



**PENGARUH *CHOOSING MENU* PADA MASYARAKAT
TERHADAP MUNCULNYA MIE RAMEN (ラーメン) DI KOTA
PADANG**

SKRIPSI

Oleh

INDAH ANUGRAH

1910014321009

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



**PENGARUH *CHOOSING MENU* PADA MASYARAKAT
TERHADAP MUNCULNYA MIE RAMEN (ラーメン) DI KOTA
PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Humaniora di Program Studi Sastra Jepang Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Bung Hatta*

Oleh

INDAH ANUGRAH

1910014321009

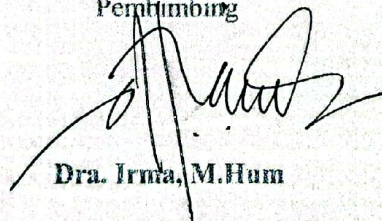
**PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BUNG HATTA
2023**

**LEMBARAN PERSETUJUAN**

Judul Skripsi : Pengaruh *Choosing Menu* Pada Masyarakat Terhadap Munculnya Ramen di Kota Padang
Nama Mahasiswa : Indah Anugrah
NPM : 1910014321009
Program Studi : Sastra Jepang
Fakultas : Ilmu Budaya

disetujui oleh:


Pembimbing


Dra. Irma, M.Hum

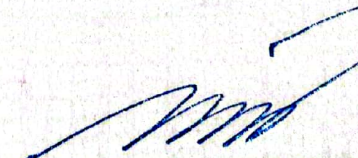
diketahui oleh:



Dekan Fakultas Ilmu Budaya


**Diana Chitra Hasan, M.Hum,
M.Ed.,PhD.**

Ketua Program Studi Sastra Jepang


Oslan Amril, S.S., M.Si



LEMBARAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh *Choosing Menu* Pada Masyarakat Terhadap Munculnya Ramen di Kota Padang
 Nama Mahasiswa : Indah Anugrah
 NPM : 1910014321009
 Program Studi : Sastra Jepang
 Fakultas : Ilmu Budaya

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji

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

Tanda Tangan

1.....

2.....

3.....

diketahui oleh:



Diana Chitra Hasan, M.Hum,
M.Ed.,PhD.

Ketua Program Studi Sastra Jepang

Oslan Amril, S.S, M.Si

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Indah Anugrah
NPM : 1910014321009
Program Studi : Sastra Jepang
Fakultas : Ilmu Budaya
Judul Skripsi : Pengaruh *Choosing Menu* Pada Masyarakat Terhadap Munculnya Ramen di Kota Padang

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 kesarjanaan saya oleh pihak Universitas Bung Hatta.

Padang, 11 Agustus 2023



ABSTRAK

Negara Jepang juga memiliki budaya yang ikonik dimana hampir seluruh penduduk dunia termasuk Negara Indonesia mengetahui kalau budaya tersebut dari Negara Jepang, budaya yang dimaksud seperti seni melipat kertas origami, pakaian kimono dan yang paling terkenal adalah mie ramen. Mie ramen memiliki sejarah yang berasal dari China dan memiliki rasa yang khas sehingga mudah disukai oleh hampir seluruh masyarakat. Ramen awalnya memiliki tiga rasa utama yaitu shio, miso dan shoyu sebelum berkembang dengan kreatifitas rasa baru yang menyesuaikan dengan selera konsumen. Ramen sendiri tersebar hingga diseluruh penjuru dunia termasuk Indonesia dan mulai berkembang di kota Padang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengamati bagaimana Mie Ramen memengaruhi pola pemilihan menu masyarakat di Kota Padang. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dengan subjek penelitiannya adalah 50 responden pernah mengkonsumsi ramen di kota Padang. Teknik pengambilan data penelitian menggunakan kuesioner berupa *google foam* dan observasi langsung ke beberapa kedai ramen di Kota Padang dan data diolah menggunakan software SPSS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *choosing menu* memiliki enam indikator yang seluruhnya diteliti yaitu indikator biaya/harga, gizi, waktu penyajian, jumlah orang yang makan, kombinasi makanan, dan pemilihan bahan. Kesimpulannya seluruh faktor pada *choosing menu* sangat mempengaruhi keinginan konsumen kota Padang untuk mengkonsumsi ramen.

