

Pengaruh globalisasi terhadap makanan tradisional Jepang ; Agemono = The impact of globalization towards Japanese food ; Agemono

Gisa Alvira Putri, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20446973&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Makanan tradisional Jepang dalam bahasa Jepang adalah Washoku. Washoku memiliki berbagai macam varian, salah satunya adalah agemono. Agemono merupakan teknik memasak dengan cara digoreng dan memiliki 4 macam varian yang akan dibahas dalam jurnal ini, yaitu Suage; makanan ini digoreng dengan tidak menggunakan apa-apa, biasanya sayuran, Katsu; makanan yang digoreng menggunakan tepung roti dan diadaptasi dari Eropa, Karaage; merupakan daging ayam berbalut tepung kemudian digoreng, dan yang paling terkenal adalah tempura; merupakan gorengan yang berbalut tepung, isinya dapat berupa seafood ataupun sayuran. Tempura pula diketahui makanan yang dimasak dengan cara digoreng pertama yang ada di Jepang dan pertama kali masuk ke Jepang dari pengaruh bangsa Portugis pada pertengahan abad 16 ke 17. Munculnya teknik menggoreng dipercaya diawali dari Mesir, namun ada pula yang mengatakan bahwa teknik memasak tersebut berawal dari Roma. Pada jurnal disimpulkan bahwa masuknya teknik menggoreng ini berkaitan dengan globalisasi dan akulturasi, karena teknik tersebut merupakan pengaruh dari budaya luar dan Jepang kemudian mengadopsi teknik menggoreng ini sehingga menciptakan sebuah budaya masak khas Jepang.

<hr>

ABSTRACT

Japanese traditional food is widely known as Washoku. Washoku comprises of many variants, one of which is called agemono. Agemono is cuisine created by four different techniques which will be explained in this journal. The techniques are as follow Suage a fried dish that does not require any type of utensil, mainly for cooking vegetable, Katsu a fried cuisine with bread crumbs adapted from Europe, Karaage a fried chicken wrapped in flour, one of the prominent of Karaage is the tempura deep fried seafood or vegetable, covered with bread crumbs. Tempura is also known as the first fried food in Japan, influenced by Portuguese that entered in the mid 16th and 17th centuries. It was believed the technique to fry food as a method of cooking originated in Egypt, though some also believed it may have started in Rome. This journal concluded that frying techniques are related to globalization and acculturation, this is deducted by the adoption of foreign culture in Japanese's cooking technique which created a particular cooking Japanese cooking style.