



UNIVERSITAS INDONESIA

BUDAYA KULINER JEPANG *HANAMI BENTOU*:
KAJIAN TATA SAJI PADA KEGIATAN *HANAMI* DI JEPANG

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Humaniora

DHIYAH RATNA PUTRI
0706293633

FAKULTAS ILMU PENGETAHUAN BUDAYA
PROGRAM STUDI JEPANG
DEPOK
JULI 2011

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sebenarnya menyatakan bahwa skripsi ini saya susun tanpa tindakan plagiarisme sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Indonesia.

Jika di kemudian hari ternyata saya melakukan tindakan Plagiarisme, saya akan bertanggung jawab sepenuhnya dan menerima sanksi yang dijatuhkan oleh Universitas Indonesia kepada saya.

Jakarta, 11 Juli 2011



Dhiyah Ratna Putri

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Dhiyah Ratna Putri

NPM : 0706293633

Tanda Tangan :



Tanggal : 11 Juli 2011

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi yang diajukan oleh

Nama : Dhiyah Ratna Putri
NPM : 0706293633
Program Studi : Jepang
Judul Skripsi :

BUDAYA KULINER JEPANG *HANAMI BENTOU*: KAJIAN TATA SAJI PADA KEGIATAN *HANAMI* DI JEPANG

ini telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Humaniora pada Program Studi Jepang, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Dr. Diah Madubrangti S.S., M.Si.



Ketua Dewan : Jenny Simulja, S.S., M.A.



Penguji : Ermah Mandah S.S., M.A.



Ditetapkan di : Depok
Tanggal : 11 Juli 2011

oleh
Dekan Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya
Universitas Indonesia



Dr. Bambang Wibawarta S.S., M.A.
NIP. 19651023 199003 1 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penyusunan skripsi yang berjudul "Budaya Kuliner Jepang *Hanami Bentou*: Kajian Tata Saji pada Kegiatan *Hanami* di Jepang" ini dapat terselesaikan tepat waktu. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Humaniora Program Studi Jepang pada Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya Universitas Indonesia.

Saya menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna dan tanpa bantuan, dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Diah Madubrangti, selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing saya dengan kesabaran yang luar biasa dalam penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Jenny Simulja, M.A., selaku ketua sidang yang telah mendidik saya dan mendukung penyelesaian karya tulis ini.
3. Ibu Ermah Mandah M.A., selaku dosen penguji dan pembimbing akademik saya yang telah mendidik dan senantiasa memberikan dukungan dalam berbagai bentuk pada saya selama penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh dosen pengajar yang telah mendidik dan mendukung studi saya selama masa perkuliahan.
5. Orang tua dan keluarga saya, khususnya mama yang selalu memberikan bantuan dukungan dalam bentuk moril maupun material, kakak-kakak saya, serta tidak lupa almarhum papa yang telah membuat saya termotivasi untuk dapat cepat menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan skripsi ini, khususnya kepada Gina, Nares dan Odi yang telah senantiasa memberikan dukungan, semangat dan hiburan, serta memberikan masukan dan ide-ide yang sangat berguna bagi saya. Para Senpai maupun Kouhai yang senantiasa mendukung dan menanyakan keberlangsungan pengerjaan skripsi saya.

Teman-teman seangkatan 2007 yang saling mendukung dan telah bersama-sama melewati masa-masa perkuliahan, terima kasih atas saran-saran dan pendapatnya selama ini. Teman-teman yang telah membantu untuk menjadi teman berdiskusi, khususnya kepada Risa yang telah membantu dalam mengerjakan terjemahan. Serta teman-teman lainnya yang tidak mungkin disebutkan satu per satu.

7. Setiap pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan selama masa studi saya di kampus FIB-UI, termasuk dalam masa penyusunan dan penyelesaian karya tulis ini.

Akhir kata, saya berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Juli 2011
Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dhiyah Ratna Putri
NPM : 0706293633
Program Studi : Jepang
Fakultas : Ilmu Pengetahuan Budaya
Jenis karya : Skripsi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul :

BUDAYA KULINER JEPANG *HANAMI BENTOU*:
KAJIAN TATA SAJI PADA KEGIATAN *HANAMI* DI JEPANG

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini, Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Depok

Pada tanggal : 11 Juli 2011

Yang menyatakan,



(Dhiyah Ratna Putri)

ABSTRAK

Nama : Dhiyah Ratna Putri
Program Studi : Jepang
Judul :
Budaya Kuliner Jepang *Hanami Bentou*:
Kajian Tata Saji pada Kegiatan *Hanami* di Jepang

Skripsi ini membahas tata saji *hanami bentou* yang merupakan bagian dari budaya kuliner Jepang. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan desain eksposisi. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi dan menjelaskan mengenai tata saji *hanami bentou* pada kegiatan *hanami* di Jepang. *Hanami Bentou* merupakan jenis *obentou* yang disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. Tata saji *hanami bentou* sangat memperhatikan mengenai tampilannya yang berwarna-warni disesuaikan dengan suasana musim semi. Warna yang dominan terlihat pada *hanami bentou* merupakan warna yang melambangkan kegiatan *hanami*.

Kata kunci:

Budaya kuliner Jepang, *obentou*, *hanami bentou*, tata saji, *hanami*

ABSTRACT

Name : Dhiyah Ratna Putri
Study Program : Japanese
Title :
Japanese Culinary Culture *Hanami Bentou*:
Study of Food Arrangement during the *Hanami* in Japan

The focus of this study is the food arrangement of *hanami bentou* which is a part of Japanese culinary culture. This research is qualitative interpretive exposition. The purpose of this study is to provide information and to explain the food arrangement of *hanami bentou* during *hanami* in Japan. *Hanami Bentou* is a kind of *obentou* served at the *hanami* in Japan. The colorful appearance plays an important role in the food arrangement of *hanami bentou*. The colors of the food represent the atmosphere of *hanami* in Japan.

Key words:

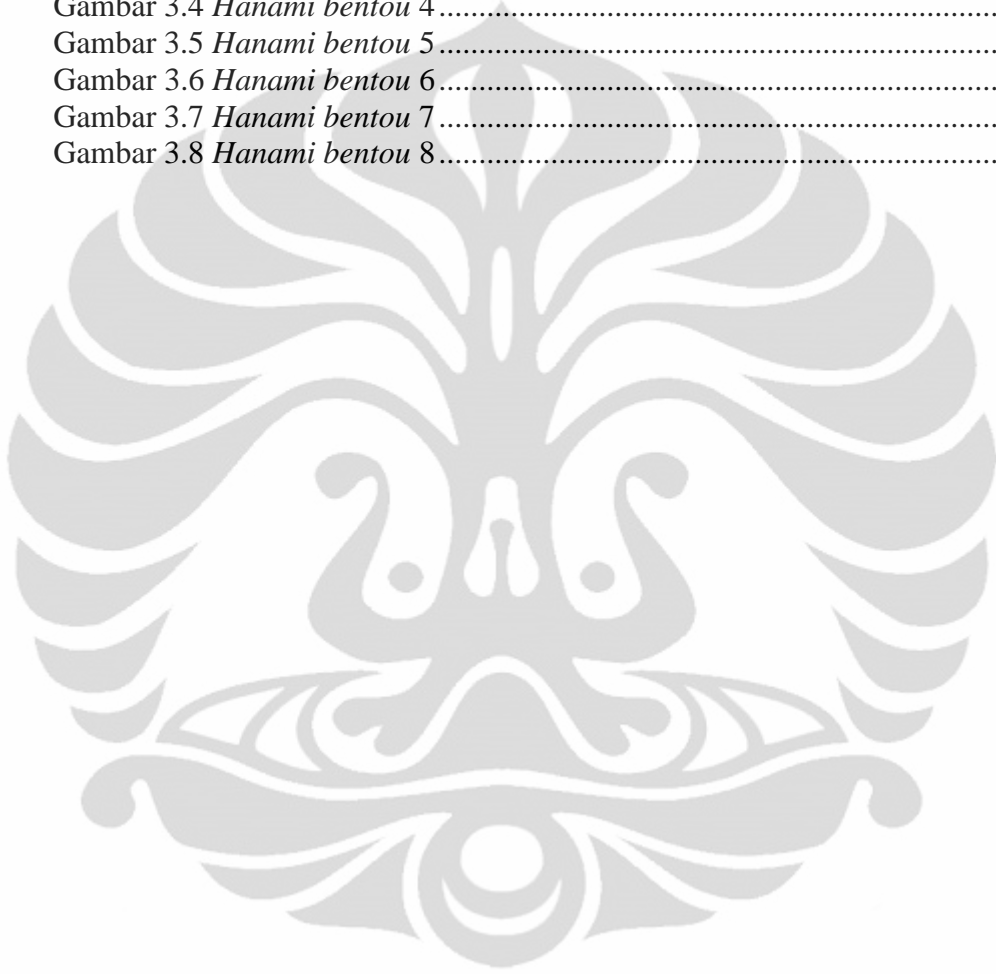
Japanese culinary culture, *obentou*, *hanami bentou*, food arrangement, *hanami*

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	x
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kerangka Teori	5
1.5 Metode Penelitian	6
1.6 Sistematika Penulisan	6
2. KONSEP OBENTOU DAN CARA PENYAJIANNYA	8
2.1 Konsep Budaya Kuliner Jepang	8
2.2 <i>Obentou</i> dan <i>Hanami Bentou</i>	13
2.3 Konsep Warna	20
2.4 Cara Penyajian <i>Obentou</i>	23
3. ANALISIS HANAMI BENTOU DI JEPANG	27
4. KESIMPULAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Contoh <i>obentou</i> yang kurang baik	25
Gambar 2.2 Contoh <i>obentou</i> yang baik	26
Gambar 3.1 <i>Hanami bentou</i> 1	27
Gambar 3.2 <i>Hanami bentou</i> 2	30
Gambar 3.3 <i>Hanami bentou</i> 3	32
Gambar 3.4 <i>Hanami bentou</i> 4	35
Gambar 3.5 <i>Hanami bentou</i> 5	37
Gambar 3.6 <i>Hanami bentou</i> 6	39
Gambar 3.7 <i>Hanami bentou</i> 7	40
Gambar 3.8 <i>Hanami bentou</i> 8	42



BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengemas makan siang dalam kotak atau membawa *obentou* merupakan suatu hal yang sudah menjadi kebiasaan dalam kehidupan sehari-hari orang Jepang. *Obentou* merupakan bekal makan siang yang dikemas dalam kotak yang dapat dipersiapkan dari rumah untuk dibawa ke sekolah dan bekerja, ataupun dapat juga dibeli dari toko-toko yang khusus menjual *obentou*. Kotak makan yang digunakan biasanya memiliki sekat-sekat pemisah dan dapat diisi oleh nasi, sayuran, dan lauk-pauk seperti ikan, daging, *tempura*, *sushi*, *sashimi*, ataupun makanan lainnya (Gilhooly, 2004: 117).

Meskipun sekarang ini kotak *obentou* dapat berupa apa saja mulai dari plastik sampai kayu yang berpernis, pada awalnya kotak *obentou* terbuat dari pelepah bambu. Bahkan ada kotak *obentou* yang biasa dibawa oleh para pekerja yang biasanya hanya sekali pakai dan dapat langsung dibuang. Sejarah telah membentuk kotak *obentou* menjadi lebih banyak pilihan variasi dan bentuk-bentuk yang indah dilihat.¹

Pada zaman Kamakura (1185-1333), terdapat *hoshi-ii* atau nasi kering yang biasa dibawa dalam tas kecil. *Hoshi-ii* merupakan nasi yang telah dimasak dan dikeringkan yang biasa menjadi bekal makan siang pada masa itu. *Obentou* mulai disajikan dalam kotak-kotak ketika zaman Azuchi-Momoyama (1568-1600), dan dipergunakan pada saat upacara minum teh serta dibawa untuk acara melihat bunga sakura pada musim semi di Jepang atau biasa disebut dengan *hanami*. Selain itu, *obentou* juga dibawa oleh para tentara ke medan perang dan biasa disebut *menko*. Selanjutnya pada zaman Edo (1603-1867), ketika pemerintahan Tokugawa Ieyasu dimana Jepang menutup negaranya dari dunia luar, *obentou* dipergunakan oleh para *daimyo* atau tuan tanah saat mengadakan perjalanan pulang-pergi ke Tokyo, dan kotak *obentou* dihias menjadi lebih berkelas. Terdapat

¹ Eva Lucks, "Eating Our Way Through Japanese History: A Brief Study of the *Obento*", Desember 2001, diakses tanggal 16 Februari 2011.
<<http://artsci.wustl.edu/~copeland/obento.html>>

pula *maku-no-uchi bentou* yang disajikan ketika melihat *Kabuki*, *Bunraku*, dan pertunjukan lainnya.²

Pada zaman Meiji (1868-1912), mulai terdapat *ekiben*, yaitu *obentou* yang dijual di stasiun yang biasa dikonsumsi selama perjalanan jauh menggunakan kereta. *Ekiben* pertama yang tercatat dijual pada tanggal 16 Juli 1885 di stasiun Utsonomiya, prefektur Tochigi. Sampai saat ini, terdapat berbagai macam jenis *ekiben* yang dijual di banyak stasiun di Jepang. Ketika zaman Taisho (1912-1926), muncul kotak *obentou* yang terbuat dari aluminium dan dianggap sebagai barang mewah. Pada zaman ini pula, muncul kesenjangan sosial akibat Perang Dunia I dan gagal panen di daerah Tohoku. *Obentou* yang dibawa oleh anak-anak ke sekolah dianggap sebagai cerminan dari kekayaan seorang murid, sehingga setelah Perang Dunia II mulai diberlakukan aturan untuk menyediakan makan siang untuk para murid oleh pihak sekolah.³

Pada tahun 1980-an, terlihat kebangkitan lagi dari *obentou* dengan mulai adanya toko-toko yang khusus menjual *obentou* untuk dibawa ke sekolah dan bekerja. Kini, dengan semakin banyaknya jumlah ibu yang bekerja, makin bertambah pula *obentou* yang telah tersedia siap makan yang dijual di toko-toko, supermarket, maupun di berbagai rumah makan di Jepang. Para ibu yang tidak sempat mempersiapkan *obentou* untuk suami dan anak-anak mereka pun terbantu dengan keberadaan toko-toko tersebut. Meskipun demikian, masih banyak pula orang-orang yang secara khusus mempersiapkan sendiri *obentou* dari rumah dan membeli kotak-kotak wadahnya dari toko-toko yang menjual kotak *obentou*. Di toko-toko tersedia berbagai macam kotak *obentou* yang dirancang khusus untuk penggunaannya, baik itu untuk wanita, pekerja, anak laki-laki, maupun anak perempuan. Kotak *obentou* kini juga terbuat dari berbagai jenis bahan dasar, seperti plastik, aluminium, dan bahkan kayu yang masih tradisional. Umumnya, kotak *obentou* berbentuk empat persegi panjang, oval, ataupun lingkaran. Untuk menarik perhatian anak-anak, bahkan ada pula kotak *obentou* yang bergambar tokoh-tokoh karakter yang terkenal seperti Hello Kitty dan sebagainya.⁴

² "History of Bento", Januari 2003, diakses tanggal 16 Februari 2011.
<http://www.cookingcute.com/history_of_bento.htm>

³ *Ibid*

⁴ *Ibid*

Obentou banyak dijual di stasiun kereta, dikemas sebagai menu spesial, dibawa bekerja, dan juga dijual sebagai makanan cepat saji (Allison, 2000: 81). Ketika orang Jepang melakukan perjalanan ataupun tamasya, mereka akan membawa serta *obentou* dan jenis kotak *obentou* yang biasanya dipergunakan berupa kotak berpernis dan bertingkat yang berisikan makanan-makanan mewah (Richie, 1985: 75). Masih menurut Richie, bahkan sekarang ini banyak terdapat *obentou* yang dikemas sebagai menu spesial dan dapat dipesan untuk dibawa pada acara melihat bunga sakura pada musim semi atau *hanami*.

