

---

**Research Article**

# Perayaan Melalui Makanan: Studi Komparatif Nasi Tumpeng dan Osechi Ryōri Jepang

**Indah Puspita Sari**

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel, Surabaya, Indonesia

[02040123021@uinsa.ac.id](mailto:02040123021@uinsa.ac.id)

*Received: 17-01-2025; Revised: 15-05-2025; Accepted: 16-05-2025*

*Available online: 30-06-2025; Published: 30-06-2025*

## Abstract

People who live in a place celebrate certain days in the life cycle. Javanese people celebrate birthdays or harvest days by serving tumpeng rice. Japanese people have osechi ryōri food during the New Year celebration. The purpose of this research is to compare Javanese tumpeng rice and Japanese osechi ryōri. Both of these dishes are served during the celebration of a particular day and have meanings contained in each food. The methodology used is qualitative with data collection techniques reviewing books, journals, and articles that are in accordance with the theme. The theory used is Julian Haynes Steward's cultural ecology theory. The result is that cone-shaped tumpeng rice has a meaning as a symbol of the majesty of God the Almighty Creator while the side dishes served have the meaning of the natural contents of the universe and each side dish has a meaning such as salted fish (mutual cooperation), catfish (hard work), and kale vegetables (flexibility). While osechi ryōri is served in a box called jūbako that is layered with the meaning of accumulating pleasure for the rest of the year and other dishes such as ebi (longevity), buri (success) and konbumaki (joy). In conclusion, the Javanese tumpeng rice and the Japanese osechi ryōri are served on a specific festive day with the intention of serving a variety of dishes with meaning. Both tumpeng rice and osechi ryōri show that food functions as a medium for the preservation of social, spiritual, and cultural values passed down through generations.

**Keywords:** Celebration; Tumpeng Rice; *Osechi ryōri*; Java; Japan

## 1. Pendahuluan

Masyarakat yang bertempat tinggal di suatu wilayah memiliki tradisi perayaan tersendiri yang beragam bentuknya, namun dengan maksud dan tujuan tertentu. Perayaan biasanya melibatkan banyak orang dan diadakan untuk menandai peristiwa menyenangkan yang dialami oleh umat manusia. Misalnya, masyarakat merayakan hari tertentu seperti panen, kelahiran anak, atau pergantian musim. Dalam setiap perayaan, makanan menjadi elemen penting yang turut dihadirkan. Jenis makanan yang disajikan dalam perayaan bervariasi di setiap daerah, mencerminkan nilai dan makna yang dipegang oleh masyarakat setempat. Masyarakat Jawa

melaksanakan perayaan tradisional tujuh bulan kehamilan atau mitoni ditandai dengan sajian tujuh jenis bubur, masing-masing memiliki makna simbolis. Sementara itu, di Jepang, perayaan ulang tahun anak pada usia 3,5 atau 7 tahun dirayakan dengan menyajikan chitose-ame, permen panjang yang melambangkan harapan agar anak-anak tumbuh sehat dan berumur panjang.

Setiap perayaan yang diadakan oleh masyarakat Jawa memiliki makanan khas yang identik dengan acara tersebut. Salah satu makanan yang selalu hadir dalam berbagai perayaan adalah nasi tumpeng. Nasi tumpeng memiliki bentuk kerucut dan biasanya dibuat dengan warna kuning dari

kunyit atau nasi putih biasa, dilengkapi dengan aneka lauk-pauk. Bentuk kerucut pada nasi tumpeng awalnya dibentuk menggunakan anyaman bambu berbentuk kerucut namun saat ini lebih sering menggunakan cetakan logam berbentuk serupa. Nasi tumpeng disajikan bersama lauk-pauk di atas tampah atau anyaman bambu berbentuk lingkaran dan dinikmati bersama-sama sebagai bagian dari perayaan momen istimewa.

