

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang masalah.

Setiap bangsa di dunia memiliki perbedaan yang unik, keunikan tersebut juga tergambar dalam masakannya, misalnya masakan Italia banyak menggunakan pasta, masakan Meksiko yang pedas, masakan India yang banyak menggunakan rempah-rempah, begitu pula dengan masakan Jepang yang memiliki kekhasan yang berbeda dengan masakan bangsa lain di dunia.

Adapun kekhasan masakan Jepang (*Nihon Ryouri*: 16-18) adalah 春 'shun' (musim), yaitu masakan disesuaikan dengan musim yang berlangsung misalnya pada musim dingin masakan yang sering dibuat adalah masakan yang direbus yang menghangatkan badan. Ciri khas makanan Jepang lainnya adalah pemanfaatan bahan mentah yang disediakan alam. Bahan dasar dari laut disebut 海の幸 'Umi no sachi' (hasil dari laut) misalnya ikan, kerang, rumput laut, dan lainnya, juga 大師汁 'daishijiru' kaldu masakan Jepang yang terbuat dari 昆布 'konbu' (sejenis rumput laut) atau 鰹節 'katsuobushi' (ikan tongkol yang dikeringkan selama minimum 3 tahun). Bahan dasar dari gunung disebut 山の幸 'yama no sachi' (hasil dari gunung), misalnya sayur, buah dan, yang juga penting kacang kedelai yang dapat diubah jadi *tofu*, *nato*, *shoyu*, *miso*, dan lainnya.

Juga ciri khas dari daerah ikut mempengaruhi masakan Jepang misalnya daerah 関東風 'Kantou-fu' dan 関西風 'Kansai-fu' terdapat sedikit perbedaan bumbu. Selain itu, ciri masakan Jepang lainnya, adalah 五味 'Gomi', 五色 'Goshoku', dan

五法'Gohou'. Yang dimaksud dengan Gomi (5 rasa), adalah: 甘い 'amai' (manis), 辛い 'karai' (pedas), すっぱい 'suppai' (asam), 塩辛い 'shiokarai/shoppai' (asin), 苦い 'nigai' (pahit). Goshoku, maksudnya 5 warna, yaitu: 赤 'aka' (merah), 青 'ao' (biru/hijau), 黄色 'kiiro' (kuning), 白 'shiro' (putih), 黒 'kuro' (hitam). Gohou maksudnya 5 cara memasak, yaitu: 生 'nama' (mentah), 焼く 'yaku' (panggang, bakar, tumis,) 似る 'niru' (rebus), 蒸す 'musu' (kukus), あげる 'ageru' (goreng). (*Nihon Ryouri*: 17)

Selain itu, masakan Jepang juga sedikit menggunakan minyak hewani, yang bergizi dan rendah lemak. Selain itu, masakan Jepang juga dipengaruhi oleh letak geografis daerahnya, misalnya di *Hokkaido* banyak ikan salmon (*sake*), maka banyak makanan yang menggunakan salmon, sedangkan di *Okinawa* banyak tumbuh paria, maka banyak juga masakan yang menggunakan paria. (*Nihon Ryouri*: 17-18)

Bumbu yang sering digunakan untuk menambah cita rasa pada masakan Jepang misalnya bumbu utama seperti: 醤油 'shoyu', だし 'dashi', みりん 'mirin', 砂糖 'satou' (gula), vinegar, 酒 *sake*; bawang-bawangan seperti 玉ねぎ 'tamanegi' (bawang bombay), bawang putih, bawang merah, 平 'hira', *rakyoo*, minyak wijen, biji wijen, 山葵 'Wasabi', *mustard*, lada merah; jahe, *shiso*, *sanso*.. (<http://www.en.wikipedia.org/wiki/japanesefood/> 23).

Sedangkan bahan utama masakan Jepang terdiri nasi biasa, nasi lengket (nasi ketan), sayuran seperti には 'nira', 大根 'daikon', じゃがいも 'jagaimo', きゅうり 'kyuri', 蓮根 'renkon', 竹の子 'takenoko', dll, 漬物 'tsukemono' (acar-acaran), tumbuhan laut seperti 海苔 'nori', 昆布 'konbu', わかめ 'wakame', ひじ

き 'hijiki', makanan laut yang sudah di proses seperti かまぼこ 'kamaboko', 煮干 'niboshi', ちくわ 'chikuwa', すりみ 'surimi', さつま揚げ 'satsuma age', mie seperti うどん 'udon', らめん 'ramen', 蕎麦 'soba', そめん 'somen', telur; Daging seperti sapi, ayam ,babi; kacang-kacangan seperti kedelai, produk olahan dari kedelai seperti 醤油 'shoyu', 味噌 'miso', 枝豆 'edamame', 豆腐 'tofu', buah-buahan seperti pear, jeruk dan lain-lain. (<http://www.en.wikipedia.org/wiki/japanesefood/> 23).