Secara harfiah, kata *hanami* (花見) itu sendiri diartikan sebagai melihat bunga. Namun biasanya *hanami* sering diartikan sebagai melihat bunga sakura dimana hal tersebut merupakan kegiatan wisata untuk menikmati keindahan bunga sakura yang biasa dilakukan pada saat musim semi di Jepang. Kebiasaan ini sudah berlangsung sejak lama dan telah mengalami beberapa perubahan. Awalnya, kebiasaan ini berasal dari kegiatan piknik di tanah lapang ataupun di bukit-bukit yang dilaksanakan oleh masyarakat pertanian kuno Jepang sebagai bentuk perayaan dari kepercayaan mereka sebelum memulai kegiatan pertanian di musim semi. Selanjutnya pada zaman Heian (794-1185), pesta melihat bunga menjadi terkenal di kalangan para aristokrat atau kaum ningrat di Jepang. Pada zaman Azuchi-Momoyama (1568-1600), terdapat pesta besar-besaran untuk melihat bunga sakura bagi semua orang yang diselenggarakan oleh Toyotomi Hideyoshi di kuil Daigoji.⁵

Pada zaman Edo (1603-1867), kebiasaan tersebut mulai menyebar pada orang-orang biasa. Kegiatan yang biasanya mereka lakukan adalah duduk-duduk di bawah pohon yang bunga sakuranya sedang berkembang dengan cantiknya, mereka makan-makan, minum *sake*, bernyanyi dan juga menari-nari. Saat ini kegiatan piknik di tengah-tengah bunga sakura yang sedang berguguran sangat diminati oleh siapa saja. Biasanya mereka melakukannya bersama dengan keluarga, teman, ataupun bersama dengan rekan satu pekerjaan yang biasanya wisata dilaksanakan oleh perusahaan tempat mereka bekerja. Kegiatan ini menjadi sangat penting karena sejak awal april, stasiun radio maupun televisi banyak menyiarkan laporan mengenai bunga-bunga sakura yang sedang bermekaran di

⁵ Inokuchi Shoji, "Hanami" dalam *Kodansha Encyclopedia of Japan*, (Tokyo: 1983), hlm. 94.

mana-mana. Tempat terkenal yang biasa dijadikan tujuan untuk kegiatan ini antara lain adalah Yoshinoyama di prefektur Nara, Arashiyama di Kyoto dan Ueno, sungai Sumidagawa, Koganei, dan Asukayama di Tokyo.⁶

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, orang Jepang biasa membawa *obentou* ketika berwisata, sama halnya ketika kegiatan *hanami* ini. *Hanami* tidak akan lengkap tanpa *hanami bentou*. Biasanya *hanami bentou* ini dibuat dan dipersiapkan dari rumah, namun banyak pula toko-toko yang menyediakan menu khusus *obentou* yang dapat dibeli dan dibawa kemudian dapat dimakan sambil menikmati indahnyanya bunga sakura. *Hanami bentou* biasanya memiliki tampilan yang menarik dan berwarna-warni, terdiri dari warna merah muda, merah, dan juga oranye, melambangkan bunga sakura dan datangnya musim semi. Makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* biasanya dibuat tidak terlalu berbumbu atau rasanya dibuat tidak terlalu kuat namun akan menjadi sangat lezat ketika dimakan sebagai makanan pengiring sambil minum *sake* seperti yang biasa dilakukan ketika *hanami*.⁷

Secara pragmatis, *obentou* berfungsi sebagai makanan yang dapat memenuhi gizi ataupun nutrisi harian seseorang (Allison, 2000: 83). Kunci utama dari makanan Jepang terletak pada penampilan atau penyajiannya, sehingga seringkali *obentou* dihias sedemikian rupa sehingga memiliki tampilan yang menarik. Jadi, selain rasa dan bagaimana makanan tersebut berfungsi baik bagi tubuh, hal yang juga penting untuk diperhatikan adalah mengenai bagaimana tampilan makanan itu sendiri (Allison, 2000: 84). Telah disebutkan bahwa *hanami bentou* memiliki tampilan yang menarik dan berwarna-warni disesuaikan dengan suasana musim semi. Tata saji pada *hanami bentou* memiliki ciri khas tersendiri, namun akan ada pembahasan lebih lanjut mengenai hal tersebut. Lalu, juga akan ada penjelasan mengenai jenis makanan apa saja yang biasanya dipakai untuk mengisi *hanami bentou*. Selain berfungsi secara pragmatis, makanan juga dapat menjadi suatu kode kebudayaan (Allison, 2000: 86). Budaya kuliner merupakan bagian dari suatu kebudayaan, dan budaya kuliner Jepang merupakan salah satu bentuk dari kebudayaan Jepang.

⁶ *Ibid*

⁷ "Festival Food, Hanami Bento: Spring in a Box", 2009, diakses tanggal 13 Maret 2011.
<<http://www.savoryjapan.com/learn/culture/festivals/hanami%20bento.html>>

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang akan diteliti adalah tata saji *hanami bentou* pada kegiatan *hanami* di Jepang, dengan pertanyaan penelitian:

- a. Bagaimana penyajian *hanami bentou*?
- b. Apa saja jenis makanan yang terdapat dalam *hanami bentou*?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi dan menjelaskan mengenai tata saji *hanami bentou* pada kegiatan *hanami* di Jepang. Mencakup di dalamnya adalah mengenai bagaimana *hanami bentou* tersebut disajikan dan jenis makanan apa saja yang terdapat di dalamnya.

1.4 Kerangka Teori

Konsep yang akan digunakan adalah konsep *obentou* dari Katsuyo Kobayashi. Menurutnya, *obentou* diartikan sebagai bekal makan siang yang dibawa ke sekolah ataupun bekerja. *Obentou* ini memiliki cara atau keterampilan tertentu untuk mempersiapkannya (Kobayashi, 1984: 28). Yang perlu diperhatikan dalam mempersiapkan *obentou* adalah mengenai ciri khas budaya Jepang dalam penyajian makanan yang sangat menekankan pada penampilannya seperti kesesuaian warna dan penyesuaian terhadap musim yang sedang berlangsung (Tsuji, 1980: 46). Hal ini kemudian sangat berkaitan dengan *hanami bentou*, yaitu jenis *obentou* yang disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. *Obentou* itu sendiri merupakan bagian dari budaya kuliner Jepang. Kebudayaan diartikan sebagai hasil karya manusia yang dibentuk dan diciptakan berdasarkan akal budinya (Lebra, 1993: 14). Masyarakat dan kebudayaan berubah tergantung pada zaman (Harada, 2005: 12). Dengan adanya perubahan masyarakat, maka budaya kuliner ataupun pola makan dan makanan itu sendiri pun ikut berubah. Karena adanya perubahan-perubahan tersebut, maka pada akhirnya *obentou* tercipta.

Makanan Jepang itu sendiri sangat mempertahankan kealamian serta keaslian rasa dari bahan makanan yang dipergunakan. Pada saat dihidangkan, makanan-makanan tersebut terbagi ke dalam tiga tahap penyajian. Pada penyajian awal, makanan yang dihidangkan adalah makanan-makanan pembuka. Kemudian,

umumnya hidangan utama pada makanan Jepang antara lain terdiri dari jenis daging-dagingan, ikan-ikanan, dan atau sayuran. Makanan pada hidangan utama biasanya berupa makanan yang dipanggang, dikukus, direbus, ataupun makanan yang digoreng. Pada penyajian akhir, terdapat nasi dan juga makanan penutup.

Selanjutnya akan ada pembahasan mengenai konsep warna. Hal tersebut berhubungan dengan bagaimana suatu makanan disajikan dalam kebudayaan kuliner Jepang. Penyajian makanan sangat menekankan pada penampilannya, sebagai contoh adalah bagaimana dengan kesesuaian warna yang dipergunakan. Terakhir, akan ada pembahasan mengenai cara penyajian *obentou*. Kobayashi menjelaskan bahwa *obentou* yang baik dapat dibuat dengan memperhatikan penampilan dan kesesuaian warna dari bahan makanan yang dipergunakan.

1.5 Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan desain eksposisi. Sugiyono mengemukakan bahwa:

Metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrumen kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan *makna* dari pada *generalisasi* (Sugiyono, 2009: 1).

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode kepustakaan dengan mengambil data berdasarkan berbagai macam buku dan sumber internet.

1.6 Sistematika Penulisan

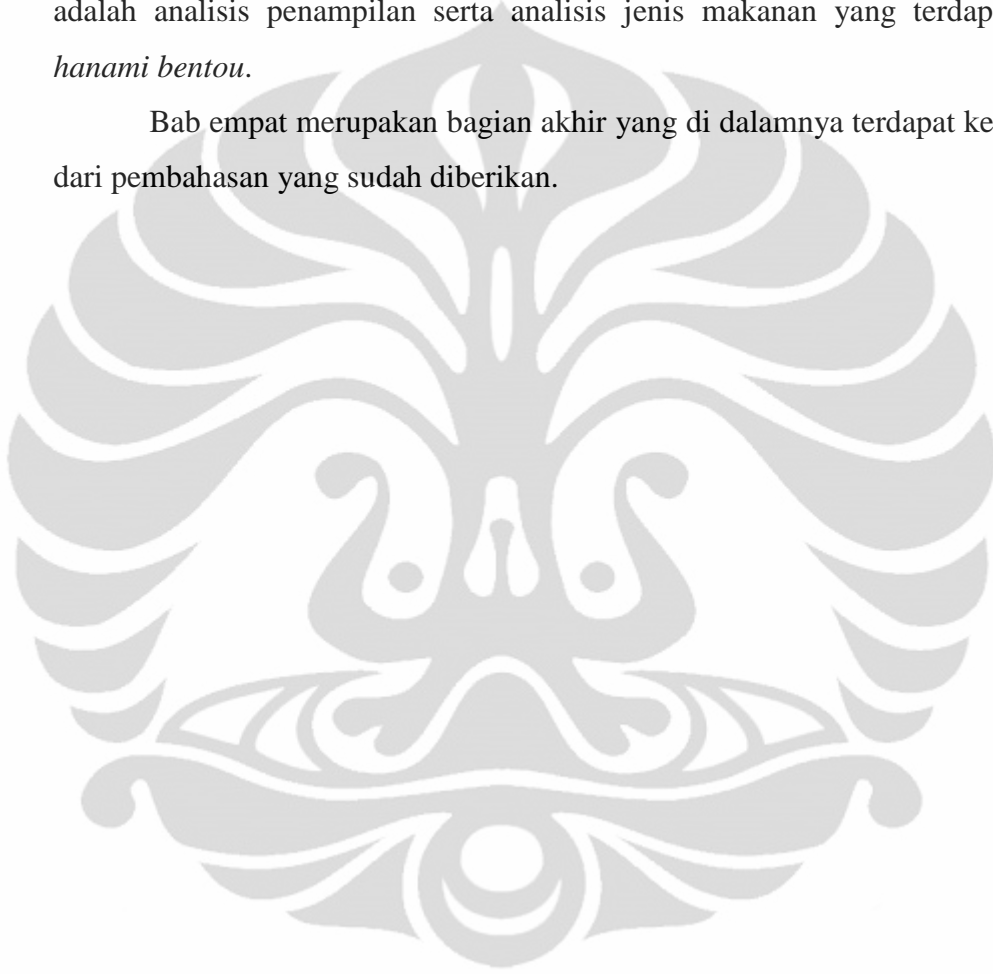
Skripsi ini akan dibagi menjadi empat bab, dengan susunan sebagai berikut:

Bab satu merupakan bagian yang berisikan pendahuluan dari tulisan ini dan terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, kerangka teori, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab dua merupakan penjelasan mendalam dari kerangka teori yang akan menjelaskan mengenai konsep budaya kuliner Jepang, *obentou* dan *hanami bentou*, konsep warna, serta cara penyajian *obentou*.

