rumah teh ini lah yang menyediakan *bentō* kepada para penonton teater.

2.2.1.3 Era Modern

Saat ini, mengkorelasikan bentō dengan stasiun kereta terasa lebih relevan daripada dengan restoran tradisional atau tea house. *Bentō* yang dijual di stasiun-stasiun kereta di Jepang merupakan perpaduan antara bentō piknik dan bentō praktis yang menggabungkan berbagai macam hasil alam didalam satu kotak. *Bentō* stasiun pertama muncul setelah peresmian jalur kereta dari stasiun Tokyo Ueno dan Stasiun Utsunomiya di tahun 1885. Saat itu, bentō dijual untuk menambah kenyamanan perjalanan kereta api, yang meningkatkan kepopulerannya. Saat ini, bentō dijual di hampir seluruh stasiun di Jepang dan supermarket. *Bentō* stasiun di Jepang dibagi menjadi dua kategori, yaitu Standard dan Special, dengan perbedaan utama adalah kualitas dari makanan di dalam kotak *bentō* tersebut.

Pada dekade 1920'an, penyatuan bentō dengan lauk barat mulai populer. Namun,

selama nasi tidak diganti oleh makanan yang lain, maka *bentō* dengan lauk barat tidak terlalu merubah tradisi *bentō*. Dan melihat posisi nasi yang tidak akan tergantikan di dalam kotak *bentō*, maka tradisi utama *bentō* tidak akan berubah untuk jangka waktu yang lama.

Bentō yang dijual di stasiun-stasiun di Jepang sekarang merupakan *bentō* produksi massal dengan kotak yang biasanya terbuat dari plastik, dan dengan isi konten *bentō* yang berkualitas rendah, sangat tidak mencerminkan *bentō* terdahulu yang dibuat dengan ketelatenan dan dengan bahan kualitas terbaik. Nasi pada *bentō* modern biasanya.¹

2.2.2 Pengertian Budaya Secara Umum

Pengertian budaya secara umum adalah suatu cara hidup yang terdapat pada sekelompok manusia, yang berkembang dan diwariskan secara turun-temurun dari satu generasi ke generasi berikutnya. Kata “budaya” berasal dari bahasa Sanskerta “Buddhayah” atau “Budhi” (akal). Jadi, budaya merupakan segala hal yang bersangkutan dengan akal. Selain itu, kata “budaya” juga berarti “budi dan daya”, yang jika digabungkan artinya menjadi segala hal dari budi, yakni cipta, rasa dan karsa.² Budaya secara umum terbentuk dari unsur seni, tradisi, pakaian, bangunan, adat istiadat, makanan, bahasa dan agama. Konsep awal adanya budaya adalah melalui masyarakat yang memiliki gagasan-gagasan serta tindakan-tindakan untuk berpikir maju dan lebih modern.

Budaya makanan di Jepang sendiri biasanya disajikan dengan kotak makan yang terpisah tetapi masih dalam satu hidangan. Anak-anak membawa kotak makan siang ke sekolah, dan industri bermunculan dengan membuat kotak makan atau *bentō box*.³ Yang penulis akan bahas disini adalah makanan sebagai salah satu unsur budaya, dimana makanan merupakan suatu warisan dari leluhur yang turun-temurun ada sebagai identitas

¹ Kenji Ekuan, *The Aesthetics of Japanese Lunchbox* (Cambridge, Massachusetts and London, England: The MIT Press, 1998), hal 187-195. Diakses pada tanggal 12 Maret 2021 pukul 15.45 WIB.

² Ary. H. Gunawan, *Sosiologi Pendidikan: Suatu Analisis Sosiologi tentang Berbagai Problem Pendidikan* (Jakarta: Rineka Cipta, 2000), hal. 16. Diakses pada tanggal 19 Juni 2021 pukul 22.16 WIB

³ Michael Ashkenazi, Jeanne Jacob, *Food Culture in Japan*. (Westport, Connecticut, USA: Greenwood Press, 2003), hal 126. Diakses pada 2 Agustus 2021 pukul 15.23 WIB

dan ciri khas masing-masing daerah. Makanan juga merupakan wujud budaya yang dapat dilihat secara langsung, diraba dan didokumentasikan, contohnya saja adanya photoshoot untuk produk makanan suatu brand.

Keragaman kuliner atau makanan yang ada di berbagai wilayah, tak heran sering menjadi tempat para pengunjung dari negara-negara lain untuk singgah. Kuliner *bentō* di Jepang contohnya, yang sudah banyak orang tahu dan nikmati serta belajar proses dan teknik pembuatannya yang terbilang mudah. Selain *bentō*, makanan lain yang menjadi salah satu unsur budaya di Jepang adalah *sushi*. Dimana *sushi* merupakan makanan olahan yang bahan dasarnya nasi sama seperti *bentō*. Bedanya, nasi pada *sushi* tersebut digulung dengan nori atau rumput laut dan didalam gulungan nasi tersebut terdapat isian lauk dan sayur seperti *crabstick*, ikan, *chicken katsu*, *beef*, timun serta dengan tambahan alpukat. Biasanya, satu gulungan nori berisi nasi dan isiannya ini bisa diiris atau dipotong menjadi 6 sampai 8 *roll sushi*.

Makanan di Jepang dan di Indonesia memang terkenal keunikannya dan beragam, ada juga makanan yang mungkin bisa disebut “makanan aneh” bagi negara lain seperti contohnya serangga yang dimasak untuk disajikan bersama keluarga. Kemudian, terdapat persamaan dan perbedaan pada makanan-makanan diantara dua negara tersebut, contohnya ada ramen dan mie ayam yang memiliki persamaan yaitu, keduanya sama-sama merupakan makanan khas negara masing-masing dan merupakan jenis mie-miean yang sangat gemar dikonsumsi masyarakat luas. Perbedaannya ada di toppingnya, jika ramen memiliki topping yang beragam seperti nori, telur rebus, *narutomaki*, daging atau *katsu* dan udang, mie ayam memiliki topping sayur sawi yang direbus dan semur ayam dimana daging ayam tersebut sudah diiris kecil serta ada juga yang berbentuk kotak-kotak kecil. Dari uraian-uraian diatas dapat disimpulkan bahwa makanan merupakan suatu unsur dan wujud budaya bagi seluruh negara di dunia yang sangat penting untuk kelangsungan hidup manusia. Tidak heran jika makanan terus berkembang seiring berjalannya waktu dan semakin mahal harganya.