Kata Kunci : *Choosing Menu*, Biaya/Harga, Gizi, Waktu Penyajian, Jumlah Orang yang Makan, Kombinasi Makanan, Pemilihan Bahan, Ramen

ABSTRACT

Japan also has an iconic culture where almost the entire world population including Indonesia knows that the culture is from Japan, the culture in question such as the art of folding origami paper, kimono clothing and the most famous is ramen noodles. Ramen noodles have a history that originated in China and have a distinctive flavor that is easily liked by almost all people. Ramen originally had three main flavors of shio, miso and shoyu before evolving with new creative flavors to suit consumer tastes. Ramen itself spread throughout the world including Indonesia and began to develop in the city of Padang. The purpose of this research is to observe how Ramen noodles influence the menu selection patterns of people in Padang City. The method used is a descriptive qualitative approach with the research subject being 50 respondents who have consumed ramen in Padang city. The research data collection technique used a questionnaire in the form of google form and direct observation to several ramen shops in Padang City and the data was processed using SPSS software. The results showed that choosing menu has six indicators that were all examined, namely indicators of cost / price, nutrition, serving time, number of people eating, food combinations, and selection of ingredients. In conclusion, all factors in choosing menu greatly influence the desire of Padang city consumers to consume ramen.

Keyword: Cost/Price, Gear, Serving Time, Number Of People Eating, Food Combinations, And Material Selection

概要

折り紙、着物、そして最も有名なのはラーメンである。ラーメンには中国発祥の歴史があり、ほとんどの人に好まれやすい独特の風味がある。ラーメンは元々、塩、味噌、醤油の3つの味が主流であったが、消費者の好みに合わせて新しい創造的な味に進化していった。ラーメン自体はインドネシアを含む世界中に広まり、パダン市で発展し始めた。本研究の目的は、ラーメンがパダン市の人々のメニュー選択パターンにどのような影響を与えるかを観察することである。調査方法は記述的質的アプローチで、調査対象者はパダン市でラーメンを食べたことがある50人である。調査データの収集手法は、オンラインフォーム形式の質問紙とパダン市内の複数のラーメン店への直接観察を用い、データはSPSSソフトウェアを用いて処理した。その結果、メニュー選びには、コスト・価格、栄養、提供時間、食べる人数、料理の組み合わせ、食材の選択という6つの指標があることがわかった。結論として、メニュー選択におけるすべての要素が、パダン市の消費者のラーメン消費意欲に大きく影響している。

キーワード メニュー選び、コスト・価格、栄養、提供時間、食べる人数、食べ合わせ、食材選び、ラーメン

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. penulis juga menyampaikan Shalawat dan Salam kepada Nabi Muhammad SAW, telah memberikan tauladan terbaik bagi umatnya sehingga bisa meniru kegigihan dan kesungguhan beliau dalam berjuang.

Puji beserta syukur penulis panjatkan kepada Illahi Robbi yang telah menganugerahkan segala ilmu, serta kesehatan dan kelancaran, sehingga Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini yang berjudul “PENGARUH *CHOOSING MENU* PADA MASYARAKAT TERHADAP MUNCULNYA MIE RAMEN (ラーメン) DI KOTA PADANG”. Dalam penyusunan skripsi ini penulis mendapat bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai belah pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Yth. Ibu **Diana Chitra Hasan, M.Hum, M.Ed.,PhD.** selaku Dekan Fakultas Ilmu Budaya Universitas Bung Hatta.
2. Yth. Bapak **Oslan Amril, S.S., M.Si**, selaku Ketua Program Studi Sastra Jepang Universitas Bung Hatta.
3. Yth. Ibu **Dra. Irma, M.Hum.** selaku Dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, membimbing dan memberikan arahan serta masukan-masukan dalam penyusunan skripsi ini.

