

PENGENALAN *ONIGIRI* DAN PROSES PEMBUATANNYA

Penulis

Budi Mulyadi
Iriyanto Widisuseno
Reny Wiyatasary
Yuliani Rahmah
Sri Sudarsih

Dosen Jurusan S1 Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

ABSTRAK

Onigiri merupakan salah satu jenis makanan Jepang yang sudah dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat di seluruh dunia. *Onigiri* yang awalnya adalah sebuah bekal yang dibawa oleh para prajurit ketika berangkat ke medan perang, kini telah menjadi camilan utama yang dikonsumsi masyarakat Jepang. Bentuk *onigiri* yang dikenal oleh masyarakat dunia dewasa ini merupakan warisan yang dimulai pada masa Heian. Meskipun bentuk *onigiri* yang umum adalah segitiga, namun dalam perkembangannya selain bentuknya yang bervariasi menjadi bulat, lonjong dan sebagainya, varian rasanya pun bertambah. Tidak hanya rasa yang merupakan ciri khas makanan Jepang namun juga dikreasikan dengan varian rasa adaptasi dari makanan modern yang masuk ke negara Jepang.

Untuk lebih mengenalkan jenis makanan Jepang pada masyarakat luas, maka pada tanggal 31 Maret 2018, Program Studi D3 Bahasa Jepang FIB Universitas Diponegoro menyelenggarakan Pengabdian Kepada Masyarakat untuk menjelaskan serta mempraktekan pembuatan *onigiri*.

Tujuan dari diselenggarakannya Pengabdian Kepada Masyarakat yang bertemakan *onigiri* sebagai bagian dari masakan Jepang agar makanan Jepang yang mulai digemari oleh anak muda di Indonesia ini dapat pula dikenal luas oleh masyarakat pada umumnya, tidak hanya secara informasi namun juga secara praktek pada proses pembuatannya. Sehingga diharapkan bisa menjadi lahan bisnis sampingan bagi para peserta yang mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

Hasil dari kegiatan ini tercapainya suatu pemahaman yang mendalam mengenai *onigiri* sehingga selain memperkaya khazanah pengetahuan tentang masakan Jepang juga membuka peluang kreatifitas para peserta untuk mengembangkan varian *onigiri* yang lebih disesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia.

Kata kunci : *budaya, onigiri, masakan Jepang*

ABSTRACT

Onigiri is one of Japanese food that is known and consumed by people in many country around the world. Onigiri, originally a stock brought by the soldiers when heading off to the battlefield, has now become the main dishes consumed by Japanese society. The form of Onigiri known to the world community today is a legacy that began in the Heian era. Although the common form of onigiri is a triangle, but in modern era its varied not only into round, oval form but the variants taste was increased. The variants of Onigiri f not only the flavor of the Japanese food taste but also added with variants of the taste which adaptation from the modern foods .To introduce Japanese food to the wider community, on March 31, 2018, D3 Japanese Language Program FIB Diponegoro University held acommunity service to explain and practice the making of Onigiri.

The purpose of that activities are introduce the Japanese food especially onigiri to the public so that knowledge can also be widely known by the public in general, not only information but also in practice in the process of making of Onigiri itself. We expected that the participants can use the information of the Onigiri making to make their own Onigiri's creation.

The result of this activity achieves a deep understanding of Onigiri so that in addition to enriching the treasures of knowledge about Japanese cuisine also opens the creativity opportunities of the participants to develop Onigiri variant that is more adapted to the tastes of the people of Indonesia.

Keywords : culture ; onigiri ; Japanese Dishes

1. PENDAHULUAN

Jepang merupakan salah satu negara di dunia yang dikenal dengan kemajuan teknologi yang sangat pesat. Karakter orang Jepang sebagai pekerja keras diyakini masyarakat dunia sebagai modal utama kemajuan negara tersebut. Sebagai sebuah negara industri masyarakat Jepang pun tergambar sebagai manusia serius, disiplin dan berorientasi pada pekerjaan. Hal tersebut tentulah tidak sepenuhnya benar. Dibalik gambaran masyarakat industri yang gila kerja, negara Jepang pun mempunyai sisi lain yang tidak kalah menarik, yaitu seni dan budaya yang sudah mendunia. Kesenian seperti *origami* (seni melipat kertas) *ikebana* (seni merangkai bunga) ataupun *chanoyu* (seni minum teh) sudah tidak asing lagi bagi masyarakat dunia, bahkan sudah sering dilaksanakan