Diantara sejumlah bumbu maupun bahan masakan Jepang penulis tertarik dengan 豆腐 'tofu'. Tofu juga dikenal di negara-negara Asia lain walaupun dengan penyebutan yang sedikit berbeda. Tofu bahkan dikenal sampai Eropa maupun Amerika. Orang Korea mengenalnya dengan nama *tubu*, orang Malaysia menyebutnya *tauhu*, orang Tamil menyebutnya *tahu*, Orang Vietnam menyebutnya *dau phu*, orang Burma menyebutnya *tiuphu/tofu*, orang Kamboja menyebutnya *to hu*, orang Filipina menyebutnya *tokwa*. Dan orang Jepang seperti halnya orang Cina menyebutnya dengan sebutan *tofu* (<http://en.wikipedia.org/wiki/tofu>). Sedangkan di Barat disebut *bean cheese*, *soy bean cheese*, *bean curd* sebelum akhirnya mengikuti lafal Cina dengan menyebutnya *tofu*. (<http://www.thesoydailyclub.com/SFC/NF-Soyfoods361.asp>).

Kata *Tofu* berasal dari Cina, terdiri dari kata 豆 'dou' dan 腐 'fu'. Kata *dou* merujuk kepada tumbuhan polong-polongan yang kemudian menjadi kacang kedelai, huruf *dou* pada awalnya merujuk kepada gelas yang melengkung dan tutup terbalik, sedangkan huruf *fu* merujuk kepada keadaan atau hasil dari

merusakkan, membusukkan, atau memfermentasikan¹. Huruf *fu* bisa juga merujuk kepada makanan, yakni makanan yang dipersembahkan kepada roh-roh, bisa juga berarti laki-laki yang dihukum dengan cara dikebiri. (<http://www.tofu-magazine.net/newversion/pages/etymology.html>).

Tofu yang dikenal di Indonesia dengan sebutan tahu. Tahu adalah makanan yang dibuat dari kacang kedelai yang digiling dan diambil sarinya, kemudian dikentalkan. Tahu yang berasal dari bahasa Cina Hokkian (*tauhu*) secara harafiah berarti “kedelai yang difermentasi”, walaupun pada kenyataannya pembuatan tahu tidak melalui proses fermentasi. (<http://ind.wikipedia.org/wiki/tahu>, <http://www.soya.be/what-is-tofu.php>).

Tahu pertama kali muncul di Cina sejak jaman dinasti *Han* (Jepang: *Kan*) 2200 tahun yang lalu. Penemunya adalah *Liu An* yang merupakan seorang bangsawan, cucu dari kaisar *Han Gaozu*, *Liu Bang* yang mendirikan dinasti Han. Di Jepang pun dikenal dengan nama *tofu*, dibawa oleh para biksu Budha aliran *ch'an* (*zen*) Cina ke Jepang diperkirakan pada jaman Kamakura, *tofu* kemudian menyebar ke Asia Timur dan Tenggara, hingga seluruh dunia. Sebagaimana tempe, *tofu*/tahu dikenal sebagai makanan rakyat. Di Indonesia biasa dikenal dengan tempat pembuatnya seperti tahu Kediri atau tahu Sumedang. (<http://ind.wikipedia.org/wiki/tahu>).

Adapun alasan penulis memilih *tofu* sebagai penelitian karena *tofu* digunakan di hampir seluruh resep masakan Jepang, baik itu masakan berkuah, masakan yang ditumis, masakan dingin, dan lainnya, *tofu* juga ada di hampir semua negara Asia sebagai makanan berprotein tinggi tetapi rendah lemak walaupun dengan penyebutan sedikit berbeda. Selain itu sejarahnya yang panjang serta

¹ Memfermentasikan = Meragikan, diberi ragi.

perkembangannya dari masa ke masa tercatat dalam catatan sejarah bangsa-bangsa Asia pada umumnya, dan Jepang khususnya, *tofu* merupakan harta yang berharga dan penting dalam dunia kuliner².

² Kuliner = Dunia permasakan, dunia masak-memasak.

1.2 Tujuan penulisan.

Berdasarkan uraian sebelumnya maka, tujuan penulisan dari laporan akhir ini ini adalah, menjelaskan sejarah *tofu* baik penciptaannya maupun perkembangannya berdasarkan catatan-catatan sejarah yang mencatat mengenai keberadaan *tofu*.