Bab tiga merupakan bagian isi dari tulisan ini dan akan menjelaskan mengenai analisis dari cara penyajian *hanami bentou* termasuk di dalamnya adalah analisis penampilan serta analisis jenis makanan yang terdapat dalam *hanami bentou*.

Bab empat merupakan bagian akhir yang di dalamnya terdapat kesimpulan dari pembahasan yang sudah diberikan.



BAB 2

KONSEP *OBENTOU* DAN CARA PENYAJIANNYA

2.1 Konsep Budaya Kuliner Jepang

Makanan Jepang sangat mempertahankan kealamian serta keaslian rasa dari bahan makanan yang dipergunakan. Selain itu, makanan Jepang dimasak tidak terlalu matang, bahkan ada yang berupa makanan mentah dan masih segar. Hal tersebut dikarenakan untuk menjaga agar rasa dari bahan makanan yang dipergunakan tetap sealaminya mungkin. Makanan dimasak tidak terlalu matang serta bumbu yang dipergunakan pun biasanya memiliki aroma yang tidak terlalu menyengat dan keutuhan rasa tetap terjaga kealamiannya. Makanan gorengan pun dimasak hingga tidak terlalu berminyak.¹

Hal-hal tersebut merupakan bagian dari budaya kuliner yang dimiliki oleh Jepang, dan cara-cara manusia dalam mengolah makanan merupakan bentuk dari kebudayaan. Takie Sugiyama Lebra mengemukakan bahwa kebudayaan bukan merupakan suatu hal yang alami, melainkan hasil karya manusia yang dibentuk dan diciptakan berdasarkan akal budinya. Kebudayaan berfungsi untuk mengembangkan, membatasi, mengacaukan ataupun mengakomodasi alam dan bahkan memanfaatkannya.² Dengan kata lain, sejalan dengan pendapat C. A. van Peursen, bahwa manusia tidak hidup begitu saja di tengah-tengah alam, melainkan selalu memanfaatkannya. Menurutnya, kebudayaan meliputi segala perbuatan manusia, seperti misalnya cara ia menghayati kematian dan membuat upacara-upacara untuk menyambut peristiwa itu; demikian juga mengenai kelahiran, seksualitas, cara-cara mengolah makanan, sopan santun waktu makan, pertanian, perburuan, cara ia membuat alat-alat, bala pecah, pakaian, cara-cara untuk menghiasi rumah dan badannya. Selain itu, kebudayaan juga dipandang sebagai sesuatu yang dinamis, bukan sesuatu yang kaku atau statis.³ Oleh karena itu, kebudayaan dapat berubah dan berkembang.

¹ Shizuo Tsuji, *Japanese Cooking: A Simple Art*, (Tokyo: 1980), hlm. 46.

² Takie Sugiyama Lebra, *Above the Clouds: Status Culture of the Modern Japanese Nobility*, (Los Angeles: 1993), hlm. 14.

³ C. A. van Peursen, *Strategi Kebudayaan*, (Yogyakarta: 1976), hlm. 10- 11.

Geertz (1973) berpendapat bahwa kebudayaan tidak hanya berada pada pikiran seseorang saja, tetapi harus ada di antara pikiran-pikiran manusia lainnya, sehingga kebudayaan bersifat umum, bukannya pribadi (Lebra, 1993: 15). Oleh karena itu, kebudayaan dapat berarti suatu cara hidup manusia yang dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang. Selain itu, kebudayaan mengarahkan manusia untuk memenuhi kebutuhan hidupnya baik sebagai individu maupun sebagai makhluk sosial dengan memberikan cara-cara untuk berinteraksi dengan orang-orang disekitarnya.

Membicarakan mengenai kebudayaan, tidak lepas dengan pembahasan mengenai tradisi karena dalam pengertian kebudayaan juga termasuk tradisi. Tradisi adalah pewarisan atau penerusan norma-norma, adat istiadat, kaidah-kaidah, juga harta-harta. Tradisi bukan sesuatu yang tidak dapat diubah; tradisi justru diperpadukan dengan aneka ragam perbuatan manusia dan diangkat dalam keseluruhannya. Manusia lah yang membuat sesuatu dengan tradisi itu: ia menerimanya, menolaknya, atau mengubahnya. Itulah sebabnya mengapa kebudayaan merupakan cerita tentang perubahan-perubahan: riwayat manusia yang selalu memberi wujud baru kepada pola-pola kebudayaan yang sudah ada.⁴

Dengan kata lain, kebudayaan dapat berarti suatu cara hidup manusia yang dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang dan dipelajari berdasarkan pengalamannya. Kebudayaan dibentuk dan diciptakan manusia didasari oleh akal budinya, berbeda dengan alam yang sudah tersedia dan dapat dimanfaatkan bahkan diubah melalui kebudayaan tersebut. Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, bahwa kebudayaan meliputi segala perbuatan manusia, termasuk didalamnya adalah kegiatan bertahan hidup melalui cara-cara mengolah makanan dan sejenisnya. Kebudayaan dapat berkembang karena merupakan sesuatu yang dinamis, bukan sesuatu yang kaku atau statis. Kebudayaan mencakup suatu aliran kegiatan yang dilakukan terus-menerus dan diwariskan dari generasi ke generasi. Kegiatan tersebut kemudian menjadi suatu hal yang disebut tradisi, dimana tradisi merupakan pewarisan atau penerusan norma-norma, adat istiadat, kaidah-kaidah, juga harta-harta yang dimiliki bersama oleh sebuah kelompok orang. Sama seperti

⁴ *Ibid.* hlm. 11.

kebudayaan, tradisi bukan merupakan sesuatu yang kaku atau statis, melainkan dapat berubah sesuai dengan perubahan masyarakat.

Selanjutnya, budaya Jepang dalam penyajian makanan sangat menekankan pada penampilannya. Penyajian yang memiliki nilai seni merupakan susunan pengaturan makanan yang sangat diperhatikan secara detil agar semua dapat menyatu dalam satu wadah secara harmonis. Kesatuan dari rasa, warna, bentuk, dan penyesuaian terhadap musim pun menjadi ciri khas penampilan dari makanan Jepang yang disajikan.⁵

Makanan Jepang yang dihidangkan umumnya terbagi menjadi tiga tahap penyajian. Namun, penyajian makanan juga disesuaikan dengan situasi, apabila dalam suasana yang tidak terlalu formal, maka makanan-makanan yang termasuk dalam ketiga tahapan tersebut jadi disajikan secara bersamaan. Selain itu, umumnya hidangan utama pada makanan Jepang antara lain terdiri dari jenis daging-dagingan, ikan-ikanan, dan atau sayuran. Berikut ini adalah contoh menu lengkap yang biasanya disajikan dalam budaya kuliner Jepang:

1. Penyajian awal
 - a. Makanan pembuka (*zensai*, 前菜)
 - b. Sup bening (*suimono*, 吸い物)
 - c. Irisan daging mentah dan segar (*sashimi*, 刺身)
2. Penyajian utama
 - a. Makanan yang dipanggang (*yakimono*, 焼き物)
 - b. Makanan yang dikukus (*mushimono*, 蒸し物)
 - c. Makanan yang direbus (*nimono*, 煮物)
 - d. Makanan yang digoreng (*agemono*, 揚げ物)
 - e. Sejenis campuran sayuran dengan ikan atau daging yang diberi perasa (*sunomono* atau *aemono*, 酢の物 atau 和え物)
3. Penyajian akhir
 - a. Nasi (*gohan*, ご飯)
 - b. Sup miso (*miso-shiru*, 味噌汁)

⁵ Tsuji, *Op.Cit.*. hlm. 46.

- c. Asinan atau acar (*tsukemono*, 漬物)
- d. Teh hijau (*ryokucha*, 緑茶)
- e. Buah-buahan segar.

Selain itu, *sake* (酒) atau minuman keras khas Jepang yang terbuat dari beras yang difermentasikan juga biasa disediakan dan diminum bersama-sama sebelum menyantap hidangan yang disajikan.⁶

Menu makanan Jepang yang disajikan umumnya juga disesuaikan dengan musim. Jepang merupakan negara yang terdiri atas empat musim, dan masing-masing musim memiliki makanan khas yang biasa disajikan ketika itu. Contohnya seperti ketika musim semi, menu yang biasa tersedia adalah sup miso, telur dadar yang digulung, ayam panggang, bayam sebagai sayuran, nasi, asinan atau acar, dan teh yang biasa disajikan untuk makan siang saat musim semi. Penyajian menu makanan yang menyesuaikan dengan musim tersebut merupakan salah satu bentuk kesadaran orang Jepang terhadap alam.⁷

Selain rasa makanan dijaga sealami mungkin sesuai dengan rasa aslinya, orang Jepang juga sangat memperhatikan mengenai keseimbangan rasa dari makanan-makanan yang disajikan. Sebagai contohnya adalah biasa terdapat penyajian kue-kue yang manis ataupun juga buah-buahan sebagai pendamping teh hijau pada hidangan penutup. Hal tersebut dimaksudkan agar rasa manis dari kue ataupun buah dapat mengimbangi rasa datar atau bahkan terkadang mengimbangi rasa pahit yang berasal dari teh hijau yang disajikan.⁸

Nobuo Harada berpendapat:

「料理も食生活も、時代によって変化する。技術の伝播や向上、あるいは交易圏の拡大によって、同じ風土に暮らしていても、料理の仕方や内容さらには食べ方や嗜好も、時代に伴って変わることになる。」⁹

⁶ *Ibid.* hlm. 47- 48.

⁷ *Ibid.* hlm. 51.

⁸ *Ibid.* Hlm. 48.

⁹ Nobuo Harada, *Washoku to Nihon Bunka: Nihon Ryouri no Shakaishi* (和食と日本文化日本料理の社会史), (Tokyo: 2005), hlm. 10.

Terjemahan:

‘Baik masakan maupun pola makan berubah tergantung pada zaman. Walaupun (kita) hidup di (daerah dengan) iklim yang sama, cara masak maupun isi (masakan)nya, dan terlebih lagi cara makan dan selera pun berubah dalam lingkup zaman tersebut tergantung pada penyebaran dan meningkatnya teknik masak ataupun ekspansi wilayah perdagangan.’

Seiring dengan perkembangan zaman, pola makan dan makanan itu sendiri pun ikut berubah. Seperti halnya dengan makanan Jepang, seiring dengan berlalunya waktu, terdapat berbagai variasi makanan yang mungkin tidak akan pernah ditemui sebelumnya. Sebagai contoh adalah nasi kari dan *ramen*, kedua makanan tersebut bukan merupakan makanan asli Jepang, melainkan makanan yang diadaptasi dari makanan negara lain. Lebih lanjut Harada mengatakan:

「料理や食生活あるいは文化が変わるということは、社会が変わったことの表れでもある。同じ日本の歴史といっても、縄文時代と弥生時代が大きく異なるように、古代と中世、中世と近世、近世と近代でも、社会のあり方は著しく変化し、伝統自体も変容を遂げていく。つまり時代によって、社会が変化し、文化が変わる。」¹⁰

Terjemahan:

‘Perubahan masakan dan pola makan ataupun kebudayaan juga merupakan cerminan perubahan masyarakat. Meskipun sama-sama sejarah Jepang, seperti juga zaman Jomon dan zaman Yayoi yang memiliki perbedaan besar, begitu juga antara Kodai dan Chusei, Chusei dan Kinsei, serta Kinsei dan Kindai, keadaan masyarakat mengalami perubahan yang mencolok dan tradisi itu sendiri pun mencapai perubahan. Intinya, masyarakat dan kebudayaan berubah tergantung pada zaman.’

¹⁰ *Ibid.* hlm. 12.

Perubahan zaman menyebabkan pola kehidupan masyarakat menjadi berkembang. Dengan adanya perubahan dari masyarakat tersebut, kebudayaan yang dapat dikatakan sangat dipengaruhi oleh bagaimana cara sekelompok manusia menjalani kehidupannya pun menjadi ikut berubah. Sebagai contohnya adalah perubahan pola makan dan makanan itu sendiri. Para pekerja yang harus bekerja seharian di kantor, ataupun para pelajar yang harus bersekolah, tidak dapat melaksanakan makan siang di rumah karena kegiatannya tersebut. Untuk itu, mereka pun pada akhirnya membawa makan siang mereka dari rumah dan memakannya di kantor ataupun sekolah. Kebudayaan bukan merupakan suatu hal yang statis, melainkan dinamis dan dapat berubah. Kebiasaan makan di rumah pun menjadi berubah karena tuntutan keadaan, bahkan sampai dapat tercipta suatu kebiasaan baru yaitu membawa bekal makanan untuk dimakan di luar rumah.

2.2 *Obentou dan Hanami Bentou*

Bekal makan siang yang dibawa ke sekolah ataupun bekerja biasa dikenal dengan sebutan *obentou*. Katsuyo Kobayashi mengatakan:

「はっきりいって、おべんとうはたいてい昼食です。昼食は一日3回する食事のうちの1回なのです。それを、家で食べるのではなく、幼稚園や学校、会社へ持っていくという形で食べるものなのです。あたりまえの昼食が、移動していただけなのです。まえて作り、移動していくからには、それなりの工夫が必要です。それがおべんとう作りのポイントであり、コツであり、条件となるのです。ソーセージを切り刻んでタコのハッチャンを作ったり、おにぎりを人の顔に見たてたり、食べもので絵をかいたりすることがおべんとうの必須条件ではありません。それらは、はっきりいって母親の趣味です。」¹¹

¹¹ Katsuyo Kobayashi, *Obentou Dzukuri Hatto Odoroku Hiketsushuu* (お弁当づくりハッと驚く秘訣集), (Tokyo: 1984), hlm. 28.

