



**JEPANG DAN KULINER TRADISIONAL (WASHOKU):  
STUDI GASTRODIPLOMASI**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Humaniora  
Jurusan Sastra Jepang Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta

**Oleh :**

**ULFA ADILA PUTRI**

**1810014321011**

**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS BUNG HATTA  
2023**



## LEMBARAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Jepang dan Kuliner Tradisional (*Washoku*) :  
Studi Gastrodiplomasi  
Nama Mahasiswa : Ulfa Adila Putri  
NPM : 1810014321011  
Program Studi : Sastra Jepang  
Fakultas : Ilmu Budaya

disetujui oleh:

Pembimbing

Oslan Amril, S.S., M.Si.

diketahui oleh:



Dekan Fakultas Ilmu Budaya

Diana Chitra Hasan, M.Hum, M.Ed, Ph.D

Ketua Program Studi Sastra Jepang

Oslan Amril, S.S., M.Si.



## LEMBAR PENGESAHAN

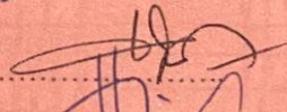
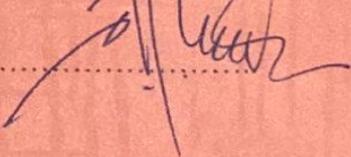
Judul Skripsi : Jepang dan Kuliner Tradisional (*Washoku*) :  
Studi Gastrodiplomasi  
Nama Mahasiswa : Ulfa Adila Putri  
NPM : 1810014321011  
Program Studi : Sastra Jepang  
Fakultas : Ilmu Budaya

Padang, 3 Maret 2023

### Tim Penguji

1. Oslan Amril, S.S., M.Si.
2. Dra. Dewi Kania Izmayanti, M.Hum
3. Dra. Irma, M.Hum

### Tanda Tangan

1.   
2.   
3. 

diketahui oleh:



Diana Chitra Hasan, M.Hum, M.Ed, Ph.D

Ketua Program Studi Sastra Jepang

Oslan Amril, S.S., M.Si.

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Ulfa Adila Putri  
NPM : 1810014321011  
Program Studi : Sastra Jepang  
Fakultas : Ilmu Budaya  
Judul Skripsi : Jepang dan Kuliner Tradisional (Washoku):  
Studi Gastrodiplomasi

Dengan ini menyatakan bahwa di dalam tugas akhir yang saya buat ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada Perguruan Tinggi manapun. Sepengetahuan saya, juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali dikutip atau secara tertulis diacukan dalam naskah ini dan disebutkan atau terdaftar.

Apabila terdapat kesamaan dan terbukti melakukan plagiaris, saya bersedia diberi sanksi berupa **pembatalan skripsi dan gelar sarjana** saya oleh pihak Universitas Bung Hatta.

Padang, 3 Maret 2023

  
Ulfa Adila Putri

## ABSTRAK

Penelitian ini terkait dengan penjelasan mengenai bentuk strategi gastrodiplomasi yang dilakukan untuk memperkenalkan makanan tradisional Jepang (*Washoku*) terhadap masyarakat dunia. Tidak hanya itu, pada penelitian ini penulis juga mendeskripsikan bagaimana Jepang berhasil dalam melestarikan budaya makan *Washoku* kepada generasi-generasi penerus bangsanya. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan program yang dilakukan Jepang dalam mempromosikan kuliner tradisionalnya dan mendeskripsikan nilai positif dalam praktik gastrodiplomasi *Washoku*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dan objek penelitian ini adalah *Washoku*. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu kepustakaan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah Gastrodiplomasi merupakan instrumen yang efektif dalam menyebarkan budaya Jepang khususnya kuliner yaitu dengan menggunakan 6 unsur teori oleh Paul Rockower.

***Kata Kunci:*** *Gastrodiplomasi, Kuliner, Washoku*

## **ABSTRACT**

This study is related to the explanation of the strategic form of gastrodiplomacy carried out to introduce traditional Japanese food (Washoku) to the world community. Not only that, in this study the author also describes how Japan succeeded in preserving the Washoku eating culture for the next generations of its nation. The purpose of this study is to describe the program conducted by Japan in promoting its traditional culinary and describe the positive value in the practice of Washoku gastrodiplomacy. The method used in this study is descriptive qualitative method and the object of this research is Washoku. The data collection technique used is literature. The conclusion of this study is that gastrodiplomacy is an effective instrument in spreading Japanese culture, especially culinary by using 6 elements of the theory by Paul Rockower.

