

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang masalah

Kebiasaan makan masyarakat Jepang terkait erat dengan kondisi alam tempat mereka tinggal. Dengan naiknya pendapatan dan berubahnya gaya hidup, memberikan efek besar terhadap kebiasaan makan, baik kualitas maupun kuantitas makanan, serta sikap mereka dalam memilih makanan pun ikut berubah. Dulu makanan orang Jepang hanya terdiri dari nasi dan ikan, tapi sekarang orang Jepang lebih banyak makan roti, daging, dan minum susu. Meskipun begitu orang Jepang sangat menyukai masakan tradisionalnya yang berbahan dasar ikan atau makanan laut lainnya, sehingga *sushi* dan *sashimi* menjadi makanan khas Jepang yang digemari orang Jepang baik tua maupun muda. *Sushi* adalah ikan, bisa juga seafood mentah yang dipotong kecil-kecil dan ditaruh di atas kepalan nasi. Untuk *sushi* yang bahan dasarnya udang dan kepiting, biasanya udang dan kepiting tersebut telah direbus terlebih dahulu.

Sushi yang banyak disajikan di restoran Jepang dan dikenal sebagai makanan khas Jepang, sebenarnya berasal dari Cina dan masuk ke Jepang sekitar abad ke 7. saat itu *sushi* dibuat hanya dengan memfermentasikan ikan ke dalam nasi selama

berbulan-bulan. Sekitar tahun 1800, seorang koki terkenal bernama Yohei membuat *sushi* tanpa melalui proses fermentasi. Dan *sushi* buatan Yohei inilah yang dinamakan “Edomaezushi/Nigiri Sushi”, menjadi *sushi* jenis pertama di Jepang. Sejak *sushi* menjadi mudah dan cepat dibuat, *sushi* dijadikan bisnis di abad ke 19. Bersamaan dengan itu variasi dari isi, hiasan, bumbu-bumbu, dan cara pembuatan *sushi* pun berkembang dengan pesat. Dari bahan-bahan yang sama dibuat lah berbagai jenis *sushi* baik yang tradisional maupun yang modern.

Sushi tradisional yang terkenal dan berbeda bentuknya adalah:

- 1) Edomaezushi, yang sekarang lebih populer dengan nama “Nigiri Sushi”, yaitu nasi yang dibentuk oval lalu di atasnya diberi daging.
- 2) Gunkan Maki, ialah nasi yang digulung dengan nori (rumput laut) lalu diisi dengan bahan-bahan yang lembut atau kecil seperti: telur ikan, natto, dll.
- 3) Maki Sushi, adalah nasi dan beberapa macam lauk yang dibentuk silinder, lalu digulung dengan nori (rumput laut).
- 4) Kappamaki, adalah *Makizushi* tipis yang digulung bersama dengan ketimun. Kappamaki diambil dari legenda setan yang bernama Kappa yang sangat menyukai ketimun.
- 5) Hosomaki, adalah *Makisushi* tipis yang digulung hanya dengan 1 jenis lauk saja.
- 6) Tekkamaki, adalah *Hosomaki* yang diisi tuna. “Tekka” adalah kasino Jepang dan juga digambarkan sebagai besi panas yang mempunyai warna sama

dengan daging tuna merah. Warna merah dipercayai menyimbolkan kekayaan dan kesehatan.

- 7) Inarizushi, adalah kulit tahu goreng yang diisi nasi. Nama Inarizushi diambil dari legenda dewa Inari yang mempunyai pesuruh seekor rubah, yang di percaya menyukai tahu goreng.
- 8) Oshizushi, adalah *sushi* yang diisi daging lalu dibentuk kotak dengan menggunakan alat bantu cetakan kayu untuk menggulungnya yang dinamakan oshibako.
- 9) Temaki, adalah nori yang diisi nasi dan daging lalu digulung berbentuk kerucut.
- 10) Chirashi-zushi, terdiri dari variasi beberapa jenis ikan, telur, dan sayur-sayuran yang ditata rapi di atas mangkuk yang telah di beri nasi terlebih dahulu. Atau juga disajikan dengan cara mencampur nasi dan bahan-bahan isi bersama-sama, seperti salad nasi.

Sedangkan *sushi* jenis modern yang terkenal adalah:

- 1 California Roll, adalah nasi digulung di luar, sedangkan nori, daging kepiting, telur, ikan, dan alpukat digulung di dalamnya
- 2 Philadelphia Roll, dibuat sama seperti *California Roll* tapi menggunakan bahan isi yang berbeda, yaitu salmon, sayuran, dan krim keju.

