

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penulisan

Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki keanekaragaman budaya, seperti adat istiadat, festival-festival, sampai dengan makanan.

Makanan Jepang sangat dipengaruhi oleh budaya Cina, misalnya Jepang mempelajari cara pembuatan tahu dan juga cara menggunakan sumpit yang berasal dari Cina.

Pada abad ke-9 Cina memperkenalkan *shoyu* di Jepang dan pada abad ke-15 Jepang memiliki *shoyu* sendiri. Pada abad ke-9 juga teh diperkenalkan dari Cina ke Jepang dan terus berkembang sampai pada akhir abad ke-12 teh kembali diperkenalkan lagi di Jepang oleh pendeta Zen.

Pada zaman Heian (794-1185) makanan Jepang mulai berkembang, pada saat ibu kota dipindahkan dari Nara ke Kyoto, banyak kaum bangsawan yang tertarik pada seni, sastra, puisi dan makanan. Makan malam yang mewah menjadi salah satu bagian penting dalam gaya hidup para kaum bangsawan tersebut. Kaum bangsawan menambahkan porsi makan, yaitu dengan menambahkan kudapan/makanan ringan diantara makan makanan yang berat. Ketika makan makanan ringan biasanya disajikan bersama dengan teh atau *sake*.

Jepang memiliki kebiasaan minum teh, sampai ada yang dinamakan 茶のゆ (*chanoyu*) yaitu upacara minum teh. Sebelum upacara minum teh biasanya disajikan makanan yang dinamakan 茶かいせき (*cha Kaiseki*) yang

muncul pada pertengahan abad ke-16. Makanan yang disajikan berupa kudapan yang disebut 和菓子 (*wagashi*) .

.和菓子 (*wagashi*) adalah kue Jepang yang terbuat dari gandum, beras ketan, buah-buahan dan kacang-kacangan. 和菓子 (*wagashi*) memiliki berbagai macam bentuk yang unik dan indah serta warna dan rasa yang beraneka ragam. Rasa yang dominan muncul adalah rasa manis, karena和菓子 (*wagashi*) dipakai sebagai pelengkap upacara minum teh, untuk penawar rasa pahit saat minum teh. Selain rasa, 和菓子 (*wagashi*) juga memiliki bentuk yang beraneka ragam misalnya, bulat, bulat pipih, dan kotak, bahkan ada juga bentuk和菓子 (*wagashi*) yang berkesesuaian dengan alam, misalnya 和菓子 (*wagashi*) yang berbentuk 桜 (*sakura*) , bunga matahari, juga 和菓子 (*wagashi*) yang berbentuk binatang misalnya, ikan, burung, dan lain sebagainya.

Cara pembuatan 和菓子 (*wagashi*) ini relatif tidak mudah, karena untuk membuat 和菓子 (*wagashi*) dengan bentuk yang diambil dari alam tersebut akan dibuat semirip mungkin seperti aslinya, misalnya membuat 和菓子 (*wagashi*) yang berbentuk 桜 (*sakura*) akan dibuat seperti aslinya, mulai dari bentuk sampai warnanya.

Berdasarkan hal-hal tersebut, dimana和菓子 (*wagashi*) memiliki jenis-jenis yang beraneka ragam, maka penulis merasa tertarik untuk menjabarkan berbagai jenis 和菓子 (*wagashi*) lebih dalam lagi.

1.2 Tujuan Penulisan

Tujuan penulis membahas tentang 和菓子 (*wagashi*) adalah untuk mendeskripsikan mengenai 和菓子 (*wagashi*) dan jenis-jenis 和菓子 (*wagashi*) beserta resep dan juga cara pembuatannya.