Terjemahan:

‘Jika dikatakan secara jelas, *obentou* umumnya merupakan makan siang. Makan siang merupakan satu bagian dari kegiatan makan tiga kali sehari. Makan siang ini bukan merupakan kegiatan makan di rumah, melainkan kegiatan makan yang dibawa ke taman kanak-kanak, sekolah, ataupun kantor, sekedar merupakan makan siang biasa (sehari-hari) yang berpindah. Karena dibuat atau dipersiapkan sebelumnya dan dibawa berpindah, dibutuhkan suatu cara atau keterampilan tertentu. Hal tersebut menjadi hal yang perlu diperhatikan, seni, dan syarat pembuatan *obentou*. Memotong sosis dan membuat tampilan gurita, membuat *onigiri* terlihat seperti wajah manusia, dan membuat berbagai gambar atau lukisan dengan makanan bukanlah merupakan persyaratan utama dari *obentou*. Hal tersebut, jika dikatakan secara tegas, hanya merupakan hobi dari para ibu.’

Obentou merupakan bekal makan siang yang dibawa ke sekolah ataupun kantor, dan terdapat cara atau keterampilan tertentu untuk mempersiapkannya. Seringkali terdapat *obentou* yang dihias sedemikian rupa sehingga memiliki tampilan menarik. Namun ternyata sesungguhnya hal tersebut bukanlah merupakan syarat utama dari *obentou*. Yang terpenting dalam pembuatan *obentou* adalah bagaimana makanan dapat dikemas dan dibawa untuk dimakan di mana saja. Meskipun demikian, ada baiknya juga apabila *obentou* yang bagus dapat disajikan. Seperti pendapat Kobayashi berikut ini:

「おべんとうって、おかず類の相性ということがとても大切。やたらに多ければいいというものではありません。こんな、ちょっとした知識を覚えておくだけで、評判上々のおべんとうになるはずですよ。」¹²

Terjemahan:

‘Dalam *obentou*, kesesuaian atau keselarasan jenis lauk-pauk merupakan hal yang sangat penting. Bukan sekedar banyak dan asal ada, tetapi hanya

¹² *Ibid.* hlm. 57.

dengan mengingat sedikit pengetahuan (membuat *obentou*), seharusnya dapat membuat *obentou* yang sangat bagus.’

Dalam membuat *obentou*, perlu diperhatikan kesesuaian atau keselarasan jenis lauk-pauk yang akan dipakai. *Obentou* yang akan disajikan harus dibuat sebagus mungkin, tidak hanya asal meletakkan makanan saja, tetapi juga harus diperhatikan detilnya. Jadi, sebenarnya tampilan dari *obentou* itu sendiri pun sangat penting. Apabila memiliki tampilan yang bagus, tentunya akan menjadi lebih bersemangat untuk memakan dan menghabiskannya. Kobayashi mengatakan:

「食べてみてどんなに美味しいおべんとうも、ふたをあけたときに、『わあーっ、おいしそう！』がなければダメ、作り手のソンです。反対に、たいした材料を使っていなくても、おかず作りに時間をかけられなかったとしても、『わあーっ、おいしそう！』と思わせるおべんとうを作ることはできるのです。その気になればそんなにむずかしいことではありません。」¹³

Terjemahan:

‘*Obentou* yang betapa enaknyanya ketika dimakan pun, tidak baik dan merupakan suatu kegagalan jika ketika membuka tutup kotaknya tidak terdengar seruan, “wah, kelihatannya enak!”. Sebaliknya, kita dapat membuat *obentou* yang akan mendapat seruan seperti, “wah, kelihatannya enak!” meskipun tanpa menggunakan bahan makanan yang banyak dan pembuatan lauknya tidak memakan waktu yang lama. Tidak ada hal yang sulit jika kita memperhatikan hal tersebut.’

Berdasarkan pendapat Kobayashi di atas, dapat disimpulkan bahwa meskipun rasa makanan dari *obentou* cukup enak, namun faktor tampilan atau penyajian makanan itu sendiri pun juga harus diperhatikan. Hal itu dikarenakan sebelum kita dapat mencoba memakan makanan tersebut, yang dapat kita lakukan hanya

¹³ *Ibid.* hlm. 65- 66.

melihat tampilannya saja, jadi makanan harus dibuat semenarik mungkin dan dapat terlihat menjadi sangat enak agar kita semakin bersemangat untuk memakan dan menghabiskannya.

Sudah dijelaskan sebelumnya bahwa seiring dengan perkembangan zaman, pola makan dan makanan itu sendiri pun ikut berubah, seperti halnya *obentou* yang mengalami perubahan dari zaman ke zaman. Meskipun umumnya *obentou* merupakan bekal makan siang untuk dibawa ke sekolah atau bekerja, namun ternyata terdapat pula berbagai jenis *obentou* yang memiliki berbagai macam kegunaan. Selain itu, disamping dapat dipersiapkan sendiri dari rumah, kini *obentou* pun dapat dibeli dari toko-toko yang khusus menjual *obentou*, supermarket, maupun dapat ditemui di berbagai rumah makan di Jepang. *Obentou* banyak dijual di stasiun kereta, dikemas sebagai menu spesial, dibawa bekerja, dan juga dijual sebagai makanan cepat saji (Allison, 2000: 81).

Hanami bentou merupakan salah satu jenis dari *obentou* selain *maku-no-uchi bentou* yang disajikan untuk mengisi waktu istirahat ketika melihat *Kabuki*, *Bunraku*, ataupun pertunjukan lainnya, dan juga *ekiben*, yaitu *obentou* yang dijual di stasiun yang biasa dikonsumsi selama perjalanan jauh menggunakan kereta. *Hanami bentou* adalah bekal makan yang dibawa dan disantap serta dinikmati bersama-sama ketika *hanami* atau acara melihat bunga sakura pada musim semi di Jepang. Ketika orang Jepang melakukan perjalanan ataupun tamasya, mereka akan membawa serta bekal makan atau *obentou*. Selain dapat dipersiapkan sendiri dari rumah, di toko-toko ataupun restoran tersedia *hanami bentou* yang dikemas sebagai menu spesial dan dapat dipesan untuk dibawa pada acara melihat bunga sakura pada musim semi atau *hanami* (Richie, 1985: 75).

Hanami itu sendiri merupakan kebiasaan yang sudah berlangsung sejak lama dan telah mengalami beberapa perubahan. Pada awalnya, kebiasaan melihat bunga ini berasal dari kegiatan piknik di tanah lapang ataupun di bukit-bukit yang dilaksanakan oleh masyarakat pertanian kuno Jepang sebagai bentuk perayaan dari kepercayaan mereka sebelum memulai kegiatan pertanian di musim semi. Kegiatan yang dilakukan pada awal musim semi ini merupakan suatu perpaduan antara keyakinan dan kegiatan wisata. Selain memohon agar diberi kelancaran dalam kegiatan pertanian yang akan dilaksanakan, masyarakat

pertanian kuno Jepang ini juga melakukan kegiatan piknik di bawah pohon-pohon bunga sakura. Seperti yang dikemukakan oleh Izutsu:

「古くから「物見遊山」というように、神社仏閣に参詣したり、山に行って豊作を願ったり、信仰と行楽は一体のものでした。」¹⁴

Terjemahan:

‘Sejak dulu, seperti yang dimaksud dalam istilah *monomiyusan*, berziarah ke kuil Shinto dan Buddha, serta pergi ke gunung memohon keberhasilan panen, merupakan suatu kesatuan antara keyakinan dan kegiatan wisata.’

Berasal dari ritual kepercayaan yang berlangsung sejak zaman dahulu, *hanami* pun berkembang dan menjadi suatu kegiatan wisata yang menyenangkan. Izutsu mengatakan:

「江戸庶民が花見に出かけるようになったのは一七世紀の半ば以降といわれています。」¹⁵

Terjemahan:

‘Dikatakan bahwa masyarakat awam pada zaman Edo (1603-1867) mulai pergi mengadakan *hanami* setelah pertengahan abad ke-17.’

Izutsu menambahkan:

「庶民は、着飾って花見に出かけ、あるいは衣装や茶番などの趣向を凝らして楽しみました。」¹⁶

Terjemahan:

‘Masyarakat awam merencanakan dan menikmati kegiatan berhias dan pergi mengadakan *hanami* ataupun ide mengenai pakaian, penyajian teh, dan lain-lain.’

¹⁴ S. Izutsu, *Omoshirokute Tame ni Naru: Sakura no Zatsugaku Jiten* (おもしろくてためになる桜の雑学事典), (Tokyo: 2007), hlm. 106.

¹⁵ *Ibid*

¹⁶ *Ibid.* hlm. 107.

Hanami menjadi kegiatan menyambut datangnya musim semi, piknik di tengah-tengah bunga sakura yang sedang berguguran dan dapat dinikmati oleh siapa saja. Orang-orang berhias dengan memakai pakaian yang bagus-bagus dan duduk-duduk sambil menikmati teh. Sebenarnya, selain teh disajikan pula makanan sehingga mereka pun makan-makan, minum *sake*, bernyanyi dan juga menari-nari. Makanan yang disajikan pada kegiatan ini berupa *obentou* yang dapat dinikmati bersama-sama. Tentunya kegiatan *hanami* tersebut tidak akan lengkap tanpa adanya *hanami bentou*.

Hanami bentou dapat dipersiapkan sendiri dari rumah ataupun dapat juga dibeli dari toko-toko yang khusus menjualnya. Seperti pendapat Kobayashi berikut ini:

「お花見べんとうだって、芝居見物のおべんとうだって、はたまたお相撲のおべんとう（これぞ幕の内）も、温かさを売りものにしてはいません。」¹⁷

Terjemahan:

‘Baik *hanami bentou* maupun *obentou* yang dinikmati saat melihat drama ataupun *sumou* (disebut *maku-no-uchi*), tidak dijual dalam keadaan yang hangat.’

Dapat terlihat bahwa terdapat *hanami bentou* yang dijual di toko-toko. Disebutkan juga bahwa *obentou* tersebut dijual dalam keadaan yang tidak hangat. Meskipun demikian, biasanya *hanami bentou* memiliki tampilan yang menarik dan berwarna-warni melambangkan bunga sakura dan datangnya musim semi. Makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* biasanya dibuat tidak terlalu berbumbu atau rasanya dibuat tidak terlalu kuat namun akan menjadi sangat lezat ketika dimakan sebagai makanan pengiring sambil minum *sake* seperti yang biasa dilakukan ketika *hanami*.

Seperti yang sudah disebutkan sebelumnya, salah satu ciri khas penampilan dari makanan Jepang yang disajikan adalah penyesuaian terhadap

¹⁷ Kobayashi, *Op.Cit.*. hlm. 72.

musim. Atas dasar tersebut, maka dalam mempersiapkan *obentou* pun harus disesuaikan pula dengan musim yang sedang berlangsung. Seperti contoh yang dikemukakan oleh Kobayashi sesuai dengan musim semi berikut ini:

「ほんのひと莖の菜の花が、ふだん見なれたおべんとう箱の中から現れてくる・・・いかにも春、じゃないですか。あるいはおべんとうのふたをあける、ふうーんとふきの香りー。これが、時をかまわず、冬でも夏でもおかまいなしに入っているとしたら、ふきの香りに春を感じることを忘れてしまうでしょうね。」¹⁸

Terjemahan:

‘Bila tampak setangkai bunga hijau dari dalam kotak *obentou* yang sudah biasa kita lihat, bukankah seakan-akan terasa musim semi? Atau ketika penutup *obentou* dibuka, langsung tercium aroma butterbur (nama rumput-rumputan). Namun, apabila suasana tersebut masuk tanpa memperhatikan waktu yang tepat, misalnya ketika musim dingin atau musim panas, bukankah perasaan atau suasana musim semi yang muncul dengan adanya aroma butterbur tentunya akan terlupakan.’

Berdasarkan pendapat dari Kobayashi tersebut, dapat terlihat bahwa orang Jepang memiliki sifat mencintai alam dan ingin selalu mendekatkan unsur alam ke dalam kehidupan mereka sehari-hari dengan dipergunakannya setangkai bunga pada sebuah *obentou* sebagai hiasan. Selain itu, orang Jepang juga sangat memperhatikan mengenai musim, bahkan tampilan dari *obentou* pun harus disesuaikan dengan musim yang sedang berlangsung. Seperti ketika musim semi di Jepang, terdapat kegiatan melihat bunga sakura atau *hanami* yang tidak akan terasa lengkap tanpa adanya *hanami bentou* yang sengaja dipersiapkan sehingga memiliki tampilan seperti menggambarkan musim semi yang telah datang. Selain itu, tampilan *obentou* yang terlihat menarik pun tidak lepas dari adanya unsur warna yang diatur sedemikian rupa sehingga penyajian makanan dapat memiliki nilai seni dan indah untuk dilihat.

¹⁸ *Ibid.* hlm. 63- 64.

2.3 Konsep Warna

Warna merupakan salah satu aspek yang paling mengagumkan dan biasa ditemui dalam kehidupan kita sehari-hari. Menurut Azby Brown pada kata pengantar buku *The Colors of Japan*, warna merupakan pantulan tertentu dari cahaya yang dipengaruhi oleh pigmen yang terdapat di permukaan benda dan ditangkap oleh retina mata, kemudian dirangsang dan diproses oleh syaraf manusia. Setiap warna memiliki sifat yang mendalam, kekuatan emosi, dan memiliki daya tarik yang sangat kuat. Dengan kata lain, setiap warna mampu memberikan kesan dan identitas tertentu tergantung pada kondisi sosial pengamatnya. Makna warna dapat berbeda-beda dalam masyarakat yang satu dengan lainnya yang memiliki kebudayaan berbeda. Pemberian nama pada warna pun tergantung pada aspek lokal dari suatu kebudayaan tertentu. Makna dan kesan yang ditangkap dari sebuah warna bukan merupakan hal yang statis dan masih dapat berubah. Orang Jepang sendiri pun memiliki kesan yang umum terhadap warna-warna tertentu.¹⁹

Berdasarkan gabungan dari fakta dan mitos yang tertulis pada abad ke-8, terdapat empat nama warna yang sudah ada paling lama dan diungkapkan dalam bahasa Jepang, yaitu *aka* (赤) ‘merah’, *kuro* (黒) ‘hitam’, *shiro* (白) ‘putih’, dan *ao* (青) ‘biru’. *Aka* atau merah mengarah pada cahaya yang cemerlang, sehingga tidak mengherankan jika orang-orang Jepang memilih warna merah untuk melambangkan matahari.²⁰

Merah (*aka*) merupakan salah satu warna pokok yang biasa ditangkap oleh semua manusia yang memiliki penglihatan normal. Secara umum warna merah ini melambangkan darah dan api. Pada beberapa kebudayaan, merah merupakan warna ritual dari perayaan ataupun sebagai warna yang biasa dipakai ketika berdoa. Secara psikologis, merah merupakan warna yang hangat dan mewakili kegembiraan serta keinginan yang besar. Di Jepang, merah juga merupakan warna yang keramat atau suci. Melalui warna merah ini, orang-orang Jepang zaman dulu menyampaikan doa mereka untuk kedamaian, keselamatan, serta keberuntungan

¹⁹ Azby Brown, “Foreword” dalam *The Colors of Japan*, (Tokyo: 2000), hlm. 6-7.