2.2.3 Pengertian *Bento*

Sebutan general untuk kotak makan siang di Jepang adalah *bentō*. Nama tersebut menjadi simbol konten isi maupun kotak makan itu sendiri, yang sudah digunakan sejak jaman Edo. *Bentō* dapat diartikan sebagai kotak makan pribadi untuk per-orangan maupun kotak makan besar yang dapat dibagi-bagi saat piknik.⁴ Pada dasarnya, *bentō* adalah kotak makan siang yang sangat memudahkan dan praktis. Jika kita datang ke Jepang untuk waktu yang lama, kita pasti akan senang mencobanya. Kita akan menemukan *bentō* dalam segala bentuk, ukuran, harga, dan untuk semua selera, dan Anda dapat menemukannya di mana saja di Jepang.

Tidak hanya di Jepang, bekal makanan *bentō* sudah mendunia dengan konsep yang mungkin sedikit berbeda. Di Indonesia, *bentō* yang disiapkan orang tua untuk anaksekolah khususnya yang masih duduk di bangku Sekolah Dasar (SD) biasanya berupa nasi goreng dengan telur mata sapi di atasnya atau yang paling sering adalah mie goreng dengan sayuran, daging ayam suwir, dan telur goreng. Jika di luar negeri seperti Amerika, orang tua biasanya membawakan bekal makanan atau *bentō* lebih banyak lauk, sayuran dan biasanya nasi diganti dengan roti/sandwich.

Jenis dari *bentō* ini juga beragam, mulai dari *Kyaraben*, *Ekiben*, *Kamameshi Bentō*, *Makunouchi Bentō*, *Koraku Bentō*, *Shoukadou Bentō*, dan *Hinomaru Bentō*. *Kyaraben* merupakan *bentō* yang biasanya dikhususkan untuk anak-anak sebagai bekal makan siang di sekolah. Bentuk dari isiannya warna-warni dan terdapat bentuk-bentuk seperti tokoh anime atau karakter kartun dan bisa saja terinspirasi dari binatang, misalnya kelinci, beruang dan panda. *Ekiben* biasanya dijadikan bekal makan untuk para pekerja yang menggunakan alat transportasi kereta jarak jauh dan biasanya dijual di stasiun- stasiun atau supermarket dekat stasiun. *KamameshiBentō* biasanya isiannya berupa nasi dengan lauk udang, daging dan berbagai seafood lainnya serta sayuran yang biasa disajikan di restoran.

⁴ Kenji Ekuon, *The Aesthetics of Japanese Lunchbox* (Cambridge, Massachusetts and London, England: The MIT Press, 1998), hal 188. Diakses pada tanggal 12 Maret 2021 pukul 15.39 WIB.

Makunouchi Bentō menjadi salah satu *bentō* dengan harga yang mahal di Jepang dengan lauk dan isian yang hampir sama dengan jenis *bentō* lainnya. *Koraku Bentō* berbeda dengan jenis *bentō* lain yang biasanya hanya disajikan untuk satuporsi orang. *Koraku Bentō* ini disajikan dalam satu wadah besar untuk dinikmati ramai-ramai sambil bertamasya melihat bunga Sakura. *Shoukadou Bentō* biasanya disajikan pada sekotak kayu yang bersekat dan isiannya lengkap dengan adanya katsu dan gorengan ala Jepang. Yang terakhir ada *Hinomaru Bentō*, yang merupakan bekal sederhana dengan adanya bulatan merah ditengah yang disebut *umeboshi* atau asinan buah ume khas Jepang supaya ketika memakannya akan menjadi lebih lezat.⁵

⁵ Kenji Ekuan, *The Aesthetics of Japanese Lunchbox* (Cambridge, Massachusetts and London, England: The MIT Press, 1998), hal 59-65. Diakses pada tanggal 19 Juni 2021 pukul 23.41 WIB.

BAB III

PEMBAHASAN

3.1 Fungsi dari Seni Membuat *Bento* bagi Kehidupan Masyarakat Jepang di Era Modern

3.1.1 *Bento* sebagai Ikon khas Jepang

Bentō dikenal populer sebagai bekal makan siang yang praktis bagi masyarakat Jepang sejak dahulu hingga sekarang. Disebut sebagai “ikon khas Jepang” karena orang-orang tentunya sudah tahu bahwa Jepang memang terkenal dengan budayanya salah satunya adalah *bentō* yang sudah mendunia dengan ciri khasnya yaitu berbagai isian lauk-pauk yang ada di dalam sekotak bekal makan siang yang warna-warni dan tentunya sehat. Jika Anda tidak sempat membawa bekal dari rumah, jangan khawatir karena *bentō* saat ini sudah banyak dijual di berbagai supermarket di Jepang. Yang paling menonjol dari *bentō* adalah, *bentō* yang dibuat di rumah. Mengapa? Karena *bentō* dibuat spesial dengan penataan atau penyajian yang khas dari masing-masing keluarga, seperti contoh dalam sekotak *bentō* berisi nasi yang sudah dibungkus oleh nori dan dibentuk seperti kelinci atau panda, kemudian ada lauk seperti *crabstick*, daging asap, ikan, nugget, sosis dan lainnya, serta ada juga sayur dan buah sebagai pelengkap bekal makan siang yang sempurna dan bergizi. Namun saat ini, *bentō* tidak hanya dikonsumsi sebagai bekal makan siang, tetapi juga bisa sebagai bekal sarapan dan untuk makan malam.