Selain dari masyarakat Jawa yang melakukan perayaan hari tertentu dengan menghadirkan nasi tumpeng, Masyarakat Jepang, yang telah terbentuk berabad-abad silam dengan adat istiadat yang kaya dan unik, memiliki berbagai perayaan yang mencerminkan nilai-nilai budaya mereka. Salah satu perayaan yang paling penting dan dinanti-nanti adalah perayaan Tahun Baru. Biasanya masyarakat Jepang menghadirkan makanan khas tahun baru yakni osechi ryōri. Osechi ryōri terdiri dari berbagai macam hidangan yang disiapkan secara seksama dan disusun dalam kotak-kotak pernis yang indah. Setiap hidangan memiliki makna simbolis dan mewakili harapan untuk kesehatan, kemakmuran, dan kebahagiaan di tahun mendatang. Osechi ryōri merupakan cerminan apresiasi orang Jepang terhadap tradisi serta pentingnya keharmonisan keluarga dan masyarakat (Cunningham, t.t., hlm. 44).

Literatur terdahulu seperti Makanan Tumpeng Dalam Tradisi Bancakan (Ed-Dally & Faizah, 2020) membahas mengenai tumpeng adalah makanan yang sudah ada sejak zaman dahulu sejak masyarakat Jawa masih memeluk kepercayaan purba sebagai sesaji untuk dipersembahkan sebagai sarana menyembah Tuhan. Kemudian jurnal Menyelami Makna dan Filosofis Budaya Tumpeng sebagai Simbol Identitas Kearifan Lokal Bagi Masyarakat (Pranoto, 2024) bahwa budaya tumpeng menunjukkan suatu kehati-hatian dan rasa hormat karena mengandung simbol makna yang menyiratkan kebahagiaan, keberagaman, dan kebersamaan. Serta

tumpeng mencerminkan sosialita dan semangat gotong royong bagi masyarakat Desa Kalisongo. Selanjutnya mengenai osechi ryōri dalam jurnal Filosofi Hidangan Pada Perayaan Chunjie Dan Oshougatsu (Aditya, Atiqah, & Irmayanti, 2023) membahas mengenai perbedaan makanan yang dihidangkan oleh masyarakat Tionghoa dan Jepang pada saat perayaan tahun baru. Jurnal Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang (Rosliana, 2017) yang menuliskan warna budaya Jepang dilihat dari bagaimana orang Jepang memilih bahan dasar makanan yang berkualitas dan bagaimana cara penyajiannya.

Literatur-literatur yang telah dipublikasikan sebelumnya masih jarang membahas secara khusus komparasi antara nasi tumpeng Jawa dan osechi ryōri Jepang sebagai hidangan yang disajikan pada momen-momen penting dalam siklus kehidupan manusia. Maka, fokus kebaruan dari tulisan ini terletak pada upaya memberikan referensi tambahan mengenai persamaan dan perbedaan antara nasi tumpeng Jawa dan osechi ryōri Jepang. Kemudian dianalisis menggunakan teori Teori Ekologi Budaya Julian Steward. Kajian ini menjadi menarik karena kedua masyarakat, Jawa dan Jepang menunjukkan keteguhan dalam menjaga keharmonisan dengan alam, yang mana keselarasan dengan lingkungan dianggap penting untuk mempertahankan keseimbangan antara manusia dan alam.

Hasilnya, nasi tumpeng Jawa yang dihidangkan di acara tertentu dan osechi ryōri Jepang yang dihidangkan setiap perayaan tahun baru menyimpan makna-makna yang terkandung di dalamnya sebagai ungkapan kehidupan dari masyarakat. Masyarakat Jawa dan masyarakat Jepang merupakan masyarakat yang menyelaraskan hidupnya kepada alam. Bahan-bahan yang digunakan untuk sajian tumpeng atau osechi ryōri merupakan bahan yang dimiliki oleh daerah tempat tinggal dengan keahlian

dalam mengelola menjadi sajian penuh makna di acara perayaan untuk memperingati momen-momen penting dalam kehidupan.

