

# Makanan berbahan dasar kedelai dalam budaya kuliner Jepang = Soy bean based food in Japanese culinary culture

Ariana Conchita Syafrudin, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20446968&lokasi=lokal>

---

## Abstrak

### <b>ABSTRAK</b><br>

Setiap negara tentu memiliki keunikan dan ciri khas kulinernya masing-masing. Tidak terkecuali Jepang, kuliner Jepang banyak yang memiliki pengaruh dari negara lain terutama dari negara Cina. Salah satu bahan makanan yang tidak terlepas dari kuliner Jepang adalah pemakaian kedelai dalam setiap masakan, baik sebagai bahan bumbu maupun bahan makanan. Kedelai pertama kali dibudidayakan di Cina dan masuk ke Jepang melalui peninsula Korea lebih dari 2000 tahun yang lalu seiring dengan penyebaran agama Buddha. Sh?yu dan miso merupakan bahan bumbu dasar yang penting dalam cita rasa masakan Jepang. Selain itu bangsa Jepang juga banyak mengkonsumsi bahan makanan berbahan dasar kedelai seperti Natto dan Tofu. Peran Kedelai tidak hanya dalam budaya kuliner Jepang, tetapi kedelai juga digunakan oleh bangsa Jepang dalam salah satu perayaan/festival tahunan yaitu festival Setsubun Mamemaki festival melempar kedelai . Penelitian ini diharapkan dapat menjawab pertanyaan atas peran kedelai dalam budaya kuliner Jepang dan salah satu festival tahunan musim semi dalam budaya Jepang.

<hr />

### <b>ABSTRACT</b><br>

Every country has their own culinary uniqueness and characteristics. Japan is no exception, Japanese cuisine has a lot of influences from other countries, especially China. One of the ingredients that cannot be separated from Japanese cuisine is the use of soybean in each of Japanese cooking, both as a seasoning or an ingredient. Soybeans were first cultivated in China and brought into Japan through the Korean Peninsula over 2000 years ago with the spread of Buddhism. Sh yu and miso are both main ingredients that are essential in the taste of Japanese cuisine. Japanese people consume a lot of soy bean based food such as Natto and Tofu. The role of soybean is not only in Japanese culinary culture, but it is used in one of Japan rsquo s yearly festivals called Setsubun Mamemaki bean throwing festival . This study aims to answer the role of soybeans in Japanese culinary culture and the role in one of the Spring yearly festivals in Japanese culture.