

SKRIPSI



**KEDELAI DALAM BUDAYA MAKANAN MASYARAKAT
JEPANG**

Marcellino Kevin

NPM : 1810014321015

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS BUNG HATTA

PADANG

2024



LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang
Nama Mahasiswa : Marcellino Kevin
NPM : 1810014321015
Program Studi : Sastra Jepang
Fakultas : Ilmu Budaya

Diserahkan oleh

Penyubmita

Dra. Dewi Rasta Lemayanti, M.Hum

Diketahui oleh



Dean Fakultas Ilmu Budaya

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

Ketua Prodi Sastra Jepang

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



LEMBAR PENGESAHAN

Judul : **Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang**
Nama Mahasiswa : **Marcellino Kevin**
NPM : **1810014321015**
Program Studi : **Sastra Jepang**
Fakultas : **Ilmu Budaya**

Padang, 13 Agustus 2024

Tim Penguji

Tanda Tangan

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

1. _____
2. _____
3. _____

Diketahui oleh :



Dekan Fakultas Ilmu Budaya

Ketua Prodi Sastra Jepang

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

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

SUKAI PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama Mahasiswa : Marcellino Kevin
NPM : 1810014321002
Program Studi : Sastra Jepang
Fakultas : Ilmu Budaya
Judul : Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang

Dengan ini menyatakan bahwa di dalam tugas akhir yang saya buat hari 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 diajukan dalam naskah ini dan disebutkan atau terdaftar.

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

Padang, 13 Agustus 2024



Marcellino Kevin

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perkembangan kedelai di Jepang, peran kedelai dalam budaya makanan masyarakat Jepang dan dampaknya terhadap kesehatan, khususnya dalam meningkatkan harapan hidup. Dengan menggunakan metode kualitatif dan analisis deskriptif interpretatif, penelitian ini menganalisis bagaimana produk olahan kedelai seperti *miso*, *shoyu*, *tofu*, dan *natto* telah menjadi bagian integral dari pola makan sehari-hari di Jepang. Penelitian ini juga menyoroti nilai-nilai budaya yang melekat pada konsumsi kedelai, termasuk hubungan antara diet berbasis kedelai dengan prinsip-prinsip keseimbangan dan harmoni dalam *shoku bunka* atau budaya makanan Jepang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedelai telah mengalami perkembangan yang signifikan di Jepang, baik dari segi budidaya, pengolahan, serta inovasi produk olahan. Seiring dengan waktu, kedelai tidak hanya menjadi komponen utama dalam budaya makanan Jepang, tetapi juga berfungsi sebagai sumber nutrisi yang penting serta simbol identitas budaya yang berkontribusi pada tingginya angka harapan hidup di negara tersebut. Temuan ini memperlihatkan pentingnya pemahaman mendalam tentang peran makanan dalam budaya dan kesejahteraan masyarakat, serta potensi kedelai dalam mendukung pola makan sehat.

Kata kunci: Kedelai, masyarakat Jepang, budaya makanan, harapan hidup.

ABSTRACT

This study aims to examine the development of soybeans in Japan, the role of soybeans in Japanese food culture and their impact on health, especially in increasing life expectancy. Using qualitative methods and interpretive descriptive analysis, this study analyzes how processed soybean products such as miso, shoyu, tofu, and natto have become an integral part of the daily diet in Japan. This study also highlights the cultural values attached to soybean consumption, including the relationship between a soy-based diet and the principles of balance and harmony in shoku bunka or Japanese food culture. The results show that soybeans have undergone significant development in Japan, both in terms of cultivation, processing, and innovation of processed products. Over time, soybeans have not only become a major component of Japanese food culture, but also serve as an important source of nutrition and a symbol of cultural identity that contributes to the country's high life expectancy. These findings demonstrate the importance of a deeper understanding of the role of food in culture and community well-being, as well as the potential of soybeans in supporting healthy eating patterns.

Keywords: Soybeans, Japanese society, food culture, life expectancy.

概要

この研究は、日本における大豆の発展、日本の食文化における大豆の役割、健康、特に平均寿命の延長における大豆の影響を調査することを目的としています。この研究では、定性的手法と解釈的記述分析を使用して、味噌、醤油、豆腐、納豆などの大豆加工製品がどのようにして日本の日常の食事に不可欠な部分となったかを分析します。この研究はまた、大豆ベースの食事と食文化または日本の食文化におけるバランスと調和の原則との関係など、大豆消費に付随する文化的価値にも焦点を当てています。研究結果は、大豆が栽培、加工、加工品の革新の両面で日本で大きく発展したことを示しています。時が経つにつれ、大豆は日本の食文化の中心的な要素となっただけでなく、重要な栄養源として、また日本の高い平均寿命に貢献する文化的アイデンティティの象徴としても機能してきました。これらの発見は、文化や社会の幸福における食品の役割と、健康的な食事パターンをサポートする大豆の可能性をより深く理解することの重要性を示しています。

キーワード: 大豆、日本社会、食文化、寿命

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini. Puji beserta syukur penulis panjatkan Yang Maha Kuasa yang telah menganugerahkan segala ilmu, kesehatan dan kelancaran sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “KEDELAI DALAM BUDAYA MAKANAN MASYARAKAT JEPANG”. Dalam penyusunan skripsi ini penulis mendapat bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Yth. Ibu **Diana Chitra Hasan, M.Hum, M.Ed.,Ph.D.** 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. Dewi Kania Izmayanti, 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. Irma, M.Hum.** selaku Pembimbing Akademik dan Dosen penguji.
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 yang selalu memberikan doa, dukungan, dan motivasi selama menempuh jenjang pendidikan.