## 2. Metode

Metode yang digunakan dalam tulisan ini adalah kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang berfokus kepada pemahaman dan penjelasan fenomena sosial dari perspektif individu atau kelompok (Gustaman dkk., 2024). Teknik pengumpulan data berupa studi literatur yaitu menelelah sumber-sumber terkait seperti buku, jurnal, ataupun artikel. Teori yang digunakan adalah teori ekologi budaya menurut Julian Haynes Steward. Teori ini menjelaskan lingkungan dan budaya tidak bisa dilihat terpisah tetapi merupakan hasil campuran yang berproses lewat hubungan komunikasi dua arah. Dengan kata lain proses-proses ekologi memiliki hukum timbal balik. Budaya dan lingkungan memiliki sifat yang unik dan berbeda-beda yang masing-masing berdiri sendiri atau bukan barang jadi yang bersifat statis, keduanya memiliki peran besar dan saling mempengaruhi, bahwa lingkungan memang memiliki pengaruh atas budaya dan perilaku manusia. Teknik analisis data menggunakan Miles dan Huberman melibatkan tiga cara utama yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Nasi tumpeng yang disajikan dalam berbagai perayaan masyarakat Jawa memiliki makna simbolis yang mendalam. Nasi berbentuk kerucut ini biasanya dikelilingi oleh aneka lauk-pauk yang ditata rapi di sekelilingnya, membentuk susunan yang harmonis. Warna nasi tumpeng pada umumnya adalah kuning yang diperoleh dari kunyit atau nasi putih biasa. Namun, seiring perkembangan zaman muncul inovasi yang menghadirkan beragam warna pada nasi tumpeng, seperti merah, oranye, atau hijau, yang dihasilkan dari pewarna

alami yang disediakan oleh alam. Meskipun memberikan variasi estetika perubahan warna ini sering kali memengaruhi makna asli yang terkandung dalam nasi tumpeng tradisional.

Tumpeng berasal dari bahasa Jawa yang padanan katanya sama dengan gunung. Secara “jarwo dosok” tumpeng diartikan sebagai “Tumapaking Panguripan” (tumindak lempeng) tumuju Pangeran adalah kepanjangan dari kata tumpeng yang mengartikan bahwa “Manusia itu harus hidup menuju dan di jalan Tuhan” (Saputra & Rosyida, 2023). Asal muasal bentuk tumpeng ini ada dalam mitologi Hindu, di epos Mahabarata. Dahulu kerajaan Hindu banyak berdiri di tanah Jawa sehingga masyarakat Jawa dahulu beragama Hindu kemudian berkat kedatangan para mubaligh dan walisongo yang mengislamkan tanah Jawa kini mayoritas masyarakat Jawa beragama Islam. Namun kebudayaan yang bernafaskan Hindu tidak semuanya hilang melainkan dibentuk secara bentuk Islam.

Jenis dari nasi tumpeng begitu beragam tergantung dari acara yang sedang diselenggarakan dengan maksud makna yang terkandung di dalamnya. Berdasarkan Gardjito & Erwin (2010) ragam nasi tumpeng berdasarkan susunan, kelengkapan, dan makna yang terkandung di dalamnya dikelompokkan menjadi 16 jenis, salah satunya adalah Tumpeng Adhem-adheman atau Arep-arepan yang mana tumpeng ini terbuat dari nasi putih yang dibentuk kerucut dengan bagian lereng tumpeng dikalungi sobekan daun pisang. Nasi tumpeng dibentuk kerucut memiliki makna menyerupai sebuah nuha (bukit) dengan sebagai tempat asal usul mereka. Nasi tumpeng yang tinggi seperti sebuah nuha sebagai tanda ucapan terima kasih kepada leluhur dan Lera Wulan Tana Ekan (wujud tertinggi) yang telah memberikan kehidupan di nuha yang mereka tinggal dikelolanya menjadi bernilai demi mempertahankan hidup.

Selain dari masyarakat Jawa yang menghadirkan nasi tumpeng di beragam perayaan siklus kehidupan, masyarakat Jepang menyambut tahun baru dengan sukacita. Pada waktu ini masyarakat Jepang memperoleh liburan lama sepanjang tahun yakni tiga hari walaupun hari resmi libur hanya satu hari. Pada perayaan tahun baru terdapat masakan mewah yang dihidangkan oleh masyarakat Jepang yakni osechi ryōri. Osechi ryōri biasanya terdiri dari ikan dan bermacam-macam sayuran. Sebelum menyantap osechi pada pagi hari di tahun yang baru orang Jepang membuat sup zōni yang di dalamnya terdapat mochi dari beras. Bahkan di tahun baru juga masyarakat Jepang biasanya mengadakan mochizuki yaitu bersama-sama membuat mochi dengan cara ditumbuk serta diulen secara bergantian (Rosliana, 2017). Mochi (kue beras) adalah makanan wajib, meskipun di beberapa keluarga di masa kini membeli mochi tetapi masih ada beberapa keluarga yang berkumpul beberapa hari sebelum tanggal 1 Januari untuk menumbuk mochi.