3.1.2 *Bento* Merupakan Cara untuk Melestarikan Budaya

Di era modern seperti sekarang ini, sudah muncul berbagai macam jenis makanan dengan bentuk dan tampilan yang beragam. Semua makanan tersebut biasanya berasal dari negara barat. Di negara Jepang sendiri, jenis makanan baru pun muncul dengan sangat cepat dan masyarakat Jepang mengapresiasi dan menyukai itu. Bagaimana cara supaya *bentō* tetap ada dan tidak hilang? Yaitu dengan adanya inovasi baru, ide baru untuk tampilan dan isian *bentō* itu sendiri. *Bentō* yang nampak biasa saja dan cenderung sederhana dapat Anda variasi dari bahan-bahan makanan mulai dari yang murah menjadi

makanan yang terlihat mewah dan lezat.

Masyarakat Jepang dikenal sebagai orang-orang yang memiliki wawasan luas dan pintar. Tentunya mereka mempunyai ide-ide kreatif dan menarik untuk dikembangkan ke dalam sekotak bekal makan siang ini. Bentuk upaya pelestarian budaya *bentō* ini juga sebagai cara untuk mereka dapat mengapresiasi diri supaya berkembang menjadi lebih baik untuk kedepannya. Upaya Jepang dalam melestarikan salah satu budayanya tidak pernah gagal dan tentunya patut kita contoh. Penyajian Makanan Jepang sangat berorientasi pada visual. Orang Jepang berkata “jika Anda tidak memiliki gaya, jika Anda tidak dapat mengeskpresikan gaya dengan benar, maka Anda bukanlah siapa-siapa. Ini memengaruhi dunia makanan juga di Jepang.”⁶

3.1.3 Bento sebagai Alat Pemersatu Bangsa

Selain bahasa Jepang, alat pemersatu bangsa Jepang adalah makanan tradisional yang mana salah satunya adalah bento. Yang dimaksud *bentō* sebagai alat pemersatu bangsa adalah adanya keselarasan budayanya yang turun temurun ada sejak Era Heian (794-1185) hingga sekarang. Perbedaan bekal makanan yang ada di negara-negara lain merupakan ciri khas dari negara tersebut dan *bentō* disebut sebagai salah satu budaya kebanggaan negara Jepang berupa bekal makan yang hemat dan praktis.

Bentō disini dimaksudkan supaya masyarakat Jepang menyadari dan mengingat bahwa mereka hidup didalam negara yang sama dengan berbagai macam budaya yang sama pula. *Bentō* juga dikenal sebagai media komunikasi antar manusia di negara Jepang, yang membuat hal tersebut dikatakan sebagai alat pemersatu bangsa karena pada dasarnya manusia tidak dapat hidup sendirian atau individual, melainkan berkelompok atau bersama-sama yakni saling membutuhkan satu sama lain.

⁶ Michael Ashkenazi, Jeanne Jacob, *Food Culture in Japan*. (Westport, Connecticut, USA: Greenwood Press, 2003), hal 21-22. Diakses pada 2 Agustus 2021 pukul 16.07 WIB.

3.2 Hal-Hal yang Harus Diperhatikan dalam Membuat Bento

3.2.1 Keindahan dan Gizi yang Seimbang

Keindahan disini diartikan sebagai “*pay attention to the food*” yang berarti dalam isi sekotak *bentō* harus memiliki integritas rasa dan tekstur masing-masing, serta harus sesuai dengan menu lainnya yang ada di kotak yang sama. Maka, di dalam pembuatan sekotak *bentō* menuntut pemberian atensi yang tinggi terhadap menu makanan yang akan menjadi isian *bentō*. Sangat percuma apabila sekotak *bentō* yang indah memiliki menu makanan yang tidak enak untuk dimakan. Berbagai macam bentuk dan isian dalam sekotak *bentō* yang sangat menarik tetapi gizi yang ada dalam lauk-pauk juga harus seimbang dan tentunya menyehatkan. Dalam sekotak *bentō*, gizi yang seimbang ditentukan oleh jenis lauk yang digunakan. Nasi putih sebagai makanan pokok bagi beberapa negara di Asia, salah satunya di negara Jepang. Orang Jepang biasanya makan nasi dengan lauk pauk dan banyak disajikan dalam bentuk makanan yang populer di kalangan masyarakat seperti *sushi* dan *bentō* atau bagi keluarga di rumah biasanya menyajikan semangkuk nasi dengan sayur dan lauk yang ditempatkan di mangkuk lainnya dan dimakan bersama-sama. Nasi putih mengandung banyak nutrisi, mulai dari mineral, vitamin, karbohidrat, dan protein. Sebagai penyempurna gizi yang seimbang, tentunya perlu ada lauk pauk seperti telur, daging dan ikan yang mengandung protein hewani dan omega 3. Dengan adanya gizi yang seimbang, metabolisme dan pertahanan tubuh kita akan terjaga dari racun-racun yang akan masuk ke dalam tubuh.

3.2.2 Karakteristik dan Jenis Bento

Jenis *bentō* yang familiar bagi anak-anak, remaja dan para pekerja ialah *bentō* dengan karakteristik yang mudah untuk dibuat dengan lauknya yang beragam dan mengenyangkan. Orang Jepang memiliki kebiasaan untuk melakukan suatu hal dengan cepat dan tepat, tidak heran jika para ibu di Jepang akan menyiapkan bekal makan untuk anak dan keluarga mereka dengan baik. *Bentō* menekankan presentasi yang menarik sebagai salah satunya *Kyaraben* yang sangat cocok untuk anak-anak dan remaja, serta ada

Ekiben yang sangat cocok untuk para pekerja terutama yang sering menaiki kereta atau *shinkansen*.

Untuk masa pertumbuhan anak dan untuk meningkatkan tenaga para pekerja, biasanya *bentō* yang disajikan menggunakan bahan yang kaya akan protein dan serat, serta gizinya yang seimbang. Lebih banyak lauk dan sayur sangat baik untuk kesehatan tubuh.



Gambar 3.1 *Kyaraben Bentō*⁷



Gambar 3.2 *Kyaraben Bentō*⁸

⁷ Sumber: <https://www.zojirushi.com/blog/?p=2815>, diakses pada 18 Juni 2021 pukul 20.19 WIB.