pula di negara-negara di luar Jepang. Dewasa ini, dengan semakin berkembangnya teknologi informasi negara di dunia, selain bentuk-bentuk seni seperti yang disebutkan di atas, masyarakat dunia mulai mengenal juga budaya memasak masyarakat. Beberapa masakan dan makanan dari Jepang mulai menyebar dan mulai disukai masyarakat di berbagai negara. Di Indonesia pun masyarakat sudah tidak asing lagi dengan nama-nama masakan Jepang seperti sushi, sashimi, sukiyaki, tempura dan sebagainya. Bahkan sekarang di kota-kota besar di Indonesia pun sudah banyak restoran yang menjual aneka masakan Jepang yang digemari masyarakat.

Bagi para mahasiswa yang mempelajari bahasa dan budaya Jepang, mengenal keanekaragaman masakan Jepang dapat diperoleh di bangku kuliah,

seperti yang di dapat para mahasiswa di Program Studi S1 Bahasa dan Kebudayaan Jepang. Pada Program Studi kami pengenalan kejepangan, termasuk pengenalan masakan Jepang dilakukan melalui mata kuliah *Nihon Jijo* yaitu mata kuliah yang membahas budaya, tradisi, kebiasaan dan hal lain yang berhubungan dengan negara Jepang. Tema beragam yang diberikan pada mata kuliah tersebut dijelaskan baik secara teori maupun melalui praktek langsung para mahasiswa, salah satunya adalah tema mengenai masakan Jepang ini. Dalam mata kuliah praktek ini pihak pengelola Program Studi mengundang *native* Jepang yang untuk mengajarkan secara langsung praktek memasak masakan Jepang tersebut. Hal ini kami lakukan agar mahasiswa mendapatkan informasi yang tepat serta pengalaman yang akurat mengenai tata cara pembuatan sebuah masakan Jepang. Program praktek ini ternyata mendapat sambutan yang baik dari para mahasiswa. Banyak mahasiswa yang kemudian tertarik untuk mencoba kembali memasak sendiri masakan Jepang yang baru mereka pelajari. Beberapa orang mahasiswa bahkan membentuk kelompok untuk kemudian menjadikan beberapa masakan Jepang sebagai lahan bisnis mereka. Mereka biasanya menjual masakan-masakan Jepang ini di berbagai kegiatan kejepangan seperti kegiatan pekan budaya atau pun festival budaya yang rutin diselenggarakan oleh beberapa universitas.

Melihat animo para mahasiswa dan juga dampak positif yang muncul setelah pengajaran dan praktek pembuatan masakan Jepang, maka timbul keinginan kami para dosen di program S1 bahasa dan kebudayaan Jepang untuk memberikan pengajaran yang sama pada ruang lingkup yang lebih luas dalam hal ini adalah masyarakat umum. Kami berfikir bila para mahasiswa saja dapat mengembangkan

pengetahuan memasak mereka menjadi sebuah lahan bisnis yang menguntungkan, maka masyarakat umum pun dapat melakukan hal yang sama yang mungkin jauh lebih luas jangkauannya. Untuk program ini kami kemudian memilih untuk melakukan kegiatan pengenalan dan pelatihan masakan Jepang pada para ibu yang pada dasarnya sudah mempunyai kemampuan memasak yang sangat baik. Dengan tujuan melakukan pengenalan dan pelatihan pada sebuah kelompok, maka kami memutuskan untuk mendatangi kelompok PKK yang berada di daerah sekitar kampus. Kami berharap pengenalan serta pelatihan memasak masakan Jepang ini akan memberi manfaat bagi para Ibu PKK untuk memperkaya pengetahuan dan menambah wawasan mereka dalam hal variasi makanan di luar masakan Indonesia yang sudah mereka kenal selama ini. Dengan pertimbangan tersebut, maka kami mulai merencanakan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut kami laksanakan pada hari Rabu, tanggal 31 Maret 2018. Peserta kegiatan ini adalah kelompok PKK yang berada di wilayah Kampung Sendang Gede Banyumanik Semarang. Mengingat bahwa kegiatan ini adalah kegiatan pertama kami untuk para ibu dalam mengenal masakan Jepang, maka kami memilih jenis masakan yang sederhana. Masakan yang kami pilih berdasarkan beberapa pertimbangan, diantaranya bahan masakan yang mudah di dapat di pasar dan supermarket di sekitar lingkungan mereka dan cara pembuatan yang mudah serta cepat prosesnya. Dengan pertimbangan tersebut maka kami memilih untuk memperkenalkan cara pembuatan *onigiri* kepada kelompok ibu PKK tersebut.

