

## LAMPIRAN I

### FOTO-FOTO



Gb.1 Shimekazari



Gb. 2 Kadomatsu



Gb. 3 Karuta



Gb. 4 Fukuwarai



Gb. 5 Otoshidama



Gb. 6 Toshikoshi soba



Gb. 7 ozouni



Gb. 8 jubako



Gb. 9 Osechi Ryouri



Gb. 12 Kouhaku  
kamaboko



Gb. 10 Ebi no saka  
mushi



Gb. 11 Kuromame



Gb. 13 Kazunoko



Gb. 14 kurikinton



Gb. 15 Kuri / Chessnut



Gb. 16 Kouhaku  
Namasu



Gb. 17 Tatsukuri



Gb. 18 Datemaki



Gb. 19 Kobumaki



Gb. 20 Kinpira Gobou



Gb. 21 Gobou



Gb. 22 Tataki

Gobou



Gb. 23 Nimono



Gb. 24 Tai no shio yak



Gb. 25 Kikukakabu



Gb. 26 Renkon



Gb. 28 Takenoko



Gb. 27 Satoimo / talas

## LAMPIRAN II

### ISTILAH-ISTILAH

1. だいず *daizu* : kacang kedelai
2. ごぼう *gobou* : sejenis tanaman yang tumbuh di kebun atau ladang, batangnya panjang seperti tongkat dan akarnya lurus hitam.
3. ごまめ *gomame* : Gomame adalah sejenis ikan sardine yang dikeringkan.
4. 語節句 *gosekku* : lima perayaan besar di Jepang yaitu tanggal 1 Januari, 3 Maret, 5 Mei, 7 July, dan 9 September .
5. 花見 *hanami* : festival yang diadakan pada musim semi, tepatnya pada waktu bunga sakura bermekaran. Bunga sakura bermekaran pada bulan April, yaitu dimulai dari Okinawa yang hangat. Di Hokkaido bunga sakura baru bermekaran pada bulan Mei. Pada saat ini orang Jepang banyak yang berkumpul dibawah pohon sakura dan melakukan kegiatan-kegiatan seperti bernyanyi dan makan bersama.
6. 花火 *hanabi* : festival kembang api yang diadakan pada musim panas. Di Jepang, festival kembang api yang paling terkenal adalah Daimonji di Kyouto.
7. 干した *hoshita* : dikeringkan
8. 細切り *hosogiri* : teknik memotong tipis-tipis
9. 細長く *hosonagaku* : teknik memotong tipis-tipis memanjang
10. いためる *itameru* : menumis
11. 神社 *Jinja* atau 寺院 *Jiin* : kuil tempat orang Jepang yang beragama Budha atau Shinto berdoa.

12. 重箱 *Juubako* : kotak seperti kotak bekal ( bento ) yang digunakan untuk menyimpan masakan-masakan Osechi Ryouri. Juubako biasanya terdiri dari tiga lapis.
13. 乾燥した *kansoushita* : dikeringkan
14. 皮 *kawa* : kulit
15. きざんだ *kizanda* : dirajang
16. こんぶ *konbu* : sejenis ganggang atau rumput laut.
17. 祭り *matsuri* : festival atau perayaan.
18. まぜてやき *mazeteyaki* : diaduk lalu di panggang
19. みりん *mirin* : bumbu masak yang rasanya manis
20. 紅葉 *momiji* : daun-daun berubah warna menjadi merah dan kuning.
21. 煮豆 *nimame* : kacang rebus
22. 煮しめ *nishime* : merebus
23. お盆 *Obon* : perayaan yang diadakan pada tanggal 13 sampai 15 Agustus. Pada tanggal ini dipercaya roh-roh nenek moyang datang mengunjungi keluarga masing-masing sehingga keluarga-keluarga memasang api untuk menyambut mereka di depan rumah yang disebut dengan mukaebi. Dan pada tanggal 16 Agustus mereka menyalakan lentera di sungai dan kembang api yang disebut okuribi untuk mengantar roh-roh tersebut pulang.
24. れんこん *renkon* : sejenis teratai yang tumbuh di bawah tanah. Batangnya panjang seperti tongkat dan memiliki sendi atau rongga.
25. 酒 *sake* : arak di Jepang.

26. 砂糖 *satou* : gula
27. 塩 *shio* : garam
28. 白身の魚肉 *shiromi no sakana niku* : daging ikan yang berwarna putih
29. しょうゆ *shouyu* : kecap Jepang.
30. 主 *shu* : pokok, dasar
31. 酢 *su* : cuka
32. すりつぶした *suributsushita* : dihancurkan
33. とうがらし *tougarashi* : cabai
34. うずまき形 *uzumaki katachi* : bentuk bulatan atau lingkaran
35. 油 *yu* : minyak