

Seni penyajian masakan Jepang

Mira Fathia, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20157769&lokasi=lokal>

Abstrak

Mira Fathia. Seni Penyajian Masakan Jepang. (Di bawah bimbingan Dr. Siti Dahsiar Anwar.) Fakultas Sastra Universitas Indonesia, 2000. Penelitian mengenai seni penyajian masakan Jepang, bertujuan untuk mengetahui aturan-aturan apa saja yang menyebabkan masakan Jepang indah dan menarik dalam penyajiannya, dan ciri-ciri apa saja yang memberikan kekhasan dalam seni penyajian masakan Jepang. Pengumpulan data dilakukan dengan metode kepustakaan dan metode observasi. Dalam metode kepustakaan, saya memusatkan perhatian pada buku-buku dan majalah-majalah yang berhubungan dengan penyajian masakan Jepang, membacanya dan menganalisisnya dengan menggunakan teori ciri khas keindahan wabi menurut Shin'ichi Hisamatsu dan Haga Kooshiroo. Sedangkan metode observasi, dilakukan dengan cara mengamati penyajian masakan Jepang di dua restoran Jepang di Jakarta. Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah, bahwa seni penyajian masakan Jepang sangat unik dalam cara penyajiannya. Uniknya karena, pertama, ketelitian yang ditekankan pada saat mengharmoniskan masakan di dalam piring penyajiannya dan juga pada saat menata masakan di dalam piring saji yang tidak diisi sampai ke pinggir, tetapi disisakan beberapa jarak kekosongan untuk menekankan gaya penyajian masakan dan piring penyajiannya. Kedua, penyajian masakan Jepang diserasikan dengan musim. Ketiga, di dalam seni penyajian masakan Jepang terkandung ciri-ciri keindahan wabi, yang memberikan kekhasan pada seni penyajian masakan Jepang.