2.METODE

Dalam penyelenggaraan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, metode yang digunakan untuk mengenalkan proses dan cara pembuatan *onigiri* serta cara menggunakannya adalah metode ceramah dan kegiatan berkelompok dalam bentuk *workshop*.

Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan budaya memasak masyarakat Jepang, jenis-jenis masakan Jepang serta proses dan tata cara pembuatan *onigiri*. Pada sesi ini kami membuka kesempatan bagi para peserta untuk melakukan tanya jawab dan berdiskusi bersama nara sumber dan dosen-dosen program studi S1 bahasa dan kebudayaan Jepang. Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan membentuk kelompok kecil agar dapat melaksanakan praktek proses pembuatan *onigiri* berdasarkan informasi yang baru saja mereka dapatkan. Kegiatan berkelompok ini dilaksanakan dengan panduan dan instruksi para dosen.

3.HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan peserta kelompok PKK yang dilakukan dengan sistem *workshop* tersebut berjalan dengan sukses dan lancar.

Sesuai dengan agenda yang telah disusun sebelumnya, acara *workshop* dimulai dengan penjelasan mengenai budaya memasak di Jepang. Penjelasan diberikan secara sistematis dari pengenalan alat dan bahan-bahan yang menjadi ciri khas masakan Jepang sampai pada proses pembuatan *onigiri* itu sendiri. Berikut kami sertakan penjelasan mengenai *onigiri* yang disampaikan nara sumber pada kelompok PKK yang menjadi peserta kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

3.1. Masakan Jepang

Berbicara mengenai masakan Jepang, maka tidak terlepas dari jenis masakan tradisional yang menjadi ciri khas negara tersebut. Dalam buku *Japanese Homestyle Dishes* (2003) dijelaskan bahwa masakan tradisional Jepang merupakan hasil seni yang berasal dari dapur. Seni memasak ini terlihat dari keseimbangan antara warna, tekstur dan desain dari makanan itu sendiri. Keindahan yang disajikan dalam masakan Jepang tersebut membuat masyarakatnya sendiri menyebut masakan mereka dengan istilah *Me de Taberu* atau *Feed the Eye First*. (Ashkenazi; 2003) menyebutkan bahwa *Feed the eye* berhubungan dengan estetika tinggi yang terdapat dalam masakan Jepang. Nilai seni tinggi yang ditampilkan dalam setiap masakan betul-betul memanjakan mata, tidak hanya terbatas dari penataan penyajian di atas meja hidangan ataupun suasana yang diatur dalam sebuah penjamuan namun yang lebih penting dari semuanya terletak pada kesegaran pemilihan bahan dasar pembuatan yang merupakan salah satu karakter seni memasak Jepang dalam memanjakan para penikmat kuliner atau dikenal dengan istilah *omotenashi*.

Berbicara tentang bahan dasar yang digunakan dalam masakan Jepang selain bahan masakan yang selalu diolah dalam keadaan sangat segar, terdapat pula bumbu wajib yang akan selalu ada dalam masakan Jepang, baik sebagai bumbu utama maupun sebagai bahan pelengkap. Bahan dasar tersebut berupa rumput laut yang diolah dengan berbagai cara, diantaranya *kanten* (gelatin rumput laut), *furikake* (rumput laut yang dikeringkan dengan sedikit garam), *Hijiki* (irisiran rumput laut kering) dan *Nori* (lembaran rumput laut kering). Untuk bahan dasar lain digunakan pula berbagai bumbu yang

menjadi ciri khas masakan Jepang seperti mirin, *wasabi*, *sake*, *miso* dan sebagainya.

Untuk bahan utama sendiri dalam buku *Food Culture in Japan* dijelaskan bahwa,

The three major ingredients that define Japanese cooking, emotionally, culturally, and in terms of prevalence, are rice, soybean paste, and fish stock. (Ashkenazi,2003;29)

Dalam kutipan tersebut disebutkan bahwa tiga bahan utama yang selalu ada dalam masakan Jepang adalah beras, pasta kedelai (*miso*) dan ikan

Jenis masakan Jepang sendiri telah banyak yang dikenal masyarakat dunia seperti misalnya Sushi, shashimi, tempura, ramen, onigiri dan sebagainya. Dari kesemua itu yang paling sederhana pembuatan dan penyediaan bahan dasarnya adalah *onigiri*. Namun meskipun *onigiri* merupakan makanan yang menjadi favorit tidak saja masyarakat Jepang namun juga masyarakat Indonesia. Dewasa ini kita dapat melihat berbagai macam jenis *onigiri* yang dijual di supermarket di lingkungan sekitar kita.