Setiap jenis *sushi* menggunakan bahan-bahan yang berbeda, sehingga menghasilkan kombinasi warna. Sebagian besar dari jenis *sushi* memiliki simbol

makna-makna tertentu. Menurut Edward William Soothill di buku “ A Dictionary of Chinese Buddhist Terms”, ikan di Jepang menyimbolkan kesehatan, kesejahteraan, kebahagiaan, dan kebebasan. Di Jepang , ikan Koi menyimbolkan kehidupan tanpa rasa takut. Warna putih menyimbolkan kemurnian, dan warna merah menyimbolkan kesehatan. Sedangkan menurut Alan Campbell and noble di buku Japan: An Illustrated Encyclopedia, telur ikan, menyimbolkan kesuburan. Dan nori menyimbolkan panjang umur. *Sushi* juga menjadi *trademark* Jepang yang menyimbolkan kultural negara Jepang sebagai negara yang dikelilingi laut.

Informasi tentang manfaat makanan Jepang untuk kesehatan memang semakin banyak. Menu makanan yang kebanyakan berbahan dasar ikan, atau makanan laut lainnya semakin sering diikuti untuk mendapatkan manfaat hidup dengan umur panjang secara sehat. Pengaruh itu pun sampai ke Indonesia, orang Indonesia menyukai *sushi* karena bentuknya unik, rasanya enak, dan gurih biarpun mentah, cara penyajiannya berbeda, selain itu rendah lemak. Begitulah kutipan tanggapan dari beberapa masyarakat Indonesia mengenai *sushi*, yang penulis dapat dari Koran harian Pikiran Rakyat. Penulis sendiri pun menyukai *sushi* karena rasanya enak dan juga menyehatkan. Selain itu ikan mentah mengandung minyak omega 3 yang tinggi, baik untuk menekan kandungan racun dalam tubuh serta menambah kekebalan tubuh

Karena banyaknya simbol-simbol makna yang terdapat di dalam berbagai jenis *sushi*, maka penulis tertarik untuk menyelidiki lebih jauh dan dalam lagi

mengenai simbol-simbol dari *sushi* tradisional dan modern. Penulis pun tidak menemukan adanya penelitian sebelumnya tentang topik ini.

1.2 Pembatasan masalah

Cakupan dalam penelitian ini cukup banyak dan luas oleh karena itu, maka penelitian yang penulis lakukan akan difokuskan kepada simbol-simbol makna yang terkandung dalam warna-warna dari *sushi*, simbol dari bahan makanan yang digunakan di dalam *sushi* tradisional maupun yang modern menurut metode semiotik.

1.3 Tujuan penelitian

Tujuan yang ingin dicapai penulis dalam penelitian dan penulisan skripsi ini ialah untuk mengungkapkan simbol-simbol makna dari warna, bahan makanan di dalam *sushi* baik yang tradisional maupun yang modern.

1.4 Metodologi

Metode yang digunakan pada penelitian ini ialah metode semiotik berdasarkan teori linguistik Roland Barthes.

Menurut barthes (1967, 1972) ada dua macam sistem pemaknaan, yaitu: denotasi dan konotasi. Denotasi merupakan tingkat makna yang deskriptif dan literal yang dipahami oleh hampir semua anggota suatu kebudayaan. Pada tingkat yang kedua, yakni konotasi, makna tercipta dengan cara menghubungkan penanda-penanda dengan aspek kebudayaan yang lebih luas: keyakinan-keyakinan, sikap, kerangka kerja, dan ideologi-ideologi suatu formasi sosial tertentu. Makna menjadi permasalahan asosiasi tanda-tanda dengan kode-kode makna kultural lainnya. Sebagai contoh: binatang “babi”, akan berdenotasi konsep tentang suatu binatang ternak yang berguna dan warnanya merah muda dengan moncong dan ekor yang keriting, dst. Tetapi “babi” bisa saja berkonotasi dengan polisi yang kejam atau dihubungkan dengan keegoisan lelaki, tergantung pada subkode-subkode yang sedang bekerja.