4. Yth. **Ibu Dra. Dewi Kania Izmayanti** selaku Dosen penguji skripsi yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dalam penulisan skripsi ini serta untuk menguji skripsi penulis.
5. Yth. Bapak dan Ibu **Dosen Program Studi Sastra Jepang Universitas Bung Hatta** yang telah mendidik dan memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis dari awal perkuliahan.
6. Kepada kedua orang tua saya **Bustar S.Ip** dan **Devi Asmar (Alm)** yang telah melahirkan dan membesarkan penulis serta selalu memberikan do'a, dukungan, dan motivasi kepada penulis selama menempuh jenjang pendidikan.
7. Kepada ketiga abang saya yaitu, **Heru Amarta, ST, Bobby Suhendra, SE,MM** dan **Rio Putra, SE** yang telah memberikan dukungan moril maupun materil selama penulis menyelesaikan skripsi ini.
8. Kepada **Ersa Rizqi** yang telah memberikan semangat bagi penulis dalam penyelesaian skripsi ini.
9. Kepada **Riri Agusti Muchtar, Vineke Apriliani Putri, Bella Yulia, Yolanda Putriyani, M. Rafi Indrawan, Nurdiansyah, M. Rizki Pratama, dan Farhan Sauqi**, selaku teman-teman Satra Jepang 2019.
10. Kepada **Revita Mulyani, Chairil Afif, dan Riski Febrian** selaku teman satu bimbingan selama proses penyelesaian skripsi.

11. Kepada kakak-kakak tingkat dan juga adik-adik tingkat dari Program Studi Sastra Jepang Universitas Bung Hatta yang tidak dapat disebutkan satupersatu.

Penulis menyadari di dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan yang dapat disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan penulis. Kritikan dan saran sangat dibutuhkan untuk menyempurnakan skripsi ini. Semoga penelitian ini dapat bermanfaat dan memberikan pengetahuan bagi pembaca.

Padang, 11 Agustus 2023

Indah Anugrah

DAFTAR ISI

COVER SKRIPSI.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
概要.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasikan Masalah.....	6
1.3 Batasan Masalah.....	6
1.4 Rumusan Masalah	7
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian	7
1.7 Kerangka Pemikiran	7
1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
2.1 Penelitian Relevan.....	9
2.2 Landasan Teori.....	11
1. Teori Kebudayaan dan Teori Populer	12
2. Faktor-faktor Choosing Menu	12
3. Konsep Kreativitas.....	15
3.3 Sejarah Perkembangan Mie Ramen	15
3.4 Sejarah dan Gerai Ramen di Kota Padang.....	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Metode Penelitian.....	26
3.2 Sumber Data Penelitian	26
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.4 Teknik Analisi Data.....	27
BAB IV PEMBAHASAN.....	32
4.1 Hasil Temuan	32
4.1.2 Karakteristik Responden	33
4.1.2 Analisis Deskriptif Variabel Penelitian	34
4.1.3 Analisis Data.....	37
4.1.4 Uji Asumsi Klasik	48
4.2 Uji Hipotesis dan Pembahasan.....	53
4.1.2 Uji t dan Pembahasan	53
4.1.2 Uji F dan Pembahasan	59
BAB V PENUTUP.....	61
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Keterbatasan.....	62
5.3 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	68

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jepang adalah Negara maju yang berada di Benua Asia. Kemajuan Negara ini paling jelas terlihat dari segi teknologi dan sering kita lihat pada kehidupan sehari-hari seperti nama penanak nasi, motor, AC, kipas angin, hingga kompor gas lebih di dominasi oleh produk buatan Jepang. Selain terkenal maju karena teknologinya, Negara Jepang juga memiliki budaya yang ikonik dimana hampir seluruh penduduk dunia termasuk Negara Indonesia tau kalau budaya tersebut dari Negara Jepang, Seperti seni melipat kertas yang dikenal dengan nama “origami”, pakaian khas Jepang yaitu “kimono dan yukata”, hingga yang paling terkenal adalah aneka masakan/kuliner asal Jepang.

Menurut Arum (2021) Masakan Jepang (日本料理 *nihon ryōri*, *nippon ryōri*) merujuk pada makanan yang disiapkan dan dimasak dengan metode yang khas di Jepang. Masakan Jepang sangat dihargai karena pemanfaatan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi, serta penerapan teknik memasak yang mendalam. Banyak masakan Jepang mengedepankan keaslian rasa dan tampilan yang indah. Kuliner khas Jepang telah mendapatkan pengakuan secara internasional sebagai salah satu hidangan dengan rasa yang lezat. Oleh karena itu, di Indonesia, kita dapat menemukan hidangan-hidangan Jepang yang dijual di berbagai tempat seperti restoran, kafe, dan warung makan, termasuk contohnya, ramen.