⁸ Sumber: <https://www.zojirushi.com/blog/?p=2815>, diakses pada 18 Juni 2021 pukul 20.19 WIB.



Gambar 3.3 *Ekiben Bentō*⁹



Gambar 3.4 *Ekiben Bentō*¹⁰

Biasanya, isian yang ada di dalam sekotak *Kyaraben* berupa nasi dengan hiasan nori yang dibentuk sedemikian rupa menjadi bentuk binatang seperti panda atau beruang, lalu ada lauk pauk seperti nugget dan sosis atau daging, dan sayur seperti selada atau bayam

⁹ Sumber: <https://japanestation.com/japan-travel/culinary/ekiben-stasiun-kereta-jepang-terbaik>), diakses pada 18 Juni 2021 pukul 20.22 WIB)

¹⁰ Sumber: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4733734/ekiben-racikan-bento-unik-yang-ada-di-tiap-stasiun-kereta-jepang>, diakses pada 18 Juni 2021 pukul 20.22 WIB.

yang di tumis dan kacang-kacangan. Sedangkan, isian dari *Ekiben* biasanya berupa nasi dengan taburan nori, lauk pauk seperti daging dan ikan, serta sayuran seperti kol dan selada. Sebenarnya, macam-macam bentuk isian *bentō* ini ada banyak dan beragam, tergantung yang dipasarkan di stasiun atau supermarket. Jika bekal yang dibuatkan oleh para ibu untuk anak-anak mereka biasanya memang sederhana, mudah dan praktis.

Untuk bekal makan para pekerja biasanya tidak terlalu mengutamakan tampilan dari isian *bentō*, melainkan gizi dan protein yang terdapat dalam sekotak bekal makanan mereka yakni apakah makanan tersebut sehat dan mengenyangkan atau tidak. Porsi yang disajikan untuk bekal makanan para pekerja juga biasanya lebih banyak daripada porsi yang disajikan untuk anak-anak dan remaja. Tetapi, semua tergantung pada porsi atau seberapa banyak makan orang-orang Jepang di kehidupan nyata.

3.2.3 Wadah Kotak Makan dan Penyajian yang Baik

3.2.3.1 Wadah Kotak Makan Berbahan Plastik

Bahan untuk wadah kotak makan yang pertama adalah plastik, dimana plastik merupakan bahan yang mudah untuk ditemukan dan harganya yang terjangkau serta biasanya dapat ditemui di pasar atau toko peralatan makan contohnya Tupperware. Bahan plastik juga tidak berat untuk dibawa kemana-mana sehingga memudahkan anak membawa bekal dengan nyaman dan aman. Kotak makan ini memiliki bentuk yang beragam dan untuk isiannya dapat disesuaikan sendiri sesuai kebutuhan. Namun sayangnya, terdapat kekurangan dari penggunaan wadah kotak makan yang berbahan plastik ini, salah satunya adalah sulit dibersihkan jika ada lemak atau minyak yang menempel meskipun sudah dicuci menggunakan air dan sabun. Kalau pun sudah terlihat bersih, akan ada bekas atau bau dari lemak atau minyak tersebut dan sedikit licin jika dipegang.



Gambar 3.5 Wadah Kotak Makan berbahan Plastik¹¹



Gambar 3.6 Wadah Kotak Makan berbahan Plastik¹²

¹¹ Sumber: https://havalina.co.id/artikel/post/kotak-makan-plastik_5.html?page_type=post, diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.38 WIB

¹² Sumber: <https://www.virtuspack.com/id/articles/6-tips-mudah-dalam-memilih-kotak-makanan-plastik>), diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.39 WIB

3.2.3.2 Wadah atau Kotak Makan berbahan Kayu

Bahan dasar kayu memberikan kesan unik dan memiliki nilai “*aesthetic*” serta nampak tradisional jika diperhatikan lebih lanjut. Namun, kita juga harus hati-hati saat merawat kotak makan berbahan kayu ini supaya tidak cepat rusak. Seperti yang kita ketahui, kayu mudah lapuk jika terlalu sering terkena air. Jadi setelah mencucinya, harus langsung di keringkan menggunakan tissue atau lap piring supaya aman dan bisa tahan lama. Wadah kotak makan berbahan kayu ini cocok untuk menyimpan bahan makanan kering seperti beras. Tempat makan ini jika diperhatikan juga memiliki tekstur bahan yang halus sehingga aman serta tampilannya yang simple namun terlihat mewah.



Gambar 3.7 Wadah Kotak Makan berbahan Kayu¹³

¹³ Sumber: <https://www.tokopedia.com/uchiistore/uchii-wooden-bento-lunch-box-japanese-style-kotak-bekal-makan-kayu>, diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.41 WIB



Gambar 3.8 Wadah Kotak Makan berbahan Kayu¹⁴

3.2.3.3 Wadah Kotak Makan berbahan Stainless Steel

Bahan *stainless steel* jika dibandingkan dengan bahan plastik memang lebih mahal karena kualitasnya yang lebih bagus. Bahan ini merupakan bahan yang menurut penulis paling awet dan mudah dibersihkan. *Stainless steel* ini juga sifatnya anti karat dan kuat. Perlu diketahui bahwa bahan dari *stainless steel* ini jika terkena panas, yang panas hanya bagian dalamnya saja, sehingga jika terkena tangan atau bagian tubuh yang lain tidak akan terasa sakit atau kepanasan. Bahan ini juga dikenal tidak akan memberikan tambahan rasa apapun pada makanan yang ada di dalamnya, sehingga cita rasa pada sekotak *bentō* masih terjaga.