²⁰ Fukuda Kunio, *The Colors of Japan*, (Tokyo: 2000), hlm. 97.

bagi negara dan keluarga.²¹ Selain itu, apabila warna merah dikombinasikan dengan putih, maka akan memiliki makna kebahagiaan. Lalu, ada warna merah muda yang menyiratkan sesuatu yang lembut dan menenangkan.

Biru (*ao*) juga merupakan salah satu warna dasar yang biasa ditangkap oleh manusia. Biru dapat melambangkan warna langit pada hari yang cerah, serta warna permukaan laut yang luas. Pada beberapa kebudayaan, biru menandakan ketidakterbatasan, suatu hal yang aneh atau gaib, juga melambangkan tingkatan yang tertinggi. Secara psikologis, biru merupakan kebalikan dari merah, yaitu merupakan warna yang sejuk dan merupakan warna ketenangan. Biru adalah warna yang akrab ditemui oleh orang-orang Jepang di semua aspek dalam kehidupan mereka sehari-hari. Selanjutnya, akan menjadi sangat menarik apabila warna biru ini dikombinasikan dengan putih.²²

Dua warna yang juga termasuk dari empat warna tertua dalam bahasa Jepang adalah hitam (*kuro*) dan putih (*shiro*). Dilihat dari segi budaya, hitam dan putih mewakili dua konsep yang benar-benar berlawanan. Putih mewakili rasa santai dan mudah ditemui, sedangkan hitam mewakili kekakuan dan bermartabat. Dalam masyarakat tradisional Jepang, putih merupakan warna keramat bagi dewa-dewa, dan simbol dari kemurnian. Sementara itu, warna hitam menandakan martabat dan suatu hal yang resmi.²³

Selain keempat warna yang sudah disebutkan, masih ada beberapa warna yang memiliki kesan tersendiri bagi orang-orang Jepang, seperti warna coklat, hijau, dan ungu. Warna coklat bukan merupakan warna dasar. Meskipun demikian, warna coklat ini mewakili alam dan sering berada disekitar kehidupan manusia. Coklat merupakan warna dari tanah, warna bebatuan dan pasir, warna kulit kayu, juga bulu binatang, sehingga dapat disebutkan bahwa coklat adalah warna dasar dari kehidupan manusia sehari-hari. Dalam bahasa Jepang, warna ini disebut *chairo* (茶色) yang berarti warna dari teh. Istilah *chairo* muncul pada zaman Edo (1603-1867), ketika kebiasaan minum teh mulai tersebar luas di Jepang.²⁴

²¹ *Ibid.* hlm. 8.

²² *Ibid.* hlm. 26-28.

²³ *Ibid.* hlm. 70-72.

²⁴ *Ibid.* hlm. 38.

Hijau merupakan warna dari tumbuh-tumbuhan dan secara umum merupakan simbol dari kehidupan itu sendiri. Bagi orang Jepang, warna hijau merupakan warna yang dapat melambangkan lahirnya kembali kehidupan, kesegaran, serta jiwa muda. Dalam bahasa Jepang, warna hijau disebut *midori* (緑).²⁵ Kemudian, warna ungu yang dalam bahasa Jepang disebut *murasaki* (紫), merupakan campuran dari warna merah dan biru. Karena merupakan perpaduan dari kedua warna tersebut, maka warna ungu memiliki sifat atau karakteristik yang hampir serupa dengan warna merah dan biru.²⁶ Biasanya warna ungu memberikan kesan spiritual, kekayaan dan kebijaksanaan.

Warna juga merupakan salah satu unsur yang terdapat pada makanan dan membuat makanan tersebut semakin menarik. Berikut ini adalah contoh dari warna-warna pada makanan seperti yang disebutkan oleh Kobayashi:

「卵焼きは美しい黄色です。ほうれんそうは緑色です。ご飯は真っ白、さけはピンク色です。この美しい色を与えてくれるのは、自然という大いなるものです。」²⁷

Terjemahan:

‘*Tamago-yaki* (telur dadar yang digulung) berwarna kuning yang indah, *hourensou* (sejenis bayam) berwarna hijau. Nasi berwarna putih, dan ikan salmon berwarna merah muda. Makanan-makanan yang merefleksikan warna-warna yang indah inilah yang merupakan alam yang begitu luar biasa.’

Warna-warna yang terdapat pada makanan merupakan warna-warna indah yang berasal dari alam. Warna-warna alam ini direfleksikan melalui makanan sehingga menjadi sangat menarik. Tentunya, hal yang tidak dapat dilupakan dan harus diperhatikan adalah mengenai penyesuaian warna dalam suatu hidangan yang menjadi ciri khas penampilan dari makanan Jepang yang disajikan. Penyajian yang memiliki nilai seni merupakan susunan pengaturan makanan yang sangat

²⁵ *Ibid.* hlm. 46.

²⁶ *Ibid.* hlm. 60.

²⁷ Kobayashi, *Op.Cit.* hlm. 28.

diperhatikan secara detil agar semua dapat menyatu dalam satu wadah secara harmonis.

2.4 Cara Penyajian *Obentou*

Menurut Katsuyo Kobayashi, *obentou* dengan tampilan yang menarik tidak sulit untuk dipersiapkan. Tidak perlu dengan adanya lauk-pauk yang banyak, dengan lauk yang sederhana saja pun dapat dibuat *obentou* dengan tampilan yang menarik. Berikut ini adalah contoh mempersiapkan *obentou* secara sederhana dan mudah menurut Kobayashi. Bahan makanan yang diperlukan pun tidak lah banyak, dicontohkan bahwa menu utama yang akan dipakai adalah *shio-zake*, yaitu ikan salem yang digarami. *Shio-zake* berwarna merah muda, dan yang harus dilakukan adalah membayangkan warna apa yang kira-kira cocok atau sesuai dengan warna merah muda ini. *Hourensou* (sejenis bayam) yang berwarna hijau sepertinya cukup sesuai dan dapat ditambahkan. Lalu, karena rasa dari *shio-zake* ini hanyalah akan terasa asin saja, maka akan lebih baik apabila ditambahkan dengan sedikit *goma* (wijen) yang memiliki rasa pedas manis. Selanjutnya, kalau sayuran yang dipergunakan hanya *hourensou* saja mungkin masih kurang dan perlu ditambah lagi dengan sayuran lain yang berwarna keputih-putihan agar cocok dengan warna hijau yang sudah ada. Sayuran yang dapat ditambahkan misalnya saja seperti *kabu* (semacam lobak), *daikon* (lobak), dan juga kol. *Hourensou* yang berasa pedas manis dapat ditambahkan juga dengan perasan lemon agar terasa lebih segar. Setelah semua itu dipersiapkan dan diatur sedemikian rupa, maka disekitar *shio-zake* kini seolah jadi terlihat pemandangan yang berwarna-warni. Namun demikian, tidak cukup hanya dengan ada sedikit protein saja. Karena sudah ada warna merah muda, hijau, dan putih, bagaimana kalau ditambahkan lagi dengan *tamago-yaki* (telur dadar yang digulung) yang berwarna kuning saja. Lalu, dapat ditambah juga dengan *mame* (kacang) yang direbus hingga jadi berkilauan. Selanjutnya Kobayashi menyebutkan:

「こうして次々と色から入っていき、ついでに味つけのほうもひよ
いと考えます。むろん栄養的バランスもね。塩ざけひとつとっても、

こんなに次から次へと思ひ浮かびます。同時に味、栄養も必然的に考慮されていくのです。」²⁸

Terjemahan:

‘Dengan memasukkan mulai dari warna satu per satu, selanjutnya pun kita jadi memikirkan mengenai pengadaan rasanya. Tentunya keseimbangan gizi juga dipikirkan. Meskipun (awalnya) hanya menggunakan *shio-zake*, (pada akhirnya) akan terbayang apa saja makanan yang selanjutnya dapat ditambahkan. Pada saat yang bersamaan dengan cita rasa, gizi pun secara wajar ikut dipertimbangkan.’

Dengan mencocokkan warna yang sesuai, secara tidak sadar rasa dari makanan itu sendiri jadi ikut dipertimbangkan dan tentunya mengenai gizinya pun tidak dilupakan. Apabila semua hal tersebut diperhatikan, tentunya *obentou* yang sempurna pun dapat dibuat dengan mudah.

Selain memiliki tampilan yang menarik dan berwarna-warni, makanan yang dipergunakan dalam sebuah *obentou* sebenarnya juga bermanfaat untuk memenuhi nutrisi harian seseorang. Makanan yang bernutrisi memiliki manfaat yang sangat penting bagi tubuh. Pertumbuhan yang baik, perkembangan otak, pengendalian energi, perlindungan kesehatan dan kekebalan tubuh, perlindungan terhadap penyakit, perlindungan gigi dan gusi, serta perkembangan kebiasaan makan yang baik seumur hidup, semuanya didapat dari menu makanan yang seimbang dan bernutrisi.²⁹

Banyak nutrisi dalam makanan, khususnya dalam buah dan sayuran, yang melindungi kita terhadap kerusakan sel dan perubahan sel yang dapat menyebabkan kanker (O’Dea, 2005: 49). Nutrisi-nutrisi yang penting dan dibutuhkan oleh tubuh antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan air. Karena makanan yang berbeda mengandung nutrisi yang berbeda, kita perlu mengonsumsi beragam makanan setiap hari untuk menggabungkan nutrisi-nutrisi tersebut (O’Dea, 2005: 53-55). Jadi, *obentou* yang baik juga perlu memperhatikan jenis makanan bernutrisi yang ada di dalamnya.

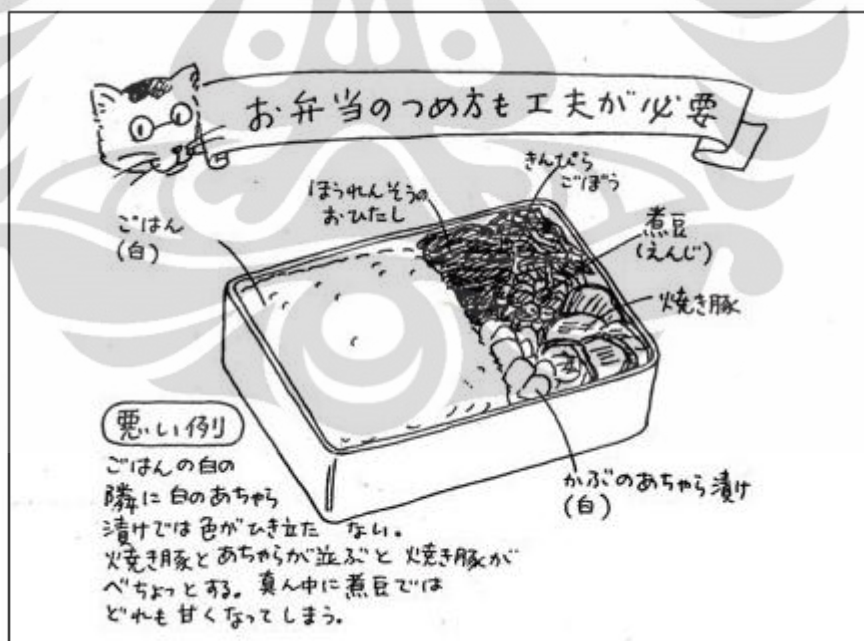
²⁸ *Ibid.* hlm. 60- 61.

²⁹ Dr. Jenny O’Dea, *Makan Sehat Anak Cerdas*, (Jakarta: 2005), hlm. 1.

Selanjutnya, Kobayashi berpendapat bahwa dalam membuat *obentou*, perlu memperhatikan jenis makanan yang akan dipakai serta keselarasan warnanya. Berikut ini terdapat contoh dari Kobayashi mengenai penataan *obentou* untuk disajikan. Adapun makanan yang digunakan adalah:

- ごはん (白) yaitu nasi (putih)
- 焼き豚 (うす茶) yaitu babi panggang (coklat muda)
- 煮豆 (えんじ) yaitu kacang yang direbus (merah tua)
- きんぴらごぼう (うす茶) yaitu *kinpira* atau cacahan *burdock* (coklat muda)
- ほうれんそうのおひたし (緑) yaitu *hourensou* atau sejenis bayam (hijau)
- かぶのあちら漬け (白) yaitu acar lobak (putih)

Gambar berikut merupakan contoh gambar dari *obentou* dengan tata saji yang kurang baik:



Gambar 2.1 Contoh *obentou* yang kurang baik

Berdasarkan gambar tersebut, terlihat bahwa nasi yang berwarna putih diletakkan bersebelahan dengan acar lobak yang juga berwarna putih. Hal tersebut kurang baik karena tidak ada variasi warna dan nasi serta acar lobak terlihat seolah-olah

menyatu. Selain itu, penempatan kacang yang direbus di tengah-tengah makanan yang lain pun kurang baik, karena rasa manis dari kacang yang direbus tersebut dapat menyebabkan makanan yang lain pun menjadi terasa manis juga.