Ramen (ラーメン) adalah salah satu makanan yang sangat populer di Jepang dan telah menjadi salah satu ikon budaya masyarakatnya. Asal kata 'ramen' memang berasal dari bahasa Tionghoa (Cina). Kata "lamien" dalam bahasa Tionghoa adalah "la" yang berarti menarik atau mengulurkan, dan "mien" yang berarti mie. Istilah ini mengacu pada proses pembuatan mie yang melibatkan penguluran dan penarikan adonan untuk mencapai tekstur yang tepat. (Wijaya, 2022). Awalnya, ramen berasal dari daratan Cina sebelum akhirnya tersebar ke Jepang, sehingga mengalami inovasi dan menjadi salah satu simbol budaya yang dijaga dengan baik dalam masyarakat Jepang.

Ramen di Jepang dibuat oleh koki Cina di restoran Rairaiken pada tahun 1900, Tokyo menjadi tempat di mana mereka memperkenalkan inovasi kuliner baru berupa mie dengan kuah yang dikenal sebagai Shina Soba (Mie Cina). Setelah Jepang mengalami kekalahan dalam Perang Dunia II, istilah 'shina soba' dianggap merendahkan budaya. Oleh karena itu, istilah ini diubah menjadi Chuka Soba yang lebih diterima, karena 'Chuka' merujuk pada gaya kuliner ala Cina. Saat memasuki era modern, seorang pengusaha bernama Momofuku Ando memainkan peran penting dalam membawa ramen ke era modern dengan memperkenalkan ramen instan dalam bentuk kemasan. Chikin Ramen yang diciptakannya menjadi cikal bakal bagi munculnya fenomena mie instan di seluruh dunia. Keberhasilan Chikin Ramen juga membuka jalan bagi inovasi lebih lanjut dalam industri makanan instan.

Setelah ramen diperkenalkan ke Jepang dan menjadi populer, masyarakat Jepang mulai mengembangkan variasi-variasi baru dari ramen. Kreativitas mereka terlihat dalam penggunaan bahan-bahan lokal dan penyesuaian dengan selera lokal. Variasi ramen tidak hanya berfokus pada jenis kuah, tetapi juga pada jenis dan bentuk mie serta berbagai macam topping yang digunakan. Pengembangan variasi kuah ramen adalah salah satu faktor utama dalam menciptakan variasi ramen yang berbeda-beda. Kuah rasa shoyu, shio, dan miso adalah dasar dari berbagai jenis ramen. Namun, dengan kreativitas dan eksperimen, masyarakat Jepang menciptakan berbagai jenis kuah yang berbeda, termasuk kuah berbasis kaldu tulang yang kaya dan lezat. Selain itu, variasi dalam jenis dan bentuk mie menjadi faktor penting dalam menciptakan variasi ramen yang unik. Ada mie yang lebih tebal, mie yang lebih tipis, mie yang terbuat dari berbagai jenis tepung, dan bahkan mie dengan tambahan bahan-bahan seperti sayuran atau seafood untuk memberikan citarasa dan tekstur yang berbeda.

Tambahan-tambahan topping pada ramen juga memberikan dimensi baru pada pengalaman makan. Topping seperti irisan daging, telur rebus, alga nori, sayuran, dan lainnya memberikan variasi rasa dan tekstur yang mengagumkan pada setiap suapan. Pentingnya daya tarik visual dan sensorik makanan juga tak bisa diabaikan. Warna, rasa, bentuk, dan tekstur ramen memiliki peran penting dalam menggugah selera makan dan menciptakan pengalaman yang memuaskan bagi penikmatnya. Semua faktor ini turut berkontribusi dalam menjadikan ramen sebagai salah satu kuliner yang sangat dihargai dan diakui di seluruh dunia.

Selain ramen, Jepang memiliki beragam jenis makanan yang sangat populer dan terkenal di seluruh dunia. Makanan-makanan Jepang telah menciptakan pengaruh budaya yang kuat dan dikenal karena citarasa unik, presentasi estetis, serta keunikan dalam cara penyajian. Beberapa contoh makanan Jepang yang sangat populer di seluruh dunia seperti: sushi, takoyaki, shabu-shabu, tempura, ramen dan sebagainya.