¹⁴ Sumber: https://images.tokopedia.net/img/cache/700/product-1/2020/3/10/batch-upload/batch-upload_95b6b9e1-be02-42ae-baaa-aeb373c63942.jpg, diakses pada 18Juni 2021 pukul 21.41 WIB



Gambar 3.9 Wadah Kotak Makan berbahan *Stainless Steel*¹⁵



Gambar 3.10 Wadah Kotak Makan berbahan *Stainless Steel*¹⁶

3.2.3.4 Wadah Kotak Makan berbahan Wheat Straw

Bahan ini merupakan bahan untuk wadah kotak makan yang ramah lingkungan

¹⁵ Sumber: <http://palugadacom.blogspot.com/2019/11/lunch-box-stainless-steel-17-cm-kotak.html>), diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.47 WIB

¹⁶ Sumber: <https://food.detik.com/tips-gizi-anak/d-3261344/4-hal-ini-sebaiknya-diperhatikan-saat-memilih-kotak-makan>), diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.47 WIB

karena terbuat dari batang gandum. Menariknya, bahan *wheat straw* juga tahan panas hingga 100 derajat Celcius. Biasanya juga cocok untuk memanaskan makanan berkuah dan makanan basah seperti salad. Bahan *wheat straw* ini juga aman dari bahan kimia yang terdapat pada bahan dasar pembuatan produk tempat minum dan makan. Bahan yang 100% dibuat dengan serat alami, bersih dan sehat untuk digunakan.



Gambar 3.11 Wadah Kotak Makan berbahan *Wheat Straw*¹⁷

¹⁷ Sumber: <https://www.produkbarangunikchina.com/lunch-box-wheat-straw-kotak-makan-bpa-free-oven-microwave-kedap-udara-1100-ml-859.html>, diakses pada 18 Juni2021 pukul 21.50 WIB



Gambar 3.12 Wadah Kotak Makan berbahan *Wheat Straw*¹⁸

3.2.3.5 Penyajian yang Baik

Penyajian yang baik untuk bento adalah mulai dari tempat makan dan alat-alat makannya yang harus bersih dan higienis. Jangan sampai anak-anak dan suami yang memakan sekotak bento mengalami sakit perut karena kondisi tempat makan dan alat makan yang tidak bersih. Kita juga harus mencuci tangan dengan sabun supaya tangan kita juga terjaga dan aman dari kumat dan bakteri. Kemudian, penyajian makanan ini juga harus dilakukan dengan jenis makanan, misal makanan panas, makanan dingin, makanan basah dan makanan kering.

Makanan panas dan makanan dingin semestinya ditempatkan pada tempat makan yang anti panas dan tidak mudah meleleh serta aman untuk makanan dingin, seperti contohnya stainless steel dan wheat straw. Sedangkan, makanan basah dan kering dapat

¹⁸ Sumber: <https://shopee.co.id/Lunch-Box-Set-Kotak-Bekal-Makan-WHEAT-STRAW-GANDUM-850ml-4-In-1-Wheat-Straw-BPA-FREE-YK-1227-227-i.2.7335394909>), diakses pada 18 Juni 2021 pukul 21.50 WIB

ditempatkan pada tempat makan yang berbahan plastik atau kayu. Wadah makanan juga harus selalu tertutup rapat supaya tidak ada makanan yang tumpah dan aman jika diletakkan didalam tas atau kantong makan.

Untuk cara penyajian sekotak *bentō*, biasanya *bentō* ditempatkan pada wadah berbahan dasar plastik atau *stainless steel* supaya aman saat dibawa bepergian. Isian dari sekotak *bentō* pun tidak sulit, biasanya nasi hangat akan didinginkan terlebih dahulu kemudian baru dilapisi nori atau digulung dengan nori dan dibentuk sedemikian rupa. Kemudian, untuk lauk pauk yang masih panas juga biasanya dibiarkan sedikit dingin supaya aman jika ditempatkan di kotak makan, serta untuk sayur karena sifatnya basah, jadi tidak apa jika dikeringkan atau langsung diletakkan saja di dalam kotak makan.

Ada 5 prinsip dalam penyajian makanan yang baik, yakni :

1) Pemilihan Bahan Baku Makanan

Saat kita hendak berbelanja kebutuhan sehari-hari, tentunya kita akan memilih bahan baku makanan sesuai pilihan kita bukan? Sebelum itu, tentunya kita akan memperhatikan kondisi bahan baku tersebut, apakah bahan tersebut layak untuk dikonsumsi atau tidak. Bisa dilihat dari bentuk, warna dan teksturnya. Jika kita mendapati bahan baku yang sudah layu atau berwarna coklat, sebaiknya jangan memilih bahan tersebut karena kita tidak tahu apa yang akan terjadi jika kita mengonsumsinya. Memang, hal kecil tidak boleh disepelekan apalagi untuk memilih bahan baku makanan yang nantinya akan diolah dan dikonsumsi untuk keluarga atau kerabat. Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama penyimpanan bahan baku harus diperhatikan. Kesegaran dari bahan baku makanan tersebut juga menjadi salah satu faktor utama dalam penyajian makanan.



Gambar 3.13 Contoh Bahan Baku Makanan¹⁹



Gambar 3.14 Contoh Bahan Baku Makanan²⁰

¹⁹ Sumber: <https://www.samagaha.com/2019/03/12/cara-sederhana-agar-uang-saku-mahasiswa-bertahan-akhir-bulan/>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.33 WIB

²⁰ Sumber: <https://travel.tribunnews.com/2017/03/05/fakta-makanan-ini-3-manfaat-makanan-fungsional-berdasarkan-bahan-baku-khusus>), diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.33 WIB

2) Pemilihan Tempat atau Wadah Makanan

Prinsip ini dimaksudkan supaya makanan tidak terkena kontaminasi silang, dimana makanan harus ditempatkan terpisah dan tertutup rapat. Maksud dari terkontaminasi silang adalah adanya perpindahan bakteri dari satu substansi ke substansi lainnya yang dapat menyebabkan tubuh mengalami gejala sakit misalnya sakit perut. Prinsip ini juga harus dilakukan supaya makanan yang akan disajikan bisa tahan lama dan tidak mengubah rasa asli dari makanan tersebut. Pemilihan wadah makanan perlu diperhatikan kebersihannya. Jika mencuci piring dan wadah makanan yang lain atau peralatan masak, harus mencucinya menggunakan sabun pencuci piring, jika perlu yang mengandung anti bakteri. Supaya kita tidak ragu untuk menggunakannya.