Setiap tahun masyarakat Jepang di tanggal 31 Desember mengunjungi kuil Shinto dan kuil Buddha untuk berdoa memohon keselamatan, kebahagiaan dan hidup panjang bersama keluarga. Pada tengah malam di malam tahun baru, Jepang berdentang dengan bunyi lonceng. Setiap kuil Buddha di negara Jepang membunyikan lonceng perunggu sebanyak 108 kali untuk menandai tahun baru. Pagi harinya banyak orang Jepang beribadah di kuil Shinto. Di rumah, keluarga merayakan dengan upacara yang melibatkan minum sake khusus, atau anggur beras yang disebut o-zoni. Pesta tahun baru tidak lepas dari makanan osechi ryōri yang mencakup makanan seperti telur ikan haring acar, ikan panggang kacang kedelai hitam, lobak, dan akar teratai semuanya ditumpuk dalam kotak-kotak cantik (Coleman, 2015).

Osechi ryōri sudah ada di Jepang kira-kira sejak seribu tahun yang lalu yang diturunkan dari generasi ke generasi dan

masih tetap ada sampai sekarang ini. Biasanya orang Jepang membuat osechi ryōri sebelum tahun baru dan menyelesaikannya sebelum malam tahun baru sehingga mempunyai makanan untuk beberapa hari tanpa harus memasak karena hampir semua toko di Jepang tutup pada waktu oshōgatsu. Wadah untuk makanan yang dihidangkan di osechi ryōri disebut Jubako (Masoko, 2019).

Satu set jubako tradisional untuk osechi ryōri terdiri dari beberapa kotak tingkatan (主婦の友社, 2020). Urutan dari penyajian osechi ryōri adalah hidangan ringan seperti kuromame dan kazunoko diletakkan dibagian atas, udang dan akar teratai di tengah dan konbumaki dibagian bawah. Kotak terakhir dibagian bawah dibiarkan kosong untuk melambangkan tempat penyimpanan berkat yang diterima oleh anggota keluarga yang memakannya dari para dewa.

Selama tahun baru orang Jepang tidak makan apapun selain osechi ryōri selama waktu tersebut. Alasan dibalik tradisi ini adalah untuk menghindari penggunaan api saat para dewa tahun itu hadir. Selain itu membebaskan ibu rumah tangga dari beberapa pekerjaan rumah tangga yang sibuk dan memungkinkan mereka untuk beristirahat atau bersantai. Bagian luar kotak dipernis hitam dan bagian dalamnya dipernis merah osechi ryōri biasanya ditawarkan kepada tamu yang mengunjungi rumah selama liburan. Sebagaimana yang dijelaskan melalui Channel YouTube (Japan by Food, 2020) orang Jepang membuat osechi ryōri pada tanggal 28 Desember. Persiapan hidangan kotak tradisional ini selesai pada hari terakhir tahun.

Nasi tumpeng dan osechi ryōri adalah hidangan khas yang disajikan pada perayaan tertentu dalam tradisi masyarakat Jawa dan Jepang. Setiap bahan masakan yang digunakan memiliki makna simbolis tersendiri, mencerminkan nilai-nilai budaya yang dijunjung tinggi. Bahan-bahan tersebut juga menggambarkan kekayaan

sumber daya alam yang dimiliki oleh masing-masing daerah, sekaligus menunjukkan kemampuan masyarakat dalam mengolah hasil alam menjadi sajian istimewa untuk perayaan. Nasi tumpeng dan osechi ryōri merupakan contoh kreasi kuliner yang unik dari masyarakat Jawa dan Jepang, yang sama-sama dikenal sebagai masyarakat yang hidup selaras dengan alam.