Gambar berikut merupakan contoh gambar dari *obentou* dengan tata saji yang baik:



Gambar 2.2 Contoh *obentou* yang baik

Berdasarkan gambar tersebut, terlihat bahwa acar lobak yang berwarna putih sudah diletakkan berjauhan dengan nasi yang juga berwarna putih. Hal tersebut menghasilkan variasi warna yang tidak membosankan. Selain itu, kacang yang direbus pun sudah tidak diletakkan lagi di tengah-tengah makanan yang lain. Meskipun bersebelahan dengan *kinpira* atau cacahan *burdock* dan juga babi panggang, rasa manis dari kacang yang direbus itu tidak akan mengganggu rasa dari kedua makanan yang berada didekatnya tersebut.

Dalam membuat *obentou*, tampilan yang baik sangat penting untuk diperhatikan. Selain kesesuaian rasa, pemilihan warna yang tepat dapat membuat *obentou* memiliki tampilan yang menarik. Jadi, hal yang akan ditekankan selanjutnya dalam penyajian *obentou* adalah mengenai penampilannya seperti kesesuaian warna dan penyesuaian terhadap musim yang sedang berlangsung.

BAB 3

ANALISIS HANAMI BENTOU DI JEPANG

Hanami bentou merupakan jenis *obentou* atau bekal makan yang dibawa untuk disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. Sama seperti *obentou* pada umumnya, *hanami bentou* ini harus dipersiapkan dengan baik agar dapat memiliki tampilan yang menarik. Alasan makanan harus dibuat semenarik mungkin adalah agar orang-orang yang melihatnya menjadi semakin bersemangat untuk memakan dan menghabiskannya. Penyajian *obentou* dengan memperhatikan mengenai pemilihan warna yang tepat dapat membuat *obentou* memiliki tampilan yang menarik. Namun selain itu, rasa dan kandungan nutrisi dari makanan pada sebuah *obentou* juga merupakan hal penting yang harus diperhatikan. Kesatuan dari rasa, warna dan bentuk makanan dalam sebuah *obentou* harus diperhatikan secara detil agar semua dapat menyatu dalam satu wadah secara harmonis.

Berikut adalah contoh gambar-gambar dari *hanami bentou* dengan pembahasan mengenai jenis makanan yang terdapat di dalamnya:

Data 1



Gambar 3.1 *Hanami bentou* 1

Sumber:

<http://mybentolunch.com/2008/04/hanami-bento.html>

Keterangan gambar:

- a. *Onigiri* dengan wijen yang dibentuk menyerupai bunga sakura
- b. *Onigiri* dengan *umeboshi* yang dibentuk menyerupai bunga sakura
- c. Brokoli yang dikukus
- d. Wortel yang direbus
- e. Labu yang direbus
- f. Asparagus yang dibungkus dengan daging sapi
- g. *Gyoza* dengan potongan daging babi
- h. Ayam *teriyaki*
- i. Telur burung puyuh yang direbus
- j. Acar lobak dan wortel
- k. Stroberi
- l. Apel yang dibentuk menyerupai kelinci

Nasi dalam *obentou* tersebut berupa *onigiri* yang dibentuk menyerupai bunga sakura. Bentuk dari *onigiri* itu menunjukkan bahwa *obentou* tersebut dipersiapkan khusus untuk dinikmati pada saat *hanami*, oleh karena itu dapat disebut sebagai *hanami bentou*. Selain itu, warna dari *onigiri* itu sendiri pun dibuat seperti warna-warna dari bunga sakura, yaitu warna putih dan merah muda. Kedua warna tersebut memang merupakan warna yang sering dipakai dan sangat identik dengan kegiatan *hanami* di Jepang. Warna putih melambangkan rasa santai dan warna merah muda melambangkan ketenangan. Hal tersebut sesuai dengan perasaan orang-orang yang melakukan kegiatan *hanami*, dimana mereka bersantai dan berusaha mencari ketenangan sambil menikmati bunga sakura yang sedang berguguran.

Menu utama dalam *obentou* tersebut berupa macam-macam makanan, seperti makanan yang dipanggang (*yakimono*, 焼き物), makanan yang dikukus (*mushimono*, 蒸し物), makanan yang direbus (*nimono*, 煮物), dan makanan yang digoreng (*agemono*, 揚げ物). Makanan yang merupakan jenis daging-dagingan dalam *obentou* tersebut adalah ayam *teriyaki* dan asparagus yang dibungkus dengan daging sapi yang merupakan *yakimono* (焼き物), serta *gyoza* dengan

potongan daging babi yang merupakan *agemono* (揚げ物). Apabila dikonsumsi, jenis daging-dagingan memiliki khasiat tersendiri. Daging ayam baik bagi tubuh maupun otak. Lalu, daging sapi kaya akan zat besi. Zat besi penting untuk pengangkutan oksigen, produksi energi, dan perkembangan otak. Zat besi pada daging lebih mudah diserap tubuh dibandingkan dengan zat besi pada sayuran. Selanjutnya, daging babi juga berkhasiat, dimana daging babi memiliki kadar garam yang rendah dan memiliki kandungan protein yang tinggi.

Selain makanan yang berupa daging-dagingan, dalam *obentou* tersebut juga terdapat sayuran. Sayuran tersebut diolah menjadi makanan yang dikukus (*mushimono*, 蒸し物) seperti contohnya adalah brokoli, dan makanan yang direbus (*nimono*, 煮物) yang terdiri dari wortel, labu, dan juga terdapat telur burung puyuh untuk pelengkapannya. Brokoli mengandung vitamin C dan serat dalam jumlah banyak. Cara terbaik mengolah brokoli adalah dengan dikukus agar semua vitamin dan nutrisi penting di dalamnya tidak hilang selama proses pemasakan. Lalu, wortel sangat kaya akan vitamin, terutama vitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan mata. Selain wortel, labu juga banyak mengandung vitamin, seperti vitamin A dan vitamin C, juga kaya akan serat, mineral, lemak dan karbohidrat. Labu berkhasiat sebagai penawar racun, penurun panas, anti radang, dan penurun tekanan darah. Selanjutnya, telur puyuh merupakan sumber protein terbaik. Selain protein, telur puyuh juga kaya akan lemak, vitamin, mineral, dan kolin. Kolin berperan penting di dalam tubuh, terutama bagi perkembangan fungsi otak.

Sebagai makanan penutup, terdapat *tsukemono* (漬物) yang berupa acar lobak dan wortel. Selain itu, terdapat buah-buahan segar yang terdiri dari apel dan stroberi. Apel mengandung vitamin A, vitamin B, dan vitamin C yang penting untuk pembentukan tulang dan gigi. Sedangkan stroberi mengandung vitamin, mineral, serta beberapa jenis senyawa fitokimia yang mampu menangkal kanker, menurunkan tekanan darah, serta mengurangi akibat yang disebabkan oleh diabetes. Selain bermanfaat bagi tubuh, makanan-makanan pada *hanami bentou* tersebut juga memiliki tampilan yang menarik dengan warna yang berbagai macam. Stroberi yang berwarna merah menjadikan *obentou* tersebut terlihat lebih

ceria, sesuai dengan makna warna merah yang mewakili kegembiraan. Warna merah juga merupakan warna yang sering dipakai dalam perayaan, dan hal tersebut cocok digunakan dalam *hanami bentou* yang dimakan pada saat perayaan *hanami*.

Hanami bentou pada data 1 terdiri dari beberapa jenis makanan yang memiliki kandungan gizi masing-masing dan sangat baik bagi tubuh. Selain dapat memenuhi kebutuhan nutrisi harian seseorang, *hanami bentou* pada data 1 tersebut juga memiliki sajian yang menarik berupa tampilan makanan yang berwarna-warni disesuaikan dengan tema *hanami*. Jadi, selain berfungsi baik bagi tubuh, tampilan makanan itu sendiri juga sudah diperhatikan, sehingga *hanami bentou* tersebut dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami* di Jepang.

Data 2



Gambar 3.2 *Hanami bentou 2*

Sumber:

<http://www.savoryjapan.com/learn/culture/festivals/hanami%20bento.html>

Keterangan gambar:

- a. *Temari sushi* udang

- b. *Sakuradai-sushi*
- c. Lobak yang direbus
- d. Wortel yang direbus
- e. Labu yang direbus dengan *sake* manis
- f. Pakis yang direbus dengan kecap manis
- g. Salmon panggang
- h. Ayam *karaage*
- i. *Sakura mochi*
- j. *Sake*

Menu utama dalam *obentou* tersebut adalah *temari sushi* udang dan *sakuradai-sushi*. Selain itu, terdapat macam-macam makanan lainnya, seperti makanan yang dipanggang (*yakimono*, 焼き物), makanan yang direbus (*nimono*, 煮物), dan makanan yang digoreng (*agemono*, 揚げ物). Adapun *yakimono* (焼き物) terdiri dari salmon panggang, dan *agemono* (揚げ物) terdiri dari ayam *karaage*. Lalu, untuk *nimono* (煮物) terdapat lobak, wortel, labu, dan pakis yang direbus. Udang memiliki lebih dari 18 vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh, diantaranya adalah vitamin D, B12, dan Omega 3, yang berfungsi untuk meningkatkan kecerdasan otak. Salmon juga memiliki kandungan protein dan nutrisi yang begitu besar sehingga baik untuk dikonsumsi. Selain jenis ikan-ikanan tersebut, terdapat pula jenis daging-dagingan berupa daging ayam yang tentunya baik bagi tubuh maupun otak. Selanjutnya, keseimbangan gizi juga diperoleh melalui sayuran. Lobak merupakan sayuran yang rendah kalori, juga kaya akan serat dan asam folat yang dapat mencegah risiko kanker serta dapat mengendalikan hipertensi. Lalu, wortel sangat kaya akan vitamin, terutama vitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan mata. Selain wortel, labu juga banyak mengandung vitamin, seperti vitamin A dan vitamin C, juga kaya akan serat, mineral, lemak dan karbohidrat.

Sebagai makanan penutup, terdapat *sakura mochi* yang merupakan makanan khas yang biasa disajikan ketika *hanami*. Warna dari *sakura mochi* ini adalah merah muda, dimana warna tersebut melambangkan ketenangan. Selain itu,

warna merah muda juga merupakan warna dari bunga sakura. Jadi, apabila *sakura mochi* itu dimakan, seolah-olah yang dimakan adalah bunga sakura itu sendiri. Hal tersebut sangat cocok dinikmati pada saat *hanami* sambil melihat bunga sakura yang sedang berguguran. Selain *sakura mochi*, menu khas yang harus dihidangkan pada saat *hanami* adalah *sake*. Salah satu kegiatan yang biasa dilakukan pada saat *hanami* adalah minum *sake* sambil bernyanyi dan juga menari bersama-sama. Tentunya *sake* tersebut menjadi lebih nikmat apabila disertai dengan menyantap hidangan dari *hanami bentou* yang sudah disediakan. Terlihat juga bahwa cangkir *sake* yang dipakai adalah berwarna biru. Secara psikologis, biru merupakan warna yang sejuk dan merupakan warna ketenangan. Diharapkan bahwa ketika meminum *sake* dari cangkir tersebut, orang-orang seolah dapat merasakan kesejukan dan juga ketenangan. Selain itu, guci *sake* yang dipakai pun berwarna coklat dimana warna tersebut mewakili warna alam sehingga orang-orang yang menikmati *sake* pun dapat merasa semakin menyatu dengan alam.

Hanami bentou pada data 2 terdiri dari beberapa jenis makanan yang memiliki kandungan gizi dan berfungsi baik bagi tubuh. *Hanami bentou* tersebut sudah dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami*, karena didalamnya terdapat *sakura mochi* dan *sake* yang merupakan ciri khas dari *hanami* itu sendiri.

Data 3



Gambar 3.3 *Hanami bentou 3*

Sumber:

http://www.castle.co.jp/plaza/restaurant/sakura/menu/2011sak/1104sak_hanamibento.html

Universitas Indonesia

Keterangan gambar:

- a. Telur dadar yang digulung dan memiliki rasa manis
- b. *Sawara* (sejenis ikan) panggang dengan aroma sakura
- c. Bunga teratai
- d. Kacang yang direbus
- e. Udang yang digulung dengan daun dan digoreng
- f. Daging sapi yang direbus
- g. Ayam panggang dengan sayuran dan tomat
- h. *Chikuzenni* (rebusan ayam, rebung, *konnyaku*, teratai, *gobou*)
- i. Wortel yang direbus
- j. *Sakura-fu*
- k. *Nanohana*
- l. Nasi dengan udang
- m. Acar lobak dan sakura
- n. *Sakura mochi*
- o. Stroberi

Makanan pembuka yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut antara lain adalah telur dadar yang digulung dan memiliki rasa manis, *sawara* (sejenis ikan) panggang dengan aroma sakura, bunga teratai, kacang yang direbus, udang yang digulung dengan daun dan digoreng, serta daging sapi yang direbus. Sedangkan nasi yang dihidangkan berupa nasi yang dicampur dengan udang. Udang memiliki lebih dari 18 vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh, diantaranya adalah vitamin D, B12, dan Omega 3, yang berfungsi untuk meningkatkan kecerdasan otak. Selain itu, terdapat daging sapi yang kaya akan zat besi. Zat besi penting untuk pengangkutan oksigen, produksi energi, dan perkembangan otak. Telur pun berkhasiat bagi tubuh karena protein tinggi yang terkandung didalamnya.

Menu utama pada *hanami bentou* tersebut terdiri dari makanan yang dipanggang (*yakimono*, 焼き物) yaitu berupa ayam panggang dengan sayuran dan tomat, serta makanan yang direbus (*nimono*, 煮物) antara lain adalah *chikuzenni* (rebusan ayam, rebung, *konnyaku*, teratai, *burdock*), wortel yang direbus, *sakura-*

fu, dan *nanohana*. Daging ayam baik bagi tubuh maupun otak. Selain itu, tomat juga kaya akan vitamin C dan vitamin A. Selanjutnya, wortel sangat kaya akan vitamin, terutama vitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan mata. Sebagai makanan penutup, terdapat *tsukemono* (漬物) yang berupa acar lobak dan sakura. Selain itu, terdapat *sakura mochi* dan juga buah yaitu stroberi.