Gambar 3.15 Contoh Pemilihan Tempat atau Wadah Makanan²¹

²¹ Sumber: <https://my-best.id/7348>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.47 WIB.



Gambar 3.16 Contoh Pemilihan Tempat atau Wadah Makanan²²

3) Penyimpanan Makanan

Makanan yang terkontaminasi dapat terjadi sewaktu-waktu pada proses pengolahan makanan maupun melalui wadah yang dibiarkan pada suhu ruangan yang terkadang tidak teratur. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1 sampai 2 jam. Beberapa penelitian menyimpulkan bahwa faktor resiko kejadian food borne disease terjadi pada saat pembersihan alat makan, ketidaksesuaian dengan temperatur waktu penyimpanan dan rendahnya personal hygiene atau tingkat ke higienisan. Food borne disease merupakan penyakit yang ditimbulkan oleh kontaminasi bakteri yang ditimbulkan dari makanan tersebut.

Penyimpanan makanan yang terlalu lama juga menjadi pengaruh pada makanan tersebut, apakah masih layak dikonsumsi atau tidak. Makanan yang terlalu lama diletakkan didalam kulkas atau lemari pendingin pasti akan layu dengan sendirinya. Maka dari itu, kita harus segera mengolahnya supaya tidak terjadi kerusakan kecil maupun besar pada makanan dan gizi pada makanan tersebut tetap ada.

²² Sumber: <https://www.cnnindonesia.com/teknologi/20190811073716-199-420199/kenali-tipe-wadah-plastik-yang-aman-buat-simpan-daging-kurban>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.47 WIB



Gambar 3.17 Gambaran *Foodborne Illness Disease*²³

4) Prinsip Pemisahan Makanan

Yang dimaksud disini adalah bahwa di semua tempat terdapat segala macam bentuk benda entah kecil maupun besar yang jika tidak berhati-hati dapat masuk ke dalam makanan dan bisa saja tanpa sadar kita memakannya. Maka dari itu, prinsip ini sangatlah penting supaya tubuh kita aman dari benda-benda tersebut. Contohnya saja jika kita menerima makanan yang ditempatkan pada wadah kardus makanan dan tidak sengaja isi steples besinya jatuh ke makanan kita. Sebaik-baiknya kita harus menghindari benda sekecil apapun supaya tidak masuk ke dalam makanan kita. Perhatikan juga, jika terdapat serangga pada makanan kita, sebaiknya tidak dikonsumsi karena biasanya serangga menaruh kuman dan bakteri yang bisa berbahaya bagi tubuh.

²³ Sumber: <https://pertanian.pontianakkota.go.id/artikel/73-potensi-foodborne-disease-pada-rumah-potong-hewan.html>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 01.00 WIB



Gambar 3.18 Gambaran Pemisahan Makanan pada Wadah Makanan berbahan Kardus²⁴



Gambar 3.19 Isi Staples yang Berbahaya jika Tertelan²⁵

5) Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan diawali dengan jenis peralatan makan atau peralatan masak

²⁴ Sumber: <https://harga.web.id/jenis-ukuran-dan-harga-kotak-nasi-kardus-mulai-dari-rp-340-per-pcs.info>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 01.17 WIB

²⁵ Sumber: <https://stationary.co.id/products/deli-isi-staples-kecil-no-10-e0010n>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 01.17 WIB

yang akan digunakan untuk mengolah, seperti wajan, panci, talenan, pisau dan lain-lain. Kemudian, perlu diperhatikan tingkat kebersihan pada bahan makanan, yang sebaiknya dicuci atau dibilas dahulu menggunakan air bersih. Saat mulai memasak, perhatikan minyak dan warnanya. Jika sudah berwarna coklat, sebaiknya menggantinya dengan yang baru. Untuk air rebusan juga perlu diperhatikan, misalnya saja jika kita hendak memasak mie instan yang tentunya air sudah harus matang terlebih dahulu sebelum mie dimasukkan ke dalam panci. Usahakan memasak makanan dengan waktu yang sesuai dan sudah ditentukan terlebih dahulu dan jangan asal-asalan memasak serta tidak mengikuti kaidah yang baik dan benar.



Gambar 3.20 Contoh Olahan Masakan²⁶

²⁶ Sumber: <https://m.tribunnews.com/lifestyle/2020/07/29/6-resep-olahan-idul-adha-masakan-berbahan-jeroan-dan-daging-dengan-sajian-kuah>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 11.22 WIB

BAB IV

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian yang penulis lakukan mengenai *Bentō* di Jepang, penulis menyimpulkan berbagai uraian yang sudah dibahas pada bab sebelumnya, yaitu sebagai berikut :

1. Fungsi dari seni membuat *bentō* bagi kehidupan masyarakat Jepang di era modern ada 3 yaitu sebagai berikut:
 - i) *Bentō* sebagai ikon khas Jepang
 - ii) *Bentō* merupakan cara untuk melestarikan budaya
 - iii) *Bentō* sebagai alat pemersatu bangsa dan jiwa patriotisme
2. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat *bentō* ada 3 yaitu sebagai berikut:
 - i) Keindahan dan gizi yang seimbang
 - ii) Karakteristik dan jenis *bentō*
 - iii) Wadah kotak makan dan penyajian yang baik

Saran yang penulis ingin sampaikan adalah *bentō* dapat menjadi solusi di Indonesia agar anak-anak dan suami mendapatkan bekal makan siang yang sehat, bergizi dan hemat. Khususnya bagi anak-anak yang susah untuk makan sayur, dan lebih menyukai junk food. Mereka nantinya akan tertarik jika penyajian dalam sekotak *bentō* dibuat berbeda dan lebih bervariasi dengan adanya bentuk-bentuk binatang seperti panda, kucing atau yang lainnya. Lauk-pauk untuk isian *bentō* juga beragam dan dapat dikreasikan seantik mungkin namun tetap memenuhi kebutuhan nutrisi anak-anak.