7. Kepada teman-teman rekan seperjuangan skripsi dari Sastra Jepang 2018.
8. Kepada teman-teman dekat komunitas(**Bang Za, Juan, Azmi**) yang sudah menemani guna melimpahkan stress dan bersenda gurau dikala penulisan skripsi.
9. Kepada kakak-kakak tingkat dan juga adik-adik tingkat dari Program Studi Sastra Jepang Universitas Bung Hatta yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

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

Padang, 2 Agustus 2024

Marcellino Kevin

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	
Error! Bookmark not defined.	
KATA	
PENGANTAR.....	Error!
Bookmark not defined.	
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR GRAFIK & TABEL.....	vii
BAB	I
PENDAHULUAN.....	
Error! Bookmark not defined.	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Kerangka Konseptual.....	4
1.6 Sistematika Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1.KAJIAN TEORI.....	6
2.1.1.Teori Kebudayaan dan Pengertian Budaya.....	6
2.1.2 Teori Budaya Makan dan Budaya Makanan.....	7
2.2 KEDELAI.....	9
2.2.1 Sejarah Kedelai.....	9
2.2.2. Kandungan Gizi Kedelai.....	13
2.3 PENELITIAN RELEVAN.....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1.METODE PENELITIAN.....	17
3.2.SUMBER DATA.....	18
3.3.TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	18
3.4.TEKNIK ANALISIS DATA.....	19
BAB IV PEMBAHASAN.....	21
4.1 PERKEMBANGAN KEDELAI PADA MASYARAKAT JEPANG.....	21
4.1.1. Perkembangan dalam Budidaya Kedelai.....	21

4.1.2. Perkembangan dalam Pengolahan Kedelai.....	33
4.1.3. Perkembangan dalam Produk Olahan Kedelai.....	45
4.2. Pengaruh Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang.....	63
4.3. Pengaruh Kedelai kepada Harapan Hidup Masyarakat Jepang.....	69
BAB V PENUTUP.....	75
5.1 Kesimpulan.....	75
5.2 Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 豆 瓣 醬 , dòubàn jiàng/pasta kedelai.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2 Alat Pertanian Tradisional Jepang Bahan Kayu dan Logam.....	2Error! Bookmark not defined.
Gambar 3 Ilustrasi dari Keuntungan Tanam Ganda antara Jagung dan Kedelai.....	24
Gambar 4 Proyek Reklamasi Lahan Shogun Tokugawa.....	25
Gambar 5 Model Traktor Pertama yang Diperkenalkan di Jepang.....	26
Gambar 6 Irigasi Otomatis.....	28
Gambar 7 Sistem Tanam Gilir(Rinsaku/輪作).....	29
Gambar 8 Skema Proses Produksi Miso	35
Gambar 9 Penggiling Batu Tradisional dan Penghancur Sereal Modern.....	36
Gambar 10 Miso Barrel (kioke/木桶) & Rak Fermentasi Koji (koji buta/麹蓋)..	36
Gambar 11 Wadah Fermentasi Metal.....	37
Gambar 12 Skema Proses Produksi Shoyu.....	38
Gambar 13 Alat Kukus Berbahan Dasar Bambu & Logam.....	39
Gambar 14 Bahan Dasar dalam Fermentasi Natto.....	40
Gambar 15 Kedelai Disemprot dengan Bakteri Natto Bacillus.....	41
Gambar 16 Proses Pembuatan Tahu.....	42
Gambar 17 Alat Cetak Tahu Berbahan Dasar Kayu dan Logam	43
Gambar 18 Miso Instan.....	45
Gambar 19 Natto Beku & Natto dengan Mustard dan Shoyu	47
Gambar 20 Silken Tofu & Firm Tofu.....	48
Gambar 21 Edamame Beku	Error! Bookmark not defined.
Gambar 22 Susu Kedelai dengan Berbagai Macam Rasa.....	51
Gambar 23 Variasi Produk Shoyu.....	52
Gambar 24 Variasi Produk Daging Nabati Berbahan Kedelai.....	54
Gambar 25 Salah Satu Brand Energi Bar Berbahan Dasar Kedelai.....	56
Gambar 26 Tepung Kedelai Panggang atau Kinako.....	57
Gambar 27 Kulit Tahu atau Yuba	59
Gambar 28 Contoh Menu Makan Orang Jepang saat Periode Heian.....	63
Gambar 29 Contoh Menu Makan Orang Jepang saat Periode Muromachi	64
Gambar 30 Contoh Makanan Orang Jepang Modern	66

DAFTAR GRAFIK & TABEL

<i>Grafik 1 Produksi Kedelai di Jepang, 1878-2012 (Ton/Tahun).....</i>	<i>31</i>
<i>Tabel 2 Perbandingan Nilai Gizi Kedelai dengan Jenis Kacang Lain.....</i>	<i>13</i>
<i>Tabel 3 Angka Harapan Hidup Masyarakat Jepang 1990-2013.....</i>	<i>69</i>
<i>Tabel 4 Contoh Kebutuhan Gizi Orang Dewasa Per Hari.....</i>	<i>70</i>