

### BAB III

#### KESIMPULAN

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

Salah satu makanan Jepang yaitu 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.

Seiring dengan kemajuan jaman, 和菓子 (*wagashi*) memiliki perkembangan yang pesat, sehingga 和菓子 (*wagashi*) memiliki berbagai jenis. Berikut ini beberapa jenis dari 和菓子 (*wagashi*) :

1. 饅頭 (*manjuu*)

饅頭 (*manjuu*) adalah kue Jepang yang lapisan luarnya terbuat dari tepung, tepung beras atau tepung *soba*, sedangkan lapisan dalamnya diisi dengan adonan kacang merah (*anko*). Adonan kacang merah (*anko*) terbuat dari campuran kacang merah dan gula yang diremas-remas. 饅頭 (*manjuu*) memiliki beberapa jenis, yaitu :

1.a くるみ饅頭 (*kurumi manjuu*)

くるみ饅頭 (*kurumi manjuu*) adalah *manjuu* yang berisikan くるみ (*kurumi*, kenari). くるみ饅頭 (*kurumi manjuu*) .

1.b むし饅頭 (*mushi manjuu*)

むし饅頭 (*mushi manjuu*) adalah salah satu variasi 饅頭 (*manjuu*) yang berisi pasta kacang merah (*anko*).

1.c まちゃ饅頭 (*macha manjuu*)

まちゃ饅頭 (*macha manjuu*) adalah *manjuu* yang kulit luarnya terbuat dari campuran tepung dan teh hijau, tetapi untuk isiannya tetap menggunakan pasta kacang merah (*anko*).

2. あんみつ (*anmitsu*)

あんみつ (*anmitsu*) adalah makanan penutup tradisional Jepang yang terbuat dari jeli (yang terbuat dari rumput laut) dan あんこ (*anko*, kacang merah manis), kacang rebus dan bermacam-macam pasta buah.

3. 団子 (*dango*)

団子 (*dango*) adalah kue bola Jepang yang terbuat dari もちこ (*mochiko*) tepung beras yang biasa digunakan untuk membuat *mochi*. Biasanya 団子 (*dango*) disajikan dengan cara ditusuk seperti sate. Ada beberapa jenis 団子 (*dango*), yaitu :

3.a くし団子 (*kushi dango*)

くし団子 (*kushi dango*) adalah salah satu jenis 団子 (*dango*) dengan bahan pembuatannya menggunakan tepung kentang.

3.b 花見団子 (*hanami dango*)

花見団子 (*hanami dango*) adalah salah satu jenis 団子 (*dango*) yang berisikan Pasta kacang merah (*anko*). Biasanya dalam satu tusukan disajikan dengan warna 団子 (*dango*) yang berbeda (merah, hijau, dan putih).

4. あられ (*arare*)

あられ (*arare*) adalah biskuit kecil yang terbuat dari beras lengket dan saus kedelai.

5. 大福餅 (*daifuku mochi*)

大福 (*daifuku*) adalah manisan atau gula-gula Jepang yang terbuat dari *mochi* berbentuk bulat kecil yang diisi dengan sesuatu yang manis. Ada beberapa jenis 大福 (*daifuku*), yaitu :

5.a イチゴ大福 (*ichigodaifuku*)

イチゴ大福 (*ichigodaifuku*) adalah salah satu 大福 (*daifuku*) yang berisikan buah strawberi.

5.b Peach 大福 (*peach daifuku*)

Peach 大福 (*peach daifuku*) adalah salah satu 大福 (*daifuku*) yang berisikan buah *peach*.

6. 花びら餅 (*hanabiramochi*)

花びら餅 (*hanabiramochi*) adalah 餅 (*mochi*) yang terbuat dari tepung beras merah dan tepung beras putih. 花びら餅 (*hanabiramochi*) berbentuk setengah lingkaran yang diisi dengan tepung manis dan selai kacang kedelai.

7. まつの雪 (*matsunoyuki*)

まつのゆき (*matsunoyuki*) adalah manisan Jepang yang terbuat dari busa permen. Rasanya manis, teksturnya lembut dan kenyal.

8. せんべい (*senbei*)

せんべい (*senbei*) adalah biskuit Jepang yang terbuat dari beras yang berbentuk bulat pipih, kering dan krispi, warnanya coklat keemasan.

9. Agar-agar

Agar-agar adalah salah satu dari 和菓子 (*wagashi*) yang terbuat dari rumput laut yang telah diolah. Agar-agar memiliki tekstur yang kenyal,

10. 餅 (*mochi*)

餅 (*mochi*) adalah salah satu dari 和菓子 (*wagashi*) yang terbuat dari tepung *mochi*. 餅 (*mochi*) biasanya berisikan pasta kacang merah (*anko*) ada juga 餅 (*mochi*) yang tidak diberi isian. Ada beberapa jenis 餅 (*mochi*), yaitu :

10.a かしわ餅 (*kashiwamochi*)

かしわ餅 (*kashiwamochi*) adalah salah satu jenis dari 餅 (*mochi*) yang ketika disajikan dibungkus dengan daun *oak* (*kashiwa*).

10.b 桜餅 (*sakuramochi*)

桜餅 (*sakuramochi*) adalah salah satu jenis dari 餅 (*mochi*) yaitu 餅 (*mochi*) yang penyajiannya dibungkus dengan daun *sakura*.