Warna dari makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut cukup bervariasi. Warna-warna tersebut membuat *obentou* jadi memiliki tampilan yang menarik dan juga sesuai dengan tema menyambut datangnya musim semi. Warna-warna yang dapat terlihat diantaranya adalah warna hijau dari sayuran, warna ungu muda dari bunga teratai dan sakura, warna merah dari stroberi dan tomat, serta merah muda dari *sakura mochi* yang merupakan hidangan khas pada saat *hanami*. Dapat terlihat bahwa seolah-olah suasana musim semi masuk ke dalam sebuah *obentou*, oleh karena itu jadi dinamakan *hanami bentou*.

Warna-warna yang terdapat pada *hanami bentou* tersebut memang menjadikannya terlihat menarik. Namun selain itu, warna-warna tersebut juga memiliki maknanya tersendiri. Warna merah dari stroberi dan tomat menjadikan *obentou* tersebut terlihat lebih ceria, sesuai dengan makna warna merah yang mewakili kegembiraan. Warna merah juga merupakan warna yang sering dipakai dalam perayaan, dan hal tersebut cocok digunakan dalam *hanami bentou* yang dimakan pada saat perayaan *hanami*. Warna merah muda merupakan perlambangan warna bunga sakura yang biasa dijumpai ketika musim semi di Jepang. Warna ungu muda juga merupakan gradasi dari warna bunga sakura. Warna ungu itu sendiri memberi kesan kemewahan dimana apabila dipergunakan dalam *obentou*, dapat membuat *obentou* tersebut terlihat mewah. Lalu, warna hijau melambangkan kesegaran dan kehidupan. Warna hijau ini pantas ada pada *hanami bentou* dan sangat cocok dengan kegiatan *hanami* dimana orang-orang biasanya berusaha untuk menyegarkan diri melalui kegiatan ini.

Hanami bentou pada data 3 terdiri dari beberapa jenis makanan yang memiliki kandungan gizi dan berfungsi baik bagi tubuh. Makanan yang terdapat di dalamnya pun terbagi menjadi tiga hidangan, yaitu sebagai makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Selain makanannya yang bernutrisi, *hanami bentou* pada data 3 tersebut juga memiliki sajian yang menarik dengan

tampilan makanannya yang berwarna-warni sesuai tema musim semi dan *hanami*. Jadi, selain berfungsi baik bagi tubuh, tampilan makanan itu sendiri juga sudah diperhatikan. *Hanami bentou* tersebut sudah dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami*, karena didalamnya juga sudah terdapat *sakura mochi* yang merupakan ciri khas dari *hanami* itu sendiri.

Data 4



Gambar 3.4 *Hanami bentou* 4

Sumber:

<http://urushiya-kuroe.ocnk.net/page/13>

Keterangan gambar:

- a. *Nanohana*
- b. Gurita rebus saus kecap
- c. Rebung, wortel, dan *sakura-fu* yang dimasak bersama
- d. Telur dadar yang digulung
- e. Ikan panggang
- f. Udang dan telur yang dikukus
- g. *Temari sushi*
- h. *Sushi* salmon
- i. Asinan atau acar *sakura*

- j. *Sakura mochi*
- k. *Hanami dango*

Makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut didominasi oleh makanan yang merupakan jenis ikan-ikanan. Sebagai contohnya adalah hidangan berupa *temari sushi* dan *sushi salmon*. Salmon memiliki kandungan protein dan nutrisi yang begitu besar sehingga baik untuk dikonsumsi. Selain itu, terdapat juga sayuran yang berupa rebung, wortel, dan *sakura-fu* yang dimasak bersama. Wortel sendiri kaya akan vitamin A yang baik bagi kesehatan mata. Sebagai makanan pembuka, terdapat telur dadar yang digulung. Selanjutnya, menu utama terdiri dari makanan yang dipanggang (*yakimono*, 焼き物) berupa ikan panggang, *mushimono* (蒸し物) berupa udang dan telur yang dikukus, dan makanan yang direbus (*nimono*, 煮物) berupa gurita rebus saus kecap. Sebagai makanan penutup, terdapat *tsukemono* (漬物) berupa asinan atau acar sakura. Tidak lupa juga terdapat *sakura mochi* dan *hanami dango* yang menjadi ciri khas makanan dari *hanami bentou* yang disajikan.

Selain kandungan gizi yang terdapat pada masing-masing makanan, unsur warna yang menjadikan makanan tersebut menarik pun tidak boleh dilupakan. Warna yang menjadi ciri khas dan banyak dijumpai ketika *hanami* di Jepang adalah warna merah muda. Warna tersebut merupakan lambang dari bunga sakura. Warna merah muda yang terdapat pada *hanami bentou* tersebut diantaranya berasal dari asinan atau acar sakura dan juga dari *sakura mochi*. Selain berasal dari makanan, warna merah muda juga dapat terlihat pada kain penutup dari kotak *obentou* yang dipergunakan. Warna merah muda melambangkan ketenangan. Lalu, selanjutnya adalah mengenai kotak *obentou* yang dipergunakan. Kotak tersebut berwarna hitam. Dalam masyarakat tradisional Jepang, warna hitam menandakan martabat dan suatu hal yang resmi. Melalui kotak *obentou* yang berwarna hitam tersebut, *hanami bentou* pada data 4 ini seolah terlihat elegan dan juga mewah.

Hanami bentou pada data 4 terdiri dari beberapa jenis makanan yang memiliki kandungan gizi masing-masing dan sangat baik bagi tubuh. Tampilan dari makanan itu sendiri juga diperhatikan, disamping memang makanan-

makanan tersebut berfungsi baik bagi tubuh. Selain makanannya yang bernutrisi, *hanami bentou* pada data 4 tersebut memiliki sajian yang menarik dengan tampilan makanannya yang berwarna-warni sesuai tema *hanami*. Dalam *hanami bentou* tersebut pun terdapat *sakura mochi* dan *hanami dango* yang menjadi ciri khas makanan dari *hanami bentou* yang disajikan. Jadi, *hanami bentou* tersebut sudah dapat disajikan dengan baik pada saat kegiatan *hanami* di Jepang.

Data 5



Gambar 3.5 *Hanami bentou 5*

Sumber:

<http://tamutarou0730.blog15.fc2.com/blog-entry-75.html>

Keterangan gambar:

- a. *Onigiri* dengan *umeboshi*, keju, *nori* dan saus tomat
- b. Telur dadar yang digulung
- c. Ikan yang diasinkan dan dimasak dengan wijen
- d. Ayam *karaage*
- e. Asparagus yang dibungkus dengan daging sapi
- f. Sosis
- g. Brokoli
- h. Buncis
- i. Selada

j. Stroberi

Nasi dalam *obentou* tersebut berupa *onigiri* yang dihias sehingga menyerupai kepala boneka. Selain itu, warnanya yang ungu muda seperti warna gradasi bunga sakura pun menjadikannya terlihat lebih menarik. Makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut bervariasi, terdiri dari jenis daging-dagingan, ikan-ikanan, maupun sayuran. Ayam *karaage* merupakan *agemono* (揚げ物), dan asparagus yang dibungkus dengan daging sapi yang merupakan *yakimono* (焼き物). Daging ayam baik bagi tubuh maupun otak. Lalu, daging sapi kaya akan zat besi yang penting untuk pengangkutan oksigen, produksi energi, dan perkembangan otak. Sayuran yang dipergunakan antara lain adalah brokoli, buncis, dan selada. Brokoli mengandung vitamin C dan serat dalam jumlah banyak. Sebagai hidangan penutup pun terdapat stroberi yang mengandung banyak vitamin dan mineral.

Tampilan dari penyajian *hanami bentou* tersebut sangat menarik dengan warna-warna cerah yang terdapat di dalamnya. Warna ungu muda merupakan salah satu warna dari bunga sakura dan sangat cocok dipakai pada *hanami bentou* tersebut. Warna merah dari stroberi menjadikan *obentou* tersebut terlihat lebih ceria, sesuai dengan makna warna merah yang mewakili kegembiraan. Warna hijau dari sayuran pun melambangkan datangnya musim semi.

Makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut merupakan makanan-makanan yang bernutrisi dan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi harian seseorang. Nutrisi-nutrisi yang penting dan dibutuhkan oleh tubuh antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral, dan air. Protein telah didapat melalui jenis makanan daging-dagingan dan karbohidrat didapat dari nasi. Vitamin dan mineral diperoleh dari buah stroberi yang merupakan hidangan penutup dari *hanami bentou* tersebut. Jadi, *hanami bentou* pada data 5 sudah dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami*, karena didalamnya terdapat makanan-makanan yang bernutrisi dan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi harian seseorang, serta memiliki tampilan menarik dengan warna-warna yang mewakili musim semi.

Data 6



Gambar 3.6 *Hanami bentou 6*

Sumber:

<http://sweet-berry.suecky.com/2009/04/post-547.php>

Keterangan gambar:

- a. Nasi
- b. Terung yang direbus
- c. Krokot tahu dengan kari
- d. Telur dadar yang digulung
- e. Wortel
- f. Kacang-kacangan

Nasi yang terdapat pada *obentou* tersebut diberi hiasan bunga di atasnya. Hal itu dapat menghadirkan suasana musim semi pada *obentou* tersebut. Selain itu, kain penutup dari kotak *obentou* yang dipergunakan pun bergambar bunga dan berwarna putih. Warna putih melambangkan rasa santai. Hal tersebut sesuai dengan perasaan orang-orang yang melakukan kegiatan *hanami*, dimana mereka bersantai sambil menikmati bunga sakura yang sedang berguguran.

Menu utama pada *hanami bentou* tersebut adalah terung yang direbus dan merupakan makanan yang termasuk ke dalam *nimono* (煮物). Selain itu, makanan lainnya adalah krokot tahu dengan kari, serta telur dadar yang digulung. Sebagai

Universitas Indonesia

sayurannya, terdapat wortel dan juga kacang-kacangan. Meskipun dalam *hanami bentou* tersebut tidak ada makanan yang berupa jenis daging-dagingan ataupun ikan-ikanan, tetap saja keseimbangan gizi dapat terpenuhi. Makanan yang ada pun memiliki manfaatnya tersendiri bagi tubuh. Terung mengandung antioksidan yang bisa menangkal radikal bebas penyebab kanker serta berbagai masalah jantung dan pembuluh darah. Tahu mengandung berbagai macam gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori dan mineral, berbagai macam vitamin, dan lain-lain. Telur pun berkhasiat bagi tubuh karena protein tinggi yang terkandung didalamnya. Sedangkan wortel sangat kaya akan vitamin, terutama vitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan mata.

Hanami bentou pada data 6 terdiri dari makanan yang memiliki kandungan gizi serta bernutrisi dan penting bagi tubuh. *Hanami bentou* tersebut dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami*, karena sudah dapat menghadirkan suasana musim semi pada *obentou* tersebut dengan hiasan bunga yang menarik.

Data 7



Gambar 3.7 *Hanami bentou* 7

Sumber:

<http://ramirami.seesaa.net/article/91896384.html>

Keterangan gambar:

- a. *Onigiri* dengan *umeboshi* dan *nori*

- b. *Kamaboko*
- c. Telur yang direbus
- d. Rebusan daging sapi, rebung dan *burdock* yang dimasak bersama
- e. Wortel
- f. Selada
- g. *Dango labu*

Nasi yang terdapat pada *obentou* tersebut berupa *onigiri* yang dihias dengan *nori* agar terlihat menarik, serta diberi hiasan seperti bunga sakura di atasnya sehingga dapat menghadirkan suasana *hanami* pada *obentou* tersebut. *Kamaboko* yang dipakai dalam *hanami bentou* tersebut dapat dijadikan hiasan-hiasan yang menarik selain tentunya dapat dimakan. Warna ungu muda yang dominan dan dapat terlihat dengan jelas dalam *hanami bentou* tersebut merupakan perwakilan dari warna sakura. Selain itu, terdapat juga warna-warna lainnya yang dapat menyiratkan datangnya musim semi, contohnya adalah warna hijau.

Menu utama yang terdapat pada *obentou* tersebut berupa makanan yang direbus (*nimono*, 煮物) yang terdiri dari telur yang direbus serta rebusan daging sapi, rebung dan *burdock* yang dimasak bersama. Telur berkhasiat bagi tubuh karena protein tinggi yang terkandung didalamnya. Selain memiliki manfaat karena kandungan gizinya, telur pun dihias dan dibentuk sehingga menjadi terlihat menarik. Lalu, sayuran yang dipakai adalah wortel dan selada yang masing-masing kaya akan vitamin. Sebagai makanan penutup, tersedia *dango labu*, dimana labu juga banyak mengandung vitamin, seperti vitamin A dan vitamin C, juga kaya akan serat, mineral, lemak dan karbohidrat.

Hanami bentou pada data 7 terdiri dari makanan yang memiliki kandungan gizi dan berfungsi baik bagi tubuh. Selain makanannya yang bernutrisi, *hanami bentou* pada data 7 tersebut juga memiliki sajian yang menarik dengan tampilan makanannya yang berwarna ungu muda seperti warna bunga sakura, sehingga sesuai dengan tema *hanami*. Jadi, selain berfungsi baik bagi tubuh, tampilan makanan itu sendiri juga sudah diperhatikan, sehingga *hanami bentou* tersebut dapat disajikan dengan baik pada kegiatan *hanami* di Jepang.