Aneka sayuran dan lauk yang disajikan bersama nasi tumpeng memiliki makna masing-masing. Taoge (1) berarti symbol aktivitas. Kacang panjang (2) symbol dari panjang akal, pikiran, dan usia. Bayam (3) disimbolkan dengan ketenteraman. Kangkung (4) symbol dari fleksibilitas atau keluwesan maksudnya dapat selalu beradaptasi di lingkungan mana pun. Ikan asin (5) melambangkan tentang rasa gotong royong, telur rebus (6) symbol arti dari konsep yang jelas solid untuk merencanakan sesuatu hal agar terlaksana dengan baik, sayur kluwih (7) merupakan symbol dari harapan mendapatkan rezeki yang berlimpah dan kepandaian. Ikan lele (8) ikan yang berenang di dasar air merupakan symbol kerendahan hati untuk orang yang ingin berusaha agar selalu memulai dari bawah, dan sanggup dalam situasi apapun (Ababil, Hasairin, & Gani, 2021).

Cara memakan nasi tumpeng diawali dari makan pada bagian bawah dengan menggunakan sendok ataupun langsung menggunakan tangan secara bersama-sama dan mengepung di sekitaran tumpeng. Bagian bawah tumpeng yang telah dimakan nantinya membuat puncak tumpeng bersatu dengan bagian dasarnya. Bersatunya bagian puncak dengan bagian dari dasar nasi tumpeng adalah bentuk dari Sang Pencipta yang kembali ke tempat semua makhluk. Cara ini memiliki arti “Manunggaling Kawulo Lan Gusti”

Bagi masyarakat Jepang, menikmati hidangan tahun baru seperti mochi, dan osechi ryōri yang dianggap sebagai sajian wajib. Menikmati sajian osechi ryōri di

meja yang sama dengan anggota keluarga merupakan situasi ideal untuk mewariskan tradisi makanan daerah (“Washoku Traditional Dietary Cultures of the Japanese,” t.t.). Selain itu, pada malam tahun baru tepatnya tanggal 31 Desember, masyarakat Jepang memiliki tradisi menikmati mi soba (Ong, 2017) yang disebut toshikoshi soba. Mi soba yang panjang ini melambangkan harapan untuk umur panjang di tahun yang akan datang. Kemudian pagi harinya anggota keluarga berkumpul dan dimulai ritual mengucapkan “Selamat Tahun Baru” (*shinnen*) *Akemashite Omedatou Gozaimase*.

Sajian dalam osechi ryōri yang terdiri dari kuromame (kacang hitam), kazunoko (telur ikan haring), konbumaki (gulungan rumput laut) (Andreasen, 2014). osechi ryōri adalah sajian kombinasi makanan yang dihasilkan dari laut dan dari gunung atau darat. Menurut Tokio 2017 ada 10 jenis makanan yang biasanya disajikan di dalam menu osechi ryōri yaitu datemaki (telur gulung) (1), datemaki yang berbentuk seperti gulungan dokumen atau buku pada zaman dahulu mempunyai filosofi yaitu melambangkan bertambahnya pengetahuan dan kepintaran dari orang yang memakannya. Tazukuri (ikan teri) (2), ikan teri dimasak dengan kecap asin dan gula. Kata tazukuri secara harfiah berarti pembuatan sawah pada zaman dahulu ikan teri digunakan sebagai pupuk agar tanah yang ingin ditanami menjadi lebih subur maka dari alasan ini tazukuri melambangkan kemakmuran.

Kazunoko (potongan telur ikan herring) (3) berwarna kuning yang direndam dalam kaldu (*dashi*). Kazunoko dapat diartikan sebagai jumlah anak, hidangan ini menyimpan symbol agar dikarunia banyak anak atau keturunan seperti telur-telur ikan yang banyak terkandung di dalamnya. Buri (ikan amberjack Jepang) (4) atau ikan berekor kuning yang diolah menjadi sashimi atau dibumbui teriyaki. Buri adalah sejenis ikan *shusse-ou* yakni ikan yang namanya

berubah saat tumbuh besar. Kata *shusse-uo* berarti sukses dalam kehidupan. *Konbumaki* (rumput laut gulung) (5), kata *konbu* memiliki kemiripan bunyi dengan kata *yorokobu* yang berarti kegembiraan. Selain itu *konbu* yang bentuknya dapat melebar dipercaya sebagai pembawa keberuntungan bagi yang menyantapnya.