Dari suatu tanda tertentu makna baru terus tercipta sampai tanda itu menjadi penuh dengan beragam makna. Ketika konotasi-konotasi mengalami pengalamiah sehingga telah diterima sebagai hal yang “normal” dan “alamiah”, mereka akan berfungsi sebagai peta-peta makna yang menunjukkan bagaimana memahami dunia. Konotasi-konotasi inilah yang di sebut dengan mitos. Meski mitos merupakan konstruksi sosial, mereka tampak seperti kebenaran-kebenaran universal yang tertanam dalam nalar sehari-hari. demikian, mitos mirip dengan konsep ideologi¹ yang konon, bekerja pada tingkat konotasi.

¹1 Ideologi adalah serangkaian ide atau gagasan yang dikemukakan oleh kelas masyarakat yang dominant kepada seluruh anggota masyarakat, yang melahirkan aturan dalam kehidupan.

Menurut Barthes, mitos dan ideologi bekerja dengan cara *mengalamiahkan* penafsiran-penafsiran yang sebenarnya bersifat sementara atau tidak tetap dan secara historis bersifat spesifik. Artinya, mitos membuat pandangan dunia tertentu seolah-olah menjadi tidak mungkin ditentang karena memang itulah yang alami atau memang itulah takdir Tuhan. “Mitos bertugas untuk memberikan pembenaran alamiah pada suatu histories, dan membuat kesementaraan seolah abadi” (Barthes, 1972 : 155)

Dalam karya-karya Barthes yang lebih baru, tanda tidak hanya memiliki satu makna denotatif yang stabil, melainkan bersifat **polisemis**. Artinya tanda mengandung banyak makna potensial. Dengan demikian, semua teks bisa ditafsirkan dengan beberapa cara yang berbeda. Pemaknaan membutuhkan keterlibatan aktif pembaca dan pengetahuan kultural yang mereka gunakan dalam pembacaan. Dengan demikian, penafsiran teks tergantung pada teks-gambar agar bisa, untuk sementara waktu, “memastikan” makna demi kepentingan tertentu. pemahaman kultural pembaca serta pengetahuan mereka tentang kode-kode sosial, yang tergantung pada kelas, kebangsaan, dll.

Kesimpulannya, tanda di definisikan sebagai sesuatu yang dapat digunakan untuk memaknai sesuatu yang lain. Dari suatu tanda tertentu, makna baru terus tercipta sampai menjadi penuh dengan beragam makna. Menurut Barthes ada 2 macam sistem pemaknaan, yaitu denotasi dan konotasi. Denotasi adalah makna yang deskriptif dan dipahami oleh hampir seluruh anggota kebudayaan.

dan konotasi adalah, makna yang tercipta dengan cara menghubungkan tanda-tanda dengan aspek kebudayaan. Konotasi ini disebut sebagai mitos, yang tampak seperti kebenaran universal, yang tertanam dalam nalar sehari-hari, dan membuat pandangan dunia tertentu seolah-olah menjadi tidak mungkin ditentang karena memang itu lah yang alami.

Menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia, semiotik disebut sebagai ilmu yang berhubungan dengan tanda (dalam bahasa, kode morse, dsb). Sedangkan menurut Ensiklopedia Indonesia, semiotik adalah penyelidikan tentang lambang-lambang, penggunaannya, dan bagaimana cara lambang-lambang itu digunakan.

1.5 Organisasi penelitian

Berdasarkan sistematika, penulisan di dalam skripsi ini dibagi ke dalam 4 bab, yaitu: Bab pertama berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metodologi, dan organisasi penulisan.

Pada bab kedua diperkenalkan jenis-jenis *sushi* tradisional dan *sushi* modern yang di dalamnya mencakup sejarah dari *sushi*, teori tentang simbol dalam kepercayaan masyarakat Jepang, simbol bunga dan tanaman bagi orang Jepang, simbol dari bahan makanan bagi orang Jepang, simbol warna bagi orang Jepang, simbol dari dewa bagi orang Jepang, simbol angka bagi orang Jepang, simbol festival bagi orang Jepang, simbol ritual bagi orang Jepang, serta simbol binatang bagi orang Jepang.

Pada bab ketiga akan dibahas arti warna dari *sushi* tradisional dan *sushi* modern menurut metode semiotik, dan arti dari bermacam-macam bahan makanan yang berbeda dalam *sushi* menurut metode semiotik. Sedangkan pada bab keempat berisi kesimpulan yang ditarik dari pembahasan bab tiga.

Penulis memilih organisasi penelitian seperti ini dengan maksud agar pembaca memahami alur pikiran penulis di penelitian ini dengan mudah.