Kemudian, mengadakan edukasi mengenai resep-resep dan bentuk *bentō* kepada para ibu rumah tangga juga bisa. Edukasi ini dapat dilakukan dengan membuat suatu perkumpulan yang rutin yaitu berkumpul untuk bertukar informasi mengenai *bentō*, via online (zoom meeting atau video tutorial), maupun seminar.

要旨

筆者は、村,にある で実習した。実習期間は2月11日から4月9日までであった。実習時間は一日8時間で、一週間に5日。筆者は の広告部で仕事を手伝うことになった。仕事は食堂の店員になって、発券の仕事、食堂のメニューデザインを作ること、税金を払うこと、の収支のデータを作ること、そして のプロモーションビデオとコンテンツを作って、のソーシャルメディアにアップロードすることを手伝うことになった。で実習しているとき、筆者は接客と、デジタルマーケティングと、クリエイターコンテンツのことが勉強できるし、仕事に対して責任感をもっているし、もっと素直になった。

本実習レポートのテーマは「日本でお弁当アートの利点」である。筆者は日本の文化について書くのが好きなので、日本のお弁当文化について多くの人に読んでもらいたいと思い、このテーマを選ぶことにした。

本実習レポートの問題点は2つであった。

1. 現代では、日本の生活にお弁当の利点は何かということ
2. お弁当作る際、注意点は何かということ

そして、お弁当の利点は3つある

1. 日本の特徴なアイコン
2. お弁当は日本文化の保存
3. 国の統一もの

お弁当は日本の特徴なアイコンとはお弁当が日本の特徴な食べ物で、日本へ行くときお弁当のことがもう知っている。そして、お弁当が日本文化の保存とは日本の社会はいつも弁当の文化に革新して、その弁当の文化が消えないで、世界中に知られた。最後は、国の統一ものとは弁当の文化のおかげで、日本の社会が互いに上手 交流ができるようになった。孤独感を感じないで、他の人と話すことが

できる。その人たちも同じ国に住んでいるし、同じ文化を持っているし、それでお互いに気遣うことになれた。

お弁当を作る注意点は3つある

1. 栄養のバランス
2. お弁当の特徴と種類
3. お弁当箱と良い盛り付け

一つ目は栄養のバランス。それは栄養のバランスだけではなく、良い味と食感の完全性がある弁当ごたばられた。二つめは弁当の特徴と種類。日本のお母さんたちが子供のために作ったキャラ弁 いつもカラフルで、中身も可愛くて、普通の弁当が素敵な弁当に変わる。そして、駅弁は、駅弁とは、従業員が電車に乗る前に駅に出勤する際によく購入するお弁当である。

お弁当箱と良い盛り付けは5つのポイントがある

1. プラスチック製
2. 木製
3. ステンレス製
4. 麦製
5. 良い盛り付け

この実習レポート を書いてから、筆者は弁当の歴史、弁当のこと、一般的な文化のこと、弁当の利点、弁当の種類、そして良い盛り付けが分かるようになった。その前、筆者は弁当が日本の特徴な食べ物しか知らなかった。しかし、今は弁当が日本社会にとってどれほどの意味を持っているか分かるようになった。

DAFTAR PUSTAKA


- Ekuan, Kenji. (1998). *The Aesthetics of Japanese Lunchbox*. Cambridge, Massachusetts and London, England: The MIT Press. Tersedia dari <https://openlibrary.org/>
- Ashkenazi, Michael dan Jeanne Jacob (2003). *Food Culture in Japan*. Westport, Connecticut, USA: Greenwood Press.
- Gunawan, Ary. H. (2000). *Sosiologi Pendidikan: Suatu Analisis Sosiologi tentang Pelbagai Problem Pendidikan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Ong, Suzy. (2019). *Seikatsu Kaizen: Reformasi Pola Hidup Jepang*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Dharma, HRC. (2015). *Representasi Budaya Kawaii dalam Chara-Bentō*. 29-34. Rosliana, L. *Shoku Bunka: Warna Budaya dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. 1-8.
- Syahadah, Robiul. (2018). *6 Prinsip Hygiene Sanitasi yang Harus Diperhatikan*, <https://environment-indonesia.com/6-prinsip-hygiene-sanitasi-yang-harus-diperhatikan/>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.30 WIB.
- Prabu. 2009. *Penyajian Makanan (Prinsip Food Hygiene)*, <https://www.scribd.com/doc/183729814/Penyajian-Makanan>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.30 WIB.
- Cfns. 2020. *Food Borne Disease*, <https://cfns.ugm.ac.id/2020/06/26/food-borne-disease/>, diakses pada 20 Juni 2021 pukul 12.30 WIB

LAMPIRAN



Foto saat Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan Foto Bersama Teman dan Karyawan Watu Gajah Park

SURAT KETERANGAN SELESAI MAGANG

 **Watu Gajah Park**
Destinasi wisata terbaik untuk rekreasi, inspirasi dan edukasi
Jalan PTP Ngobo, Dusun Watu Gajah, Wringin Putih, Kec. Bergas, Jawa Tengah
Telp. 085641862869

Bergas, 12 April 2021

No : 012/WGP/4/21
Lampiran :-
Perihal : Pengantar keterangan kegiatan magang telah selesai

Yth.


Dekan Sekolah Vokasi
Universitas Diponegoro
Di Tempat

Sehubungan dengan kegiatan kerja praktik yang dilaksanakan oleh mahasiswa atas nama:

Nama : Zenith Morrisette
NIM : 40020418060038
Prodi : PSD III Bahasa Jepang

Dengan ini, kami memberitahukan bahwa mahasiswa yang tertulis diatas telah menyelesaikan kegiatan praktik kerja di Perusahaan kami yakni Destinasi Wisata Watu Gajah Park. Kami mengucapkan terima kasih atas partisipasi, kontribusi dan dedikasi dari perwakilan mahasiswa yang telah melaksanakan kegiatan praktik kerja di tempat kami.