*Ebi* (udang) (6) berbentuk seperti U atau tubuh yang terbungkuk dan memiliki kumis panjang hal ini menyiratkan adanya *ebi* dimaksudkan agar para masyarakat Jepang memiliki umur yang panjang sampai tua terbungkuk-bungkuk dan berjanggut. *Renkon* (acar akar teratai) (7) yang mempunyai lubang banyak ini menyimbolkan bahwa keluarga bisa melihat dan memprediksi kehidupan di hari mendatang atau masa depan. *Korumame* (kacang hitam) (8) memiliki makna sebagai bekerja keras seperti ungkapan dalam bahasa Jepang yaitu *mame ni hatarakeru*. *Satoimo* (talas Jepang) (9) talas ini direbus sampai teksturnya lembut. Banyak sekali talas yang tumbuh dalam satu tanaman sehingga membuat *saitomo* menjadi lambing kesuburan. *Kinton* (*dango*) (10) yang memiliki warna kuning atau keemasan melambangkan sebagai keberuntungan dalam ekonomi dan harta yang melimpah (Aditya dkk., 2023).

Studi komparatif antara nasi tumpeng Jawa dan *osechi ryōri* Jepang dalam penelitian ini menggunakan pendekatan teori ekologi budaya. Penggunaan teori ini dimaksudkan untuk memahami bagaimana tradisi kuliner tersebut tidak hanya berfungsi sebagai bagian dari ritual, tetapi juga sebagai representasi dari interaksi antara manusia, budaya, dan lingkungannya. Teori ekologi budaya menurut Julian Haynes Steward adalah lingkungan dan budaya tidak bisa dilihat terpisah tetapi merupakan hasil campuran yang berproses lewat hubungan komunikasi dua arah. Dengan kata lain proses-proses ekologi memiliki hukum timbal balik. Budaya dan lingkungan memiliki sifat yang unik dan berbeda-beda yang masing-

masing berdiri sendiri atau bukan barang jadi yang bersifat statis, keduanya memiliki peran besar dan saling mempengaruhi, bahwa lingkungan memang memiliki pengaruh atas budaya dan perilaku manusia (Sriyana, 2022).

Untuk menganalisis nasi tumpeng Jawa dan *osechi ryōri* Jepang menggunakan teori ekologi budaya, pendekatan ini fokus pada hubungan antara manusia, lingkungan, dan budaya. Teori ini membantu memahami bagaimana kedua tradisi kuliner ini tidak hanya merupakan ekspresi budaya tetapi juga adaptasi terhadap lingkungan alam dan sosial di mana masyarakat tersebut hidup. Berikut langkah analisisnya:

### 3.1 Hubungan Simbolis dengan Lingkungan

Nasi tumpeng Jawa berbentuk kerucut tumpeng melambangkan gunung, yang dalam kosmologi Jawa dianggap sebagai tempat sakral dan sumber kehidupan. Gunung juga merupakan simbol keagungan Tuhan, sementara aneka lauk-pauk di bawahnya menggambarkan kekayaan alam sekitar. Warna kuning yang berasal dari kunyit menunjukkan pemanfaatan sumber daya alam lokal. Sayuran seperti kangkung, bayam, dan kacang panjang mencerminkan hasil pertanian tropis yang melimpah.

*Osechi ryōri* Jepang hidangan seperti *kazunoko* (telur ikan) dan *tazukuri* (ikan teri) mencerminkan hubungan masyarakat Jepang dengan laut sebagai sumber utama protein. *Renkon* (akar teratai) menunjukkan keterikatan dengan hasil pertanian lokal yang unik, sedangkan penggunaan bahan seperti *konbu* (rumput laut) mencerminkan adaptasi terhadap sumber daya maritim.