3.2. Sejarah Onigiri

Kata dasar dari *onigiri* adalah Nigiri, sedangkan awalan O digunakan untuk menghaluskan penyebutan kata benda. Nigiri sendiri mempunyai arti "memegang kuat". Makna kata ini menunjukkan cara membuat *onigiri* yang dibentuk dengan cara mengepal/memegang nasi dengan kuat agar terbentuk sesuai selera kita.

Onigiri disebut pula *omusubi*. Definisi tersebut sesuai dengan apa yang dijelaskan dalam Kokugo Jiten (1991) seperti berikut ini.

握り：強く握ってつぶす。

(Yamaguchi,1991; 916)

おにぎり：【御握り】「握り飯」の丁寧語。おむすび。

(Yamaguchi,1991;154)

Berkaitan dengan sejarah *onigiri* sendiri banyak versi yang dikemukakan tentang awal mulanya makanan ini dibuat dan dikonsumsi oleh masyarakat Jepang. Sebagian besar sumber menyebutkan bahwa bentuk nasi kepal yang dibungkus daun sudah dikonsumsi sejak zaman Yayoi (300 M), namun bentuk *onigiri* yang kita kenal sekarang merupakan tradisi yang sudah ada sejak pertengahan zaman Heian (794-1185), dimana pada masa itu nasi yang sedikit lengket dibentuk bulat seperti bola yang disebut "tonjiki". Kemudian di akhir zaman Kamakura (1185-1333), a digunakan jenis nasi yang lain untuk membuat tonjiki yang disebut uruchimai.

Penggunaan *nori* sendiri dimulai pada periode Edo(1603-1868), ketika masyarakat mulai membungkus *onigiri* dengan rumput laut agar tangan mereka tidak kotor terkena lengketan nasi ketika memakan *onigiri*. Hal ini semakin membuat *onigiri* dikenal sebagai makanan sehat yang praktis untuk dibawa sebagai bekal perjalanan.

Keberadaan *onigiri* sebagai salah satu makanan yang digemari semakin populer ketika pada tahun 1970 di Jepang mulai dikenal toko retail yang juga menjual makan jenis ini. Pada era ini, untuk ditempatkan di etalase toko, *onigiri* yang dilapisi dengan nori kemudian dibungkus dalam kertas film. Namun, di penghujung tahun 1970, sebuah toko souvenir di prefektur Nagano mengembangkan sebuah inovasi pembungkus Nori yang dianggap lebih praktis karena memudahkan dalam mengkonsumsi *onigiri*. Tidak lama pembungkus jenis ini menjadi populer sehingga pada tahun 1980 beberapa toko

retail mengembangkan jenis pembungkus ini secara besar-besaran. Inilah yang menjadi bentuk paten pembungkus *onigiri* seperti yang kita kenal sekarang.



Onigiri yang terbungkus Nori



Onigiri dengan Nori yang terbungkus plastik

3.3 Proses Pembuatan *Onigiri*

Pada dasarnya, proses pembuatan *onigiri* sangatlah mudah. Setelah nasi ditanak, kemudian nasi hangat yang baru saja ditanak tersebut dikepal dengan menggunakan kedua tangan, dan dibentuk sesuai keinginan. Bentuk *Onigiri* sendiri pada umumnya berbentuk segitiga, namun ada pula yang berbentuk bulat atau menyerupai kantong. Untuk isinya kita bisa memasukkan bahan makanan tertentu yang juga disesuaikan dengan selera si pembuatnya. Karena nasi yang digunakan biasanya lengket di tangan maka setiap selesai membuat sebuah *onigiri*, maka sebelum mengepal kembali nasi, penting untuk selalu membasahi tangan dengan sedikit air kemudian lumuri pula telapak tangan kita dengan sedikit garam. barulah mulai mengepal lagi.