*Keywords: Gastrodiplomacy, Culinary, Washoku*

## 要旨

本研究は、伝統的な日本食（和食）を世界に紹介するために行われた美食外交の戦略的形態についての説明と関連している。また、日本がどのように和食文化を次世代に残すことができたかについても考察している。本研究の目的は、日本が伝統的な食を広めるために行っているプログラムを説明し、和食外交の実践におけるポジティブな価値を説明することである。本研究で用いた手法は記述的質的手法であり、研究対象は「和食」である。データ収集技法は文献を用いた。本研究の結論は、美食外交は、ポール・ロッカワーの理論の6つの要素を用いることによって、日本文化、特に料理を広めるための有効な手段である、というものである。

キーワード：美食外交, 料理, 和食

SAMPUL.....	i
LEMBARAN PERSETUJUAN.....	ii
LEMBARAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b> iv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Batasan Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Rumusan Masalah.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Tujuan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5 Manfaat Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5.1 Manfaat Teoritis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5.2 Manfaat Praktis .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Sistematika Penulisan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB II.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
KERANGKA TEORITIS .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Tinjauan Pustaka.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Kajian Teori.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.1 Diplomasi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.2 Diplomasi Budaya.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.3 Diplomasi Publik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2.4 Gastrodiplomasi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

2.2.5 Washoku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB III .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
METODOLOGI PENELITIAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Metode Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Sumber Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4 Teknik Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
BAB IV .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1 Gastrodiplomasi <i>Washoku</i> Melalui Media Sosial dan Tokoh Terkenal	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
4.1.1 Youtube .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.2 Website .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2 Anime .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3 Gastrodiplomasi <i>Non State</i> dan Menggunakan Pelatihan..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>not defined.</b>	
4.3.1 Demo Memasak .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.2 Membuka Kelas Memasak.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3.3 Shokuiku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4 Gastrodiplomasi Melalui Event .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4.1 Washoku World Challenge .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4.2 Indonesia Japan Online Festival 2020 ..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5 Dampak Positif Gastrodiplomasi Washoku..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5.1 Kuliner Sehat ala Jepang Semakin Dikenal Dunia...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>not defined.</b>	
4.5.2 Meningkatnya Kunjungan Wisatawan..	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.5.3 Bentuk Pelestarian Kuliner Tradisional Suatu Negara .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>Bookmark not defined.</b>	
BAB V PENUTUP.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1 Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

DAFTAR PUSTAKA .....**Error! Bookmark not defined.**

BIODATA PENULIS .....**Error! Bookmark not defined.**



## **BAB I**

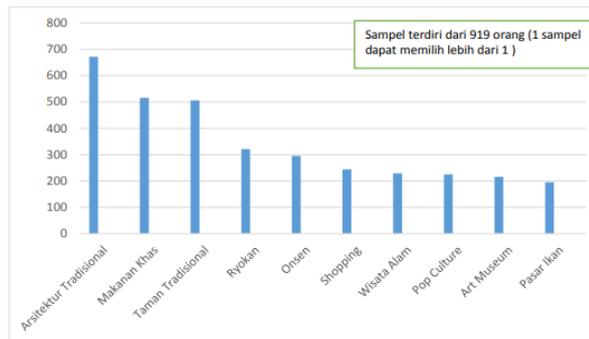
### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Jepang dikenal sebagai negara yang modern dan maju di berbagai bidang. Sebagai salah satu negara maju di Asia bahkan di dunia, Jepang menawarkan kemajuan teknologi dan keunikan budaya tradisional. Jepang memiliki rasa kecintaan yang sangat kuat terhadap budayanya, yaitu dengan tetap mempertahankan budaya tradisional agar tetap eksis dan dilestarikan ditengah-tengah masyarakat Jepang yang modern. Setiap tahunnya jumlah wisatawan asing yang datang ke Jepang terus mengalami kenaikan.

Hal ini dapat dilihat pada grafik tujuan warga negara asing untuk mengunjungi negara Jepang. Terdapat beberapa faktor yang membuat wisatawan asing datang berkunjung ke Jepang. Salah satunya yaitu dengan adanya promosi budaya yang dilakukan oleh Jepang dengan menggunakan strategi gastrodiplomasi. Diketahui bahwa banyak orang-orang dari berbagai negara yang tertarik dengan budaya yang dimiliki oleh Jepang. Diantaranya adalah tingginya minat wisatawan asing yang ingin berkunjung untuk mencoba makanan khas Jepang.

