

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Jepang merupakan negara kepulauan yang dalam satu tahunnya memiliki 4 musim, dalam bahasa Jepang disebut dengan 四季 (*Shiki*) 'Empat Musim' 四 sendiri memiliki arti yang berarti 'Empat', sedangkan 季 berarti 'Musim'. Dari keempat musim itu terdiri dari 春 (*Haru*) 'Musim semi' , 夏 (*Natsu*) 'Musim panas' , 秋 (*Aki*) 'Musim gugur' , 冬 (*Fuyu*) 'Musim dingin'. Pada pergantian musim, masyarakat Jepang sangat menikmatinya, terlihat dengan diadakannya perayaan – perayaan. Pada setiap perayaan itu memiliki arti yang penting sekali, erat kaitannya dengan musim. Misalnya pada musim semi dimana saat bunga sakura mulai bermekaran, pada saat itu orang Jepang pergi ke taman untuk menikmatinya, perayaan ini disebut dengan お花見 (*O-Hanami*). Dari setiap pergantian musim itu sangat berpengaruh terhadap jenis masakan – masakan Jepang. Misalnya ada salah satu jenis udon yang dimakan pada saat musim panas dan ada juga udon yang dimakan ketika musim dingin.

日本料理 (*Nihon Ryouri*) 'Masakan Jepang' didefinisikan sebagai makanan yang dimasak dengan menggunakan bumbu – bumbu asli dari Jepang, seperti しょゆ (*Shoyu*), みりん (*Mirin*), だし (*Dashi*), dan lain – lainnya, tapi sekarang ini makanan yang dimasak dengan menggunakan perpaduan bumbu – bumbu dari luar Jepang pun bisa digolongkan

sebagai 日本料理 (*Nihon Ryouri*) ‘Masakan Jepang’.¹ Contohnya makanan Barat yang dipadukan dengan makanan dari Jepang yaitu サラダうどん (*Salada Udon*) ‘Salad merupakan makanan khas barat tapi dipadukan dengan udon khas dari jepang’, lalu ada juga makanan yang diambil dari negara lain tapi dimasak dengan bumbu – bumbu khas Jepang sehingga dianggap sebagai makanan dari Jepang, yaitu ラメン (*Ramen*) ‘Ramen berasal dari China, tapi setelah dimasak dengan menggunakan bumbu asli dari Jepang ラメン (*Ramen*) lebih dikenal sebagai makanan khas Jepang’.² Dalam bahasa Jepang makanan Jepang disebut sebagai 日本食 (*Nihon Shoku*).

すし (*Sushi*), 天ぷら (*Tempura*), しゃぶしゃぶ (*Shabu-shabu*), dan すき焼き (*Sukiyaki*) adalah salah satu jenis masakan Jepang yang populer dan banyak diminati di luar negara Jepang. 牛丼 (*Gyuudon*) atau 肉じゃが (*Nikuajaga*) merupakan contoh makanan yang dianggap asli dari Jepang karena masih menggunakan bumbu khas Jepang seperti しょうゆ (*Shōyu*), だし (*Dashi*) dan みりん (*Mirin*)

Ada 5 bumbu yang dikategorikan sebagai bumbu utama dalam masakan Jepang, disingkat dengan *sa-shi-su-se-so* yang harus dimasukkan secara berturutan. *Sha-shi-su-se-so* sendiri merupakan singkatan dari:

1. 砂糖 (**Satō**) ‘Gula’
2. 塩 (**Shio**) ‘Garam’

¹ <http://kikkomanfoodforum.com>

² <http://kikkomanfoodforum.com>

3. 酢 (**Su**) ‘Cuka’
4. しょうゆ (**Seuyu**: ejaan zaman dulu untuk *shōyu*) ‘Kecap Asin’
5. 味噌 (**Miso**) ‘Miso’

Sesuai dengan urutan *sa-shi-su-se-so* ini, gula pasir adalah bumbu yang dimasukkan pertama kali, diikuti garam, cuka, kecap asin dan miso. Bahan dasar lain sebagai pelengkap penambah rasa dalam masakan jepang yaitu だし (*Dashi*) dan かつお節 (*Katsuobushi*).

だし (*Dashi*) adalah kaldu dasar untuk semua masakan Jepang, yang dibuat dari sari かつお節 (*Katsuobushi*) yang dimasukkan ke dalam air mendidih dan didiamkan untuk beberapa saat lalu kemudian disaring. Selain itu だし (*Dashi*) juga bisa dibuat dari sari 昆布 (*Konbu*) ‘sejenis ganggang laut’ yang disebut dengan だし汁 (*Dashi shiru*). だし汁 (*Dashi shiru*) ini dibuat dengan cara merendam 昆布 (*Konbu*) di dalam air dingin selama 2 jam pada saat musim panas, atau selama 4 jam pada saat musim dingin. Atau bisa juga dengan merendam 昆布 (*Konbu*) di dalam air dingin selama kurang lebih 20 menit lalu direbus dalam api sedang sampai mendidih.³

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis meneliti かつお節 (*Katsuobushi*) dan *Monosodium Glutamate* (*MSG*) ‘*Vetsin*’ adalah sebagai berikut :

³ 漢語でつくる和食 – Yuko Fujita & NAVI INTERNATIONAL

1. Untuk menganalisa sejarah, efek serta perbandingan antara *かつお節* (*Katsuobushi*) dan *Monosodium Glutamate* (MSG) ‘*Vetsin*’ .
2. Untuk membandingkan efek dari mengkonsumsi *かつお節* (*Katsuobushi*) dan *Monosodium Glutamate* (MSG) ‘*Vetsin*’ terhadap tubuh.