Mie ramen masuk ke Indonesia dimulai saat zaman penjajahan Jepang dahulu, yaitu sekitar tahun 1940-an, namun pada masa itu ramen belum begitu dikenal oleh masyarakat Indonesia. Masyarakat mulai mengenal ramen dimulai pada awal abad ke 20 akhir melalui manga/komik Jepang yang waktu itu menjadi bacaan populer bagi masyarakat generasi muda. Setelah itu visualisasi ramen makin terlihat menggiurkan kala animasi Jepang/Anime dan Tokosatsu melalui media televisi mulai merajai tontonan masyarakat khususnya dihari weekend. Penggambaran dan wujud ramen dalam serial Anime dan Tokosatsu membuat masyarakat Indonesia ingin mencicipi masakan Jepang tersebut, salah satu anime yang sangat mempengaruhi orang untuk mengkonsumsi ramen adalah Anime Naruto karena hampir sering tokoh utama mengkonsumsi ramen sebagai makanan lezat.

Selain dari manga dan anime, peran dari *influencer* atau *vlogger* dari media sosial dan internet sangat besar berpengaruh bagi masyarakat dalam mengenal ramen. Karena permintaan dan keinginan masyarakat yang cukup tinggi terhadap ramen, maka munculah kedai-kedai ramen di Indonesia baik itu usaha sendiri bahkan *franchise*. Mie ramen sangat dikenal di Indonesia selain menggunakan cita rasa asli/orisinil ada juga cita rasa yang disesuaikan dengan kuliner berkuah khas Nusantara dan cocok dengan lidah masyarakat Indonesia seperti kuah kari.

Kota Padang memiliki budaya yang ikonik juga yang dikenal dengan Budaya Minangkabau dengan ciri khas makanan yang berani bumbu dan memiliki unsur kari didalamnya seperti berbagai macam gulai, bahkan Rendang. Kuliner Minang, atau yang lebih dikenal sebagai Masakan Padang, merujuk pada ragam hidangan yang berasal dari daerah Minangkabau di Provinsi Sumatra Barat, Indonesia. Seluruh variasi hidangan ini lebih sering diidentifikasi dengan istilah masakan Padang. (Wikipedia,2021)

Aneka masakan khas Minangkabau sangat digemari oleh masyarakat kota Padang sendiri, sehingga hampir disemua tempat kita dapat menemui ampura atau restoran yang bertuliskan Rumah Makan Padang dengan pilihan menu yang beragam. Namun meskipun rumah makan Padang memiliki pilihan menu lauk yang beragam hal ini tidak sepenuhnya bisa memenuhi *choosing menu* masyarakat terhadap makanan berat jika hanya dihadapkan dengan makanan khas Minangkabau saja. *Choosing menu* dapat diartikan sebagai Pilihan menu makanan yang tersebar disuatu daerah sehingga konsumen bisa menentukan pilihan untuk tempat makan. *Choosing menu* di kota Padang sudah mulai banyak seperti adanya makanan khas Jawa, khas Sunda, bahkan makanan khas Jepang seperti Ramen.

Perancangan kreativitas yang baik didasari oleh pertimbangan dan perhitungan serta didukung pula oleh kerja kreatif yang tepat memiliki nilai keunikan agar komunikatif dan menarik sehingga soupnya tidak selalu souyu, sio dan miso murni saja, tapi sudah dikombinasikan dengan rasa indonesia, seperti kari, rasa pedas dalam kuah ramen untuk menarik masyarakat Kota Padang untuk mencoba mengkonsumsi Ramen.

Berkembangnya penikmat ramen dapat dijadikan landasan untuk *choosing menu* masyarakat di Kota Padang, hal ini terlihat dari ramainya kunjungan pada kedai-kedai ramen di Kota Padang seperti kedai ramen terbaru yaitu “Ramen One”



Sumber: Google Map Review “Ramen One Transmart Padang”

Gambar 1: Pengunjung Kedai Ramen One

Terlihat pada gambar, meskipun Ramen One merupakan salah satu kedai ramen terbaru di Kota Padang yaitu letaknya di Mall Transmart Padang, dan hingga sekarang sangat banyak menarik konsumen untuk makan di tempat ini, meskipun di Transmart Padang memiliki *choosing menu* yang sangat banyak untuk pengunjung seperti KFC, Solaria, Imperial Dimsum, Bakso Lapangan Tembak, Richeese Factory dll. Ramainya Ramen One karena memiliki menu yang best seller yaitu Ramen Mala dengan cita rasa kuah kari daging dan pedas, ini sesuai dengan konsep kreatifitas dan cocok dengan lidah mayoritas penduduk Kota Padang.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk membahas tentang pengaruh *choosing menu* masyarakat terhadap munculnya mie ramen (ラーメン) di kota Padang.