### 3.2 Filosofi Hidangan dan Adaptasi Budaya

Nasi tumpeng Jawa pada setiap elemen makanan memiliki makna filosofis yang mencerminkan nilai-nilai budaya

Jawa, seperti gotong royong (ikan asin), kerja keras (ikan lele), dan harapan rezeki melimpah (sayur kluwih). Ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berfungsi untuk kebutuhan fisik, tetapi juga menjadi alat untuk memperkuat hubungan sosial dan spiritual.

Osechi ryōri Jepang yang setiap makanan terdapat filosofi dalam seperti ebi (umur panjang), kinton (keberuntungan finansial), dan datemaki (pengetahuan) mencerminkan nilai-nilai yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Jepang yaitu kerja keras, kebahagiaan, dan kemakmuran. Tradisi ini juga menunjukkan bagaimana masyarakat Jepang memanfaatkan makanan untuk menyampaikan harapan dan doa di awal tahun.

### 3.3 Praktik Sosial dan Keharmonisan dengan Alam

Nasi tumpeng Jawa disajikan dalam tradisi slametan atau perayaan hari tertentu seperti kelahiran anak atau hari panen yang mengutamakan keharmonisan sosial dan doa bersama. Penggunaan bahan-bahan lokal yang tersedia melimpah menunjukkan adaptasi terhadap ekosistem tropis, serta rasa syukur kepada alam sebagai pemberi kehidupan.

Osechi ryōri Jepang menyajikan hidangan ini menunjukkan penghargaan terhadap siklus musim, terutama musim dingin, di mana bahan makanan yang diawetkan seperti ikan, kacang, dan talas menjadi penting. Ini juga mencerminkan cara masyarakat Jepang menjaga persediaan makanan di musim yang kurang produktif.

Melalui teori ekologi budaya, baik nasi tumpeng maupun Osechi ryōri dapat dilihat sebagai bentuk adaptasi budaya terhadap lingkungan alam dan sosial masing-masing. Keduanya menunjukkan hubungan erat antara manusia dan alam, yang mana makanan tidak hanya menjadi kebutuhan biologis tetapi juga sarana untuk memperkuat hubungan sosial, spiritual, dan

budaya. Adaptasi modern dalam penyajian menunjukkan bahwa tradisi tetap relevan meskipun masyarakat mengalami perubahan dalam cara hidup.

Nasi tumpeng dan osechi ryōri memiliki kesamaan keduanya memiliki elemen makanan yang melambangkan nilai-nilai spiritual dan harapan, seperti keberuntungan, kemakmuran, dan umur panjang. Sama-sama mencerminkan adaptasi terhadap lingkungan alam setempat, sebagaimana nasi tumpeng Jawa menggunakan bahan-bahan tropis seperti sayuran dan rempah. Osechi ryōri menggunakan hasil laut dan bahan-bahan yang diawetkan sesuai dengan musim dingin. Cara memakan dari nasi tumpeng dan osechi ryōri sama yakni dengan bersama-sama dengan anggota keluarga atau kerabat. Keduanya adalah bagian dari tradisi kuliner yang telah bertahan lama, meskipun ada adaptasi modern untuk menjadikannya relevan dengan zaman. Kemudian baik dari nasi tumpeng maupun osechi ryōri mencerminkan rasa syukur kepada alam dan Tuhan atas rezeki yang telah diberikan.

Perayaan yang dilakukan oleh masyarakat tertentu merupakan wujud ekspresi sosial yang mencerminkan identitas dan nilai-nilai yang dijunjung tinggi oleh masyarakat tersebut. Perayaan melibatkan banyak orang, yang menunjukkan rasa kebersamaan dan solidaritas antarindividu. Selain itu, makanan yang disajikan dalam perayaan memiliki peran yang sangat penting. Melaksanakan perayaan tanpa hidangan makanan dirasa kurang lengkap, karena makanan mencerminkan budaya yang dimiliki oleh suatu masyarakat. Seperti yang diungkapkan oleh Jean Anthelme Brillat-Savarin dalam bukunya *The Physiology of Taste* pada tahun 1825, "*Tell me what you eat, and I will tell you who you are.*" (Salamonik, 2024) Ungkapