

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Budaya makan Jepang, adalah salah satu yang paling terkenal di dunia, dikenal dengan teknik memasak tradisional, estetika dan keseimbangan dalam penyajian makanan, dan cara hidangan disusun dan disajikan untuk menciptakan pengalaman makan yang indah. Dari hal inilah kita dapat memahami betapa pentingnya nilai-nilai seperti keberagaman kuliner, penghormatan terhadap bahan makanan, peran tradisi dalam memasak, serta estetika dalam penyajian makanan dalam membentuk budaya makan Jepang yang kaya dan berharga.

Budaya makanan Jepang dapat menjadi salah satu yang paling terkenal di dunia karena keindahan, keragaman, dan perhatian terhadap detail dalam penyajiannya. Makanan Jepang tidak hanya mengandalkan rasa yang lezat, tetapi juga estetika visual yang menawan, yang mencerminkan prinsip-prinsip keindahan dan keseimbangan dalam seni Jepang.

Salah satu ciri khas makanan Jepang adalah penggunaan bahan-bahan segar dan musiman, yang sering kali disajikan dalam bentuk yang sederhana namun elegan. Sentuhan kehalusan dalam pemilihan dan penyajian bahan-bahan makanan adalah salah satu yang membedakan masakan Jepang dari masakan lainnya. Dalam budaya makanan Jepang, rasa dan tekstur makanan sangat dihargai, dan keseimbangan antara rasa manis, asin, pedas, asam, dan pahit sangat diutamakan. (Tsuji, Shizuo. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Kodansha International, 2007)

Kedelai, atau "daizu" (大豆) dalam bahasa Jepang, adalah salah satu bahan makanan yang sangat penting dalam masakan Jepang. Kedelai memiliki berbagai bentuk dan digunakan dalam banyak hidangan tradisional dan modern di Jepang. *Tofu* atau Tahu, *Natto*, *Shoyu*, dan *Miso* adalah contoh makanan dan bumbu masakan yang dibuat dari kedelai dan berpengaruh besar terhadap budaya makanan di Jepang. (Pulutan, 2018)

Makanan olahan yang mengandung atau dibuat menggunakan kedelai antara lain : *Bai ye* (Chinese: 百叶包, pinyin: *bái yè bāo*), *Douhua* (Chinese: 豆花; pinyin: *dòuhuā*), *Abura-age* (油揚げ), *Kong-guksu* (콩국수), *Mapo tofu* (Chinese: 麻婆豆腐; pinyin: *má pō dòu fu*), *Miso sup* (味噌汁, *misoshiru*), *Tahu*, *Tempe*, *Nattō* (納豆), *Kinema* (Nepali: किनेमा). Kedelai juga dapat diolah menjadi susu, yogurt, saus, atau olahan produk vegetarian seperti daging sintetis dan keju vegetarian. (Velin, 2023)

Penelitian mengenai makanan umumnya dilakukan oleh bidang ilmu sains yang mendukung analisis gizi, kesehatan, pertanian, atau sosial ekonomi yang berkontribusi pada ketahanan pangan sebuah negara. Walaupun demikian, penelitian mengenai makanan sudah mendapat posisi yang jelas dalam kajian budaya. Contohnya di Jepang, konsep *shoku bunka* (食 *shoku*: makanan; 文化 *bunka*: budaya) telah lama digunakan untuk memahami makanan dalam konteks budaya. Konsep ini mencakup seluruh aspek yang terkait dengan makanan dalam konteks budaya, termasuk bahan-bahan, cara memasak, cara makan, etika makan, dan nilai-nilai yang melekat pada makanan.

Oleh karena itu, penulis ingin meneliti lebih lanjut mengenai pengaruh Kedelai kepada budaya makanan masyarakat Jepang. Upaya apa yang dilakukan Jepang demi meningkatkan mutunya, dan hasil dari peningkatan tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Kedelai telah menjadi bagian dalam budaya Jepang sejak lama. Seiring berjalannya waktu, produk olahan kedelai pun semakin beragam.

Sehubungan dengan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Perkembangan Kedelai pada Masyarakat Jepang
2. Bagaimana Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang
3. Bagaimana Kedelai Mempengaruhi Harapan Hidup Masyarakat Jepang

1.3. Tujuan Penelitian

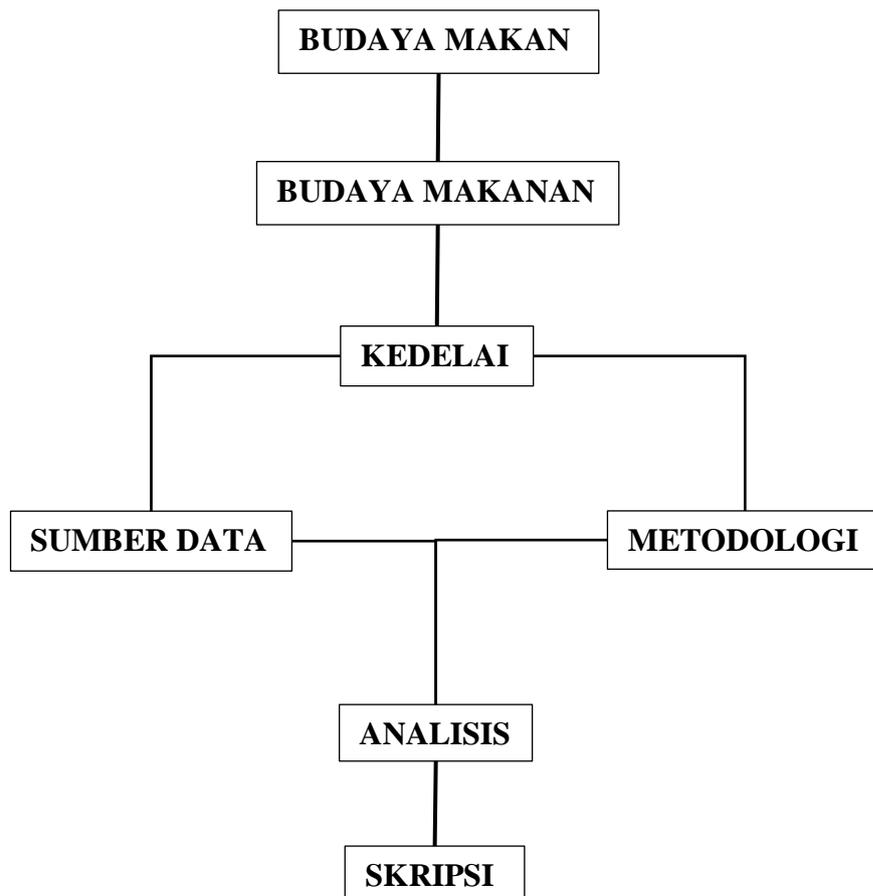
Tujuan penelitian adalah rumusan kalimat yang menunjukkan adanya hasil, sesuatu yang akan dicapai atau ditangani dalam suatu penelitian. Menurut Beckingham(1974) tujuan penelitian adalah ungkapan ‘mengapa’ penelitian itu dilakukan. Adapun tujuan dari penelitian ini yang dirangkum oleh penulis, sebagai berikut;

1. Mendeskripsikan Perkembangan Kedelai pada Masyarakat Jepang
2. Mendeskripsikan Kedelai dalam Budaya Makanan Masyarakat Jepang
3. Mendeskripsikan Pengaruh Kedelai kepada Harapan Hidup Masyarakat Jepang

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi literatur dan pedoman bagi peneliti selanjutnya yang membahas tentang budaya makanan.
2. Manfaat Akademis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi kajian ilmu budaya terhadap mahasiswa sastra jepang universitas bung hatta.
3. Manfaat Praktis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman manfaat kedelai sebagai makanan sehat.

1.5. Kerangka Konseptual



1.6. Sistematika Penelitian

I Pendahuluan

Bagian ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka konseptual dan sistematika penelitian.

II Tinjauan Pustaka

Bagian ini terdiri dari kajian teori dan penelitian relevan.

III Metodologi Penelitian

Bagian ini terdiri dari metode penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data.

IV Temuan dan Pembahasan

Bagian ini membahas asal usul, struktur, masalah yang dihadapi, cara memecahkan masalah, menganalisa permasalahan.

V Penutup

Bagian ini terdiri dari saran dan kesimpulan.

Daftar Pustaka

Lampiran