1.2 Identifikasi Masalah

Banyak faktor yang mempengaruhi seseorang untuk mengkonsumsi suatu makanan salah satunya adalah faktor *choosing menu* atau pemilihan menu dimana memiliki setidaknya 6 indikator yaitu biaya/harga, gizi, waktu penyajian, jumlah orang yang makan, kombinasi makanan, dan bahan yang digunakan. Keenam indikator ini menjadi kesatuan dalam *choosing menu* yang membuat seseorang menentukan menu apa yang paling diinginkan. Begitu juga dengan mengkonsumsi ramen, keenam indikator dalam *choosing menu* akan mempengaruhi seseorang untuk mengkonsumsi ramen, terlebih pada saat ini kedai ramen khususnya di Kota Padang mulai bertumbuh dan sudah tersebar hampir diseluruh kecamatan kota Padang. Hal ini mengindikasikan bahwa cita rasa ramen bisa diterima oleh masyarakat kota Padang.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan diatas, maka penulis berfokus untuk meneliti pengaruh *choosing menu* dengan enam indikatornya yaitu biaya/harga, gizi, waktu penyajian, jumlah orang yang makan, kombinasi makanan, dan bahan yang digunakan mampu mempengaruhi masyarakat untuk mengkonsumsi ramen.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, penulis merumuskan masalah tentang bagaimana masyarakat menentukan *choosing menu* terhadap hadirnya Mie Ramen (ラーメン) di kota Padang?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan yang sangat menarik dan relevan untuk memahami masyarakat dan kebudayaan Jepang serta mengamati bagaimana Mie Ramen memengaruhi pola pemilihan menu masyarakat di Kota Padang. Dengan fokus pada "choosing menu" atau pilihan menu masyarakat terhadap Mie Ramen (ラーメン) di kota Padang.

1.6 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, diharapkan manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi penulis, dapat pengetahuan lebih dalam lagi mengenai peran makanan tradisional Jepang terhadap *choosing menu*, terutama ramen.
2. Bagi pembaca, agar dapat memahami budaya dan kebudayaan Jepang dari segi makanannya, yaitu ramen Jepang. Hasil penelitian ini diharapkan nantinya dapat membantu mahasiswa Sastra Jepang lainnya sebagai referensi maupun rujukan dalam penelitian berikutnya.