**Grafik 1. Tujuan Kunjungan Turis Asing Ke Jepang**



Sumber : JNTO (Japan National Tourism Organization) dan TIC (Tourism Information Center)

Berdasarkan tabel diatas, terdapat beberapa alasan wisatawan untuk datang ke Jepang. Pada urutan pertama adalah untuk mengunjungi arsitektur tradisional sebanyak 627 wisatawan. Kemudian posisi kedua 561 wisatawan asing mengunjungi Jepang untuk mencoba makanan Jepang. Pada urutan ketiga tujuan wisatawan asing ke Jepang dikarenakan ingin mengunjungi taman tradisional Jepang yaitu sebanyak 506 wisatawan. Ini merupakan pertama kalinya karena dalam 3 tahun terakhir mencoba makanan Jepang selalu berada di urutan pertama dan pada survei kali ini menempati urutan kedua yaitu sebanyak 561 suara.

Gastrodiplomasi merupakan suatu cara baru yang populer dalam berdiplomasi di era sekarang, yaitu pemanfaatan sosial media dapat digunakan sebagai tempat memperkenalkan budaya yang dimiliki oleh suatu negara. Diplomasi dalam gastrodiplomasi ini adalah bagaimana cara agar dapat menarik minat masyarakat luas. Media merupakan salah satu sarana yang paling populer untuk saat ini. Sebagian besar aktivitas manusia selalu berhubungan dengan digital dan internet, Oleh karena itulah Jepang memanfaatkan media sebagai alat dalam hubungan diplomasi. Internet, elektronik, dan media massa merupakan sarana yang membuat informasi dengan mudah tersebar. Dengan menggunakan internet kita dapat menemukan berbagai berita dan informasi penting dan menarik dari dalam hingga luar negeri termasuk terhadap budaya-budaya di luar negeri. Oleh karena itu banyak negara saat ini berupaya menggunakan media massa untuk melakukan hubungan diplomasi. Diantaranya yaitu dengan menggunakan website, youtube, instagram, anime, film dan lain-lain, Agar dapat diketahui luas informasi mengenai budaya Jepang yang dalam penelitian ini berfokus pada kuliner khas Jepang yaitu *Washoku* beserta filosofi ataupun karakteristik yang terkandung didalamnya.

Makanan tidak hanya bermanfaat bagi tubuh manusia, Namun juga memiliki fungsi budaya, sosial, ekonomi, bahkan politik. Pada era globalisasi saat ini makanan tradisional berdampingan dengan makanan modern dan bahkan dikhawatirkan kuliner tradisional akan tergeser akibat banyaknya faktor budaya luar. Karena sekarang ini mulai banyak anak-anak muda menganggap makanan cepat saji seperti *Hot Dog*, *Burger*, *Pizza*, *Steak* dan lain sebagainya merupakan jenis makanan yang modern, kekinian, dan praktis untuk dikonsumsi. Berbagai faktor inilah yang dapat mempengaruhi gaya hidup dan lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional. Adanya perubahan gaya hidup, gencarnya promosi dan tingginya ketersediaan makanan *fast food*.



Gambar 1. Bentuk Hidangan Washoku  
Sumber : The Japan Times

Salah satu cara Jepang dalam mempromosikan *Washoku* yaitu dengan mendaftarkan makanan ini di UNESCO, dan akhirnya diakui oleh UNESCO sebagai salah satu warisan budaya tak benda pada tahun 2013. Dasar masakan ini terdiri dari satu jenis sup dan tiga hidangan lainnya (*Ichiju sansai*.) *Ichi* berarti satu dan *ju* berarti sup, sedangkan *san* berarti tiga dan *sai* mengacu pada hidangan, jadi *ichiju sansai* secara harfiah berarti, "Satu sup, tiga hidangan". Dampak dari program tersebut, saat ini *Sushi* menjadi salah satu makanan yang populer di dunia. Gastrodiplomasi *Washoku* menjadi langkah Jepang dalam upaya meningkatkan promosi makanan Jepang ke mancanegara.