Demikian surat pernyataan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya. Harapan dari kami, semoga tempat kami dapat menjadi rekomendasi kegiatan praktik kerja oleh mahasiswa lain dari Universitas Diponegoro. Terima Kasih.

Hormat Kami,

Nor Fifi Sofiana
Koordinator Utama

CS Scanned with CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

Scanned with CamScanner

LAPORAN HARIAN MAGANG

PROGRAM STUDI DIPLOMA III BAHASA JEPANG
SEKOLAH VOKASI
UNIVERSITAS DIPONEGORO SEMARANG
2020

Minggu ke: 1

NO	HARI/TGL	WAKTU	KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING PRAKTIK
1	Kamis, 17 Februari 2021	08.00-14.00	- Survei spot yang akan di kunjungi	
		14.00-16.00	- Update story dan postingan feed Instagram dan Facebook Wata Gajah Park	
2	Jum'at, 12 Februari 2021	-	Isi tidak berangkat magang karena sakit	
3	Sabtu, 13 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu menjaga bagian tiket	
4	Minggu, 14 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu menjaga bagian kasir	
5				

Pembimbing Praktik,

40 | PANDUAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN DAN PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PRODI DIPLOMA III BAHASA JEPANG SEKOLAH VOKASI UNDI

43

Minggu ke: 4

NO	HARI/TGL	WAKTU	KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING PRAKTIK
1	Rabu, 3 Maret 2021	08.00-11.00 11.00-16.00	- Mengikuti rapat bulanan dengan pegawai Wata Gajah Park - Menjaga bagian kasir	
2	Kamis, 4 Maret 2021	08.00-12.00 12.00-16.00	- Menjaga bagian kasir - Membuat video promosi di sosial media Wata Gajah Park	
3	Jum'at, 5 Maret 2021	08.00-13.00 13.00-16.00	- Membuat video promosi di sosial media Wata Gajah Park - Membuat konsep dan nama cafe baru Wata Gajah Park	
4	Sabtu, 6 Maret 2021	08.00-12.30 12.30-16.00	- Membuat video promosi di sosial media Wata Gajah Park - Membantu bagian kasir	
5	Minggu, 7 Maret 2021	-	Isi tidak berangkat magang karena sakit karena gejala demam	
6				

Pembimbing Praktik,

43 | PANDUAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN DAN PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PRODI DIPLOMA III BAHASA JEPANG SEKOLAH VOKASI UNDI

41

Minggu ke: 2

NO	HARI/TGL	WAKTU	KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING PRAKTIK
1	Rabu, 17 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu run-sia di kasir	
2	Kamis, 18 Februari 2021	08.00-16.00	Rapat bersama pembimbing magang membahas Kerkastan Tugas Akhir dengan Wata Gajah Park	
3	Jum'at, 19 Februari 2021	08.00-16.00	Mendesain poster untuk sosial media marketing Wata Gajah Park	
4	Sabtu, 20 Februari 2021	08.00-16.00	Membuat video promosi Wata Gajah Park	
5	Minggu, 21 Februari 2021	08.00-16.00	Mendesain poster untuk sosial media marketing Wata Gajah Park	
6				

Pembimbing Praktik,

41 | PANDUAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN DAN PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PRODI DIPLOMA III BAHASA JEPANG SEKOLAH VOKASI UNDI

42

Minggu ke: 3

NO	HARI/TGL	WAKTU	KEGIATAN	TANDA TANGAN PEMBIMBING PRAKTIK
1	Rabu, 24 Februari 2021	08.00-16.00	Mendesain poster untuk sosial media marketing Wata Gajah Park	
2	Kamis, 25 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu menjaga bagian kasir dan membantu menjaga bagian kasir	
3	Jum'at, 26 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu menjaga bagian kasir	
4	Sabtu, 27 Februari 2021	08.00-16.00	Membantu menjaga bagian kasir	
5	Minggu, 28 Februari 2021	08.00-16.00	Mendesain video promosi Wata Gajah Park dan membuat desain foto untuk untuk kasir	
6				

Pembimbing Praktik,

42 | PANDUAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN DAN PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PRODI DIPLOMA III BAHASA JEPANG SEKOLAH VOKASI UNDI

NILAI MAGANG

36

Lampiran 1

**PENILAIAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
PRODI DIPLOMA III BAHASA JEPANG
SEKOLAH VOKASI UNIVERSITAS DIPONEGORO**

Nama : Zenith Morrisette
NIM : 40020418060038
Tempat Praktik : Watu Gajah Park

NO	ASPEK YANG DINILAI	SKOR 50-100	KETERANGAN
1	Kehadiran	80	Keterangan Penilaian: Skor Nilai Predikat 80-100 A Sangat Baik 70-79 B Baik 60-69 C Cukup 55-59 D Kurang Nilai rata-rata : _____ = 10 (sepuluh) Nilai Akhir : Angka bulat Huruf :
2	Kedisiplinan	85	
3	Sikap dan Kepribadian	85	
4	Kemampuan Dasar	83	
5	Keterampilan Menggunakan Fasilitas	83	
6	Kemampuan Membaca Situasi dan Mengambil Keputusan	86	
7	Partisipasi dan Hubungan Antar Karyawan	84	
8	Aktivitas dan Kreativitas	83	
9	Kecepatan Waktu	80	
10	Penyelesaian Tugas	80	
JUMLAH			

Penilai,



SERTIFIKAT MAGANG



BIODATA

Nama Lengkap : Zenith Morrisette
Tempat, Tanggal Lahir : Yogyakarta, 18 Januari 2001
Agama : Islam
Nama Ayah : Budi Purwanto
Nama Ibu : Nurani Wahyudi
Alamat : Jl. Sumbawa VI No. 257



Perumahan Gedang Asri Baru, Ungaran Timur

No. HP : 085741182982

Riwayat Pendidikan

- SD Negeri Ungaran 02-04 (2006-2012)
- SMP Mardi Rahayu Ungaran (2012-2015)
- SMA Negeri 1 Ungaran (2015-2018)
- Universitas Diponegoro (2018-2021)