1.7 Kerangka Pemikiran

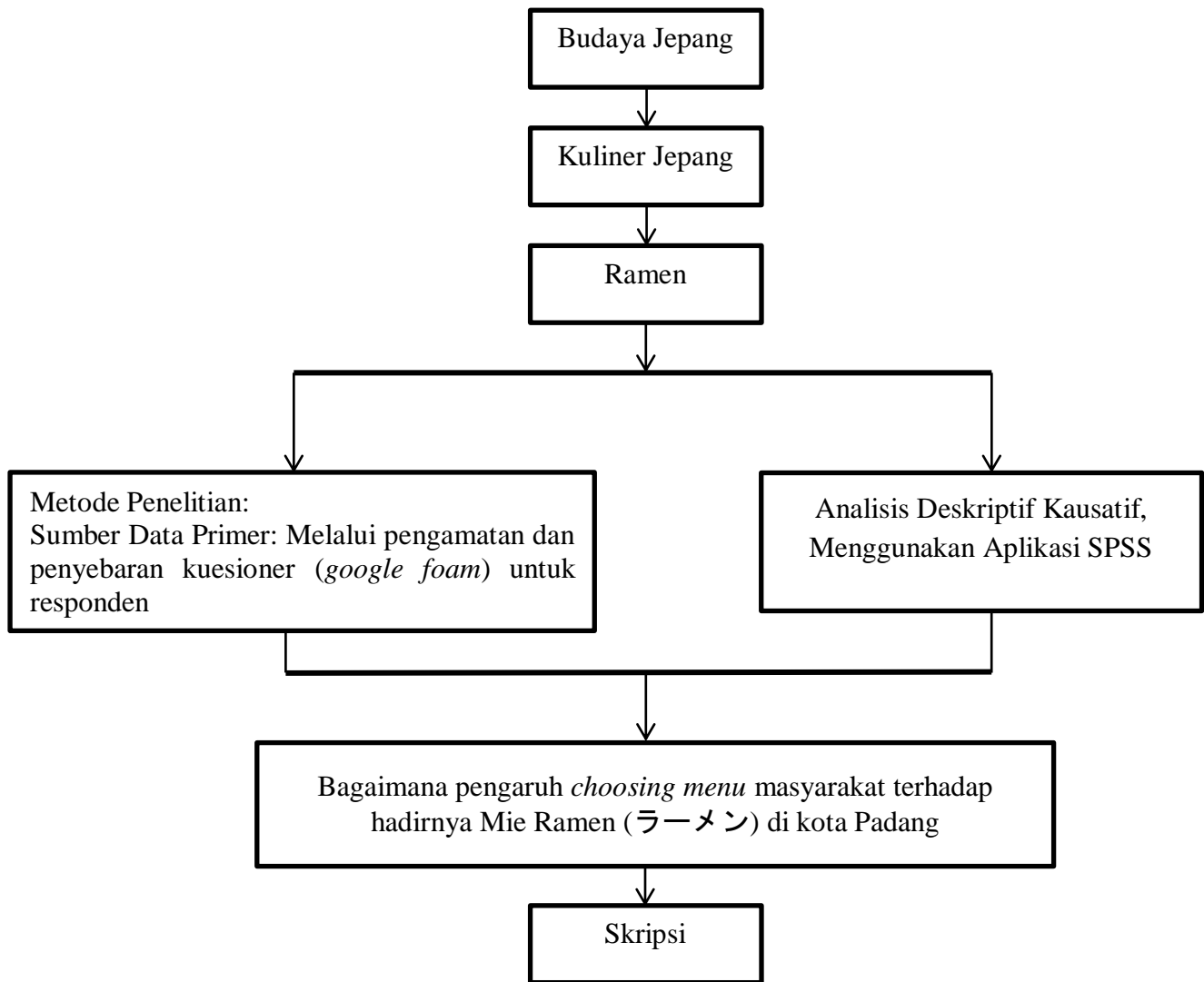
Jepang dikenal sebagai Negara yang memiliki budaya yang spesifik serta mudah dikenal oleh masyarakat dunia, mulai dari pakaiannya yaitu kimono, seni melipat kertasnya yang disebut origami, dan makanannya yaitu mie ramen. Disini penulis berfokus membahas kuliner Jepang yaitu Ramen. Ramen dikenal memiliki cita rasa yang unik, awalnya ramen dibuat dengan tiga rasa yaitu soyu, miso, dan shio namun seiring berkembangnya zaman ramen mulai diinovasikan

dengan konsep kreatifitas dengan cita rasa yang disesuaikan dengan lidah masyarakat dunia, seperti di Indonesia ramen memiliki kuah pedas, kari bahkan memiliki rasa khas nusantara seperti Rendang sehingga ramen menjadi pilihan *meu (choosing menu)* favorit bagi masyarakat. Dalam memilih makanan atau *choosing menu*, masyarakat akan mempertimbangkan beberapa aspek sebelum memutuskan mengkonsumsi suatu makanan, seperti harga, nilai gizi, kualitas bahan, dan sebagainya.

Pada penelitian ini penulis berfokus untuk meneliti pengaruh *choosing menu* masyarakat terhadap ramen dengan melihat 6 indikator pada *choosing menu*. Disini penulis menggunakan angket untuk mengumpulkan data responden dengan bantuan *google foam*, selain itu peneliti berfokus pada objek penelitian di Kota Padang dengan responden yang pernah mengkonsumsi ramen. Setelah itu data diolah menggunakan SPSS untuk melihat pengaruh *choosing menu* masyarakat terhadap hadirnya Mie Ramen (ラーメン) di kota Padang

Kerangka pemikiran berdasarkan penjelasan dari latar belakang hingga ke metode dan teknik analisi data, maka kerangka konseptual dalam penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 1.1
Kerangka Konseptual



1.8 Lokasi dan Waktu Penelitian

Adapun lokasi yang ditentukan dalam penelitian ini adalah di Kota Padang dengan meneliti konsumen yang pernah mengonsumsi mie ramen dengan jumlah responden 50 orang. Penelitian dilaksanakan selama bulan April hingga Mei 2023.