Dari penjelasan tersebut terlihat bahwa *Washoku* disajikan dalam bentuk set. Pada set tersebut makanan kemudian terbagi menjadi empat unsur yaitu musim, bahan, keseimbangan, dan keindahan sehingga dalam sebuah hidangan *Washoku* dapat mencerminkan makanan dalam tiap musimnya, bahan makanan pokok seperti nasi, ikan, makanan laut, dan rumput laut. Ditambah lagi rasa makanan mempunyai keseimbangan rasa antara bahan yang dipakai, tidak boleh terlalu banyak bumbu seperti saus karena pada

hidangan ini sangat dijaga rasa asli dari bahan-bahan yang di gunakan. Tidak hanya itu, *Washoku* juga ditata agar terbentuk keindahan dari makanannya.

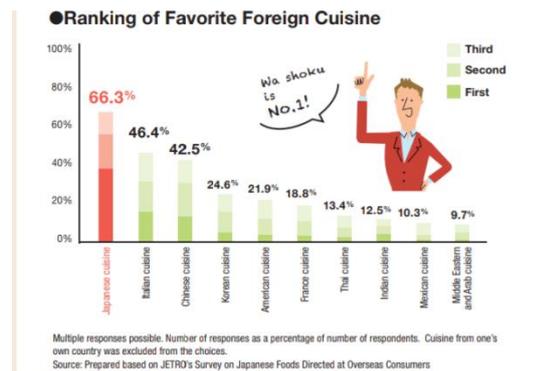
Keempat unsur makanan yang terdapat dalam *Washoku* sangat penting karena unsur tersebut adalah pola dasar yang diterapkan sebagai salah satu menu makanan sehat. *Washoku* terlihat sempurna karena selain rasanya yang lezat, menyehatkan, *Washoku* juga memanjakan mata bagi yang menyantapnya. *Washoku* merupakan makanan tradisional Jepang seperti ini memiliki keseimbangan gizi yang sangat baik. Salah satu ciri *ichiju sansai* yang paling khas adalah keseimbangan nutrisinya yang baik. Karbohidrat yang merupakan sumber energi dari nasi, protein dari lauk utama berupa ikan dan daging, vitamin, serat, dan lain-lain dari menu tambahan. Hal ini juga merupakan salah satu faktor yang membuat Jepang menjadi negara dengan penduduk yang berumur panjang.

*Washoku* merupakan salah satu warisan budaya yang dimiliki oleh Jepang dan kemudian dipatenkan pada tahun 2013 oleh UNESCO sebagai salah satu warisan budaya takbenda dan diatur oleh pemerintah Jepang di bawah Departemen Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang. Berkat diakuinya *washoku* di forum UNESCO, melalui program tersebut saat ini Sushi sukses menjadi salah satu makanan yang paling populer di dunia. Berdasarkan vote yang dilakukan CNN tahun 2015 tentang kuliner favorit para wisatawan, yang menunjukkan bahwa masakan Jepang berada pada posisi ke-5 dengan jumlah voters sebanyak 453 orang.



Gambar 2. Washoku dinyatakan sebagai warisan budaya tak benda di UNESCO  
 Sumber : UNESCO (<https://www.unesco.org/en>)

Menurut sebuah survei yang dilakukan oleh Departemen Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang pada bulan Juli 2015, jumlah restoran Jepang di luar negeri saat ini ada sekitar 89.000 dan pada 13 Desember 2019 mengalami peningkatan yaitu jumlah restoran naik menjadi 156.000. Tingginya penyuka makanan Jepang diperkuat juga dengan survei yang dilakukan oleh MAFF yang menunjukkan bahwa masakan Jepang menjadi masakan favorit dan berada di posisi pertama dengan mendapatkan 66.3% suara.



Gambar 3. Ranking of Favorite Foreign Cuisine  
 Sumber: maff.go.jp (<https://www.maff.go.jp/>)

Maka dengan topik inilah, penulis ingin membahas lebih lanjut mengenai *Washoku* serta bagaimana strategi promosi yang digunakan melalui studi gastrodiplomasi. Dari data yang diperoleh, Potensi kuliner sebagai bagian dari budaya setiap negara, Jika dikelola secara baik maka akan membantu pertumbuhan ekonomi suatu negara. Hal ini lah yang melatar belakangi penulis sehingga mengangkat judul penelitian yang berjudul “Jepang Dan Kuliner Tradisional (*Washoku*):Studi Gastrodiplomasi”.