Data 8



Gambar 3.8 *Hanami bentou* 8

Sumber:

<http://blogs.yahoo.co.jp/damuko20/47787569.html>

Keterangan gambar:

- a. *Onigiri* dengan telur dadar
- b. *Kamaboko*
- c. Tomat
- d. Brokoli
- e. *Sakura-fu*
- f. Telur dadar yang digulung
- g. Daging babi asam manis dengan kacang polong
- h. Jeruk
- i. Stroberi

Nasi dalam *obentou* tersebut berupa *onigiri* yang dibungkus dengan *nori*. *Onigiri* tersebut dapat disantap bersama dengan telur dadar gulung sebagai makanan pembuka. Selain itu, terdapat *kamaboko* yang dipotong dan dibentuk menyerupai bunga sakura sehingga dapat menghadirkan suasana *hanami* pada *obentou* tersebut. Sayuran yang dipakai adalah tomat dan brokoli. Selain

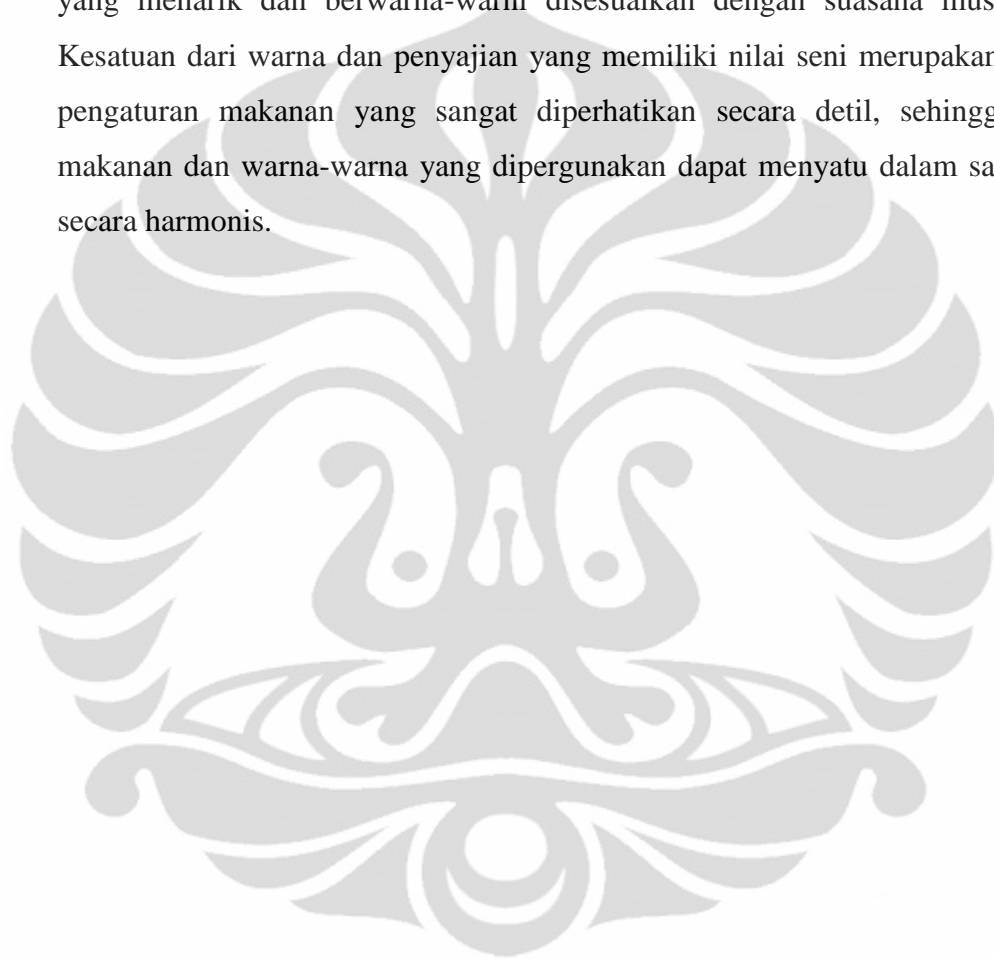
kandungan gizi yang terdapat didalamnya, tomat dan brokoli memiliki warna-warna yang cukup menarik. Warna merah pada tomat mewakili kegembiraan, dan warna hijau pada brokoli melambangkan kesegaran. Menu utama yang tersedia adalah daging babi asam manis dengan kacang polong. Daging babi tersebut melengkapi kebutuhan akan makanan yang berupa daging-dagingan. Sebagai makanan penutup, tersedia buah-buahan segar yang terdiri dari jeruk dan stroberi yang tentunya kaya akan vitamin.

Hanami bentou pada data 8 terdiri dari makanan yang memiliki kandungan gizi dan berfungsi baik bagi tubuh. Selain makanannya yang bernutrisi, *hanami bentou* pada data 8 tersebut juga memiliki sajian yang menarik dengan tampilan makanannya yang berwarna-warni dan dapat menghadirkan suasana *hanami*. Jadi, *hanami bentou* tersebut sudah dapat disajikan dengan baik pada saat kegiatan *hanami* di Jepang.

Berdasarkan hasil analisis dari data 1 sampai data 8 dapat dikatakan bahwa *hanami bentou* merupakan jenis *obentou* yang disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. Dalam penyajian *hanami bentou* terdapat unsur-unsur *hanami* seperti bunga sakura yang dimasukkan ke dalam *obentou* sehingga suasana *hanami* sangat terasa pada saat menikmati hidangannya. Selain itu, penggunaan sakura dalam sebuah *obentou* juga menunjukkan bahwa orang Jepang memiliki sifat mencintai alam. Sakura merupakan suatu hal yang alami dan orang Jepang memiliki keinginan yang kuat untuk selalu mendekatkan unsur alam ke dalam kehidupan mereka sehari-hari, sehingga sakura pun dipakai untuk menghias *hanami bentou*. Orang Jepang menilai alam sebagai sesuatu yang indah, dan segala sesuatu yang membawa berkah dari alam diyakini juga memiliki keindahan.

Secara pragmatis, *obentou* berfungsi sebagai makanan yang dapat memenuhi gizi ataupun nutrisi harian seseorang, begitu pula dengan *hanami bentou* yang juga harus dapat memiliki cukup nutrisi dan sarat akan gizi. Berdasarkan data 1 sampai data 8, dapat dibuktikan bahwa makanan-makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut sudah dapat memenuhi gizi ataupun nutrisi harian seseorang. Makanan yang biasa terdapat pada *hanami bentou* berupa makanan jenis daging-dagingan, ikan-ikanan, dan atau sayuran. Nasi merupakan makanan yang selalu ada dan buah-buahan segar biasa disajikan sebagai hidangan

penutup. Selain itu, yang menjadi ciri khas dari *hanami bentou* adalah dengan terdapatnya *sakura mochi* yang merupakan makanan khas ketika *hanami*. Selanjutnya, selain bagaimana makanan tersebut berfungsi baik bagi tubuh, hal yang juga penting untuk diperhatikan adalah mengenai bagaimana tampilan makanan itu sendiri. *Hanami bentou* pada data 1 sampai data 8 memiliki tampilan yang menarik dan berwarna-warni disesuaikan dengan suasana musim semi. Kesatuan dari warna dan penyajian yang memiliki nilai seni merupakan susunan pengaturan makanan yang sangat diperhatikan secara detil, sehingga semua makanan dan warna-warna yang dipergunakan dapat menyatu dalam satu wadah secara harmonis.



BAB 4

KESIMPULAN

Hanami bentou merupakan jenis *obentou* yang disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. *Obentou* itu sendiri diartikan sebagai bekal makan siang yang dibawa ke sekolah ataupun bekerja dan memiliki cara atau keterampilan tertentu untuk mempersiapkannya. Dikarenakan oleh kebudayaan yang berubah tergantung pada zamannya, maka budaya kuliner pun ikut berubah sehingga terdapat *hanami bentou* sebagai jenis *obentou* yang disajikan pada kegiatan *hanami* di Jepang. Sama seperti *obentou* pada umumnya, *hanami bentou* harus dipersiapkan dengan baik dan perlu diperhatikan mengenai penyajian makanannya yang sangat menekankan pada penampilan seperti kesesuaian warna.

Hanami bentou perlu dipersiapkan dengan baik dan dibuat semenarik mungkin agar orang-orang yang melihatnya menjadi semakin bersemangat untuk memakan dan menghabiskannya. Penggunaan unsur bunga sakura dalam *hanami bentou* dapat menghadirkan suasana *hanami* selain tentunya dapat dipergunakan sebagai hiasan yang memperindah tampilan dari *hanami bentou* itu sendiri. Selain itu, penyajian *hanami bentou* juga dibuat agar memiliki tampilan yang berwarna-warni disesuaikan dengan suasana musim semi. Hal tersebut dapat terlihat pada delapan *hanami bentou* yang dipergunakan sebagai data untuk dianalisis. Warna-warna yang biasa ditemui pada *hanami bentou* merupakan warna-warna yang sangat berkaitan dengan kegiatan *hanami*. Warna-warna seperti warna putih, merah muda, ataupun ungu muda dominan dipergunakan karena merupakan warna-warna yang mewakili bunga sakura.

Berdasarkan hasil analisis *hanami bentou* data 1 sampai data 8, dapat dikatakan bahwa makanan-makanan yang terdapat dalam *hanami bentou* tersebut cukup bervariasi. Makanan-makanan tersebut terdiri dari jenis makanan yang berupa daging-dagingan, ikan-ikanan, dan atau sayuran. Nasi merupakan makanan yang biasa terdapat pada *hanami bentou*. Selain itu, buah-buahan segar juga biasa disajikan sebagai hidangan penutup pada *hanami bentou*. Salah satu makanan yang merupakan makanan khas ketika *hanami* adalah *sakura mochi*, sehingga

sakura mochi pun biasa disajikan dalam *hanami bentou* sebagai hidangan penutup. Selain *sakura mochi*, menu khas yang harus dihidangkan pada saat *hanami* adalah *sake*. Salah satu kegiatan yang biasa dilakukan pada saat *hanami* adalah minum *sake* sambil bernyanyi dan juga menari bersama-sama. Tentunya *sake* tersebut menjadi lebih nikmat apabila disertai dengan menyantap hidangan dari *hanami bentou* yang sudah disediakan.

Tata saji *hanami bentou* sangat memperhatikan mengenai tampilannya yang berwarna-warni disesuaikan dengan suasana musim semi. Selain itu, unsur warna juga sangat dominan dipergunakan untuk memperindah tampilan dari sebuah *hanami bentou*. Warna-warna yang dipergunakan biasanya warna-warna yang berkaitan dengan kegiatan *hanami* seperti warna putih, merah muda, ataupun ungu muda yang merupakan gradasi warna yang dimiliki oleh bunga sakura. Jadi, sebuah *hanami bentou* memiliki tata saji dengan tampilan berwarna-warni yang mengandung unsur-unsur musim semi dan *hanami*. Tata saji yang baik dari sebuah *hanami bentou* dapat membuat orang-orang yang melihatnya menjadi semakin tertarik dan bersemangat untuk memakan serta menghabiskannya.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku

- Allison, Anne. "Japanese Mothers and Obentos: The Lunch Box as Ideological State Apparatus" di dalam *Permitted and Prohibited Desires: Mothers, Comics, and Censorship in Japan*. Boulder, CO: Westview HarperCollins, 2000.
- Gilhooly, Helen. *World Cultures: Japan*. London: Cox & Wyman Ltd, 2004.
- Harada, Nobuo. *Washoku to Nihon Bunka: Nihon Ryouryō no Shakaishi* (和食と日本文化日本料理の社会史). Tokyo: Kabushiki Kaisha Shougakukan, 2005.
- Izutsu, S.. *Omoshirokute Tame ni Naru: Sakura no Zatsugaku Jiten* (おもしろくてためになる桜の雑学事典). Tokyo: Nihon Jitsugyō Shuppansha, 2007.
- Kobayashi, Katsuyo. *Obentou Dzukuri Hatto Odoroku Hiketsushuu* (お弁当づくりハッと驚く秘訣集). Tokyo: Shufu to Seikatsusha, 1984.
- Kunio, Fukuda. *The Colors of Japan*. Tokyo: Kodansha International Ltd, 2000.
- Lebra, Takie Sugiyama. *Above the Clouds: Status Culture of the Modern Japanese Nobility*. Los Angeles: University of California Press, 1993.
- Peursen, C. A. van. *Strategi Kebudayaan*. Yogyakarta: Kanisius, 1976.
- Richie, Donald. *A Taste of Japan*. Tokyo: Kodansha International Ltd, 1985.
- Shoji, Inokuchi. "Hanami". *Kodansha Encyclopedia of Japan*. Tokyo: Kodansha Ltd, 1983.
- Sugiyono. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta, 2009.
- Tsuji, Shizuo. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Tokyo: Kodansha International Ltd, 1980.

Sumber Internet

- Lucks, Eva. "Eating Our Way Through Japanese History: A Brief Study of the *Obento*". Washington University in St. Louis, Arts and Sciences. Desember 2001.
<<http://artsci.wustl.edu/~copeland/obento.html>>.
- "Cherinbo Ohanami Bentou". April 2008.

<<http://ramirami.seesaa.net/article/91896384.html>>.

“Festival Food, Hanami Bento: Spring in a Box”, 2009.

<<http://www.savoryjapan.com/learn/culture/festivals/hanami%20bento.html>>.

“Hanami Bento”. April 2008.

<<http://mybentolunch.com/2008/04/hanami-bento.html>>.

“Hanami Bentou”, 2011.

<http://www.castle.co.jp/plaza/restaurant/sakura/menu/2011sak/1104sak_hanamibento.html>.

“Hanami Bentou”. April 2009.

<<http://blogs.yahoo.co.jp/damuko20/47787569.html>>.

“History of Bento“. Januari 2003.

<http://www.cookingcute.com/history_of_bento.htm>.

“Ohanami Bentou”, 2011.

<<http://urushiya-kuroe.ocnk.net/page/13>>.

“Ohanami to Obentou”. April 2009.

<<http://sweet-berry.suecky.com/2009/04/post-547.php>>.

“Sakuragoma no Ohanami Bentou”. April 2008.

<<http://tamutarou0730.blog15.fc2.com/blog-entry-75.html>>.