Bahan utama *onigiri* adalah beras. Jenis beras yang digunakan di Jepang sedikit berbeda dengan jenis yang biasa dimasak oleh masyarakat Indonesia. Beras Jepang biasanya dikukus sampai *liket* sehingga tidak terlalu lembek, dan butirannya menempel sempurna satu sama lain sehingga mudah diambil dengan sumpit.

Dalam buku *Japanese Homestyles Dishes* (2003;12) dijelaskan bahwa dalam membuat nasi yang baik (terutama untuk *sushi rice*, yang juga bisa digunakan untuk *onigiri*) terdapat tahap dimana setelah nasi tanak, agar nasi menjadi pulen dan dapat bertahan cukup lama, maka nasi tersebut sebaiknya segera didinginkan dengan cara diaduk secara perlahan sambil menggunakan kipas tangan atau fan untuk menghilangkan uap panas. Hal tsb dilakukan kurang lebih 5 menit atau hingga nasi mendingin sampai pada kondisi suhu ruangan. Hal ini dilakukan agar tekstur dan rasa nasi tidak berubah. Kemudian setelah mendingin nasi ditutupi dengan serbet handuk dan siap digunakan. Hal penting yang dilakukan untuk mempertahankan rasa nasi adalah tidak mendinginkan nasi dengan mesin pendingin karena hal tersebut akan membuat tekstur nasi menjadi kering.

3.4. Varian *Onigiri*

Bila kita memperhatikan *onigiri* maka terdapat dua bagian yang menjadi komposisi utama dari *onigiri*, yaitu bagian luar (nasi kepal) dan bagian dalam yang menjadi isi nasi kepal tersebut.

Untuk bagian luar dewasa ini yang digunakan sebagai nasi kepalnya tidak hanya nasi putih saja, tetapi nasi merah, nasi kuning bahkan nasi goreng pun kerap digunakan untuk bahan dasar nasi kepalnya. Bahkan ada pula variasi nasi putih yang dicampurkan dengan ikan tuna dan wijen. Pada bagian luar ini bahan dasar yang digunakan untuk membungkus nasi

kepalnya adalah *nori*, tetapi ada juga yang menggunakan telur dadar tipis, *furikake* (taburan rumput kering yang digunakan sebagai lauk) maupun *tororo kombu* (Sejenis rumput laut besar).

Bagian kedua adalah isian dari *onigiri*. Bahan yang sejak dulu umum digunakan adalah *ume* (prem), *okaka* (ikan bonito kering), dan *kombu* (rumput laut). Namun dewasa ini jenis bahan yang digunakan semakin bervariasi seperti salmon, telur ikan maupun penambahan mayonnaise pada ikan tuna (*tsuna-mayo*) ataupun udang (*ebi-mayo*). Dengan semakin banyaknya bahan masakan yang dapat diimpor dari luar negara Jepang. Kemudian bermunculan varian-varian baru dari *onigiri* yang tergolong unik, seperti misalnya *onigiri* dengan topping tempura udang yang disebut *Tenmusu*, atau ada pula *onigiri* yang dibungkus dengan irisan daging atau disebut juga *nikumaki onigiri*. Banyaknya varian baru yang muncul sebagai produk kreatif dari *onigiri* menjadikan makanan satu ini favorit bagi banyak orang baik di Jepang maupun di negara-negara lainnya di dunia. Kreatifitas dalam menghasilkan varian *onigiri* ini pun memunculkan jenis-jenis *onigiri* yang kemudian menjadi varian favorit. Beberapa contoh varian *onigiri* yang populer di kalangan penikmat *onigiri* antara lain *onigiri* dengan isian salmon, tuna & mayonnaise (*tsuna mayonezu*), *umeboshi onigiri* dan *mentaiko onigiri*.



Onigiri dengan varian tuna&wijen



Onigiri dengan berbagai bentuk dan rasa

DAFTAR PUSTAKA

- Ashkenazi, Michael. Jacob Jeane. 2003. Food Culture in Japan, London. Greenwood Press
- Donald, Susie. Kawano, Masano. 2003. Japanese Homestyle Dishes, Singapore. Periplus Edition.
- Yamaguchi, Akiho. Wada, Toshima. 1991. Kokugo Jiten. Tokyo. Obunsha

Sumber data dari internet :

<https://worldchefs bible.com/知識の宝庫/食材の知識/お米/おにぎり/>

Diunduh 1 Juli 2018

<https://www.onigire.com/knowledge/history/>

Diunduh 9 Juli 2018

<https://matcha-jp.com/id/1635>

Diunduh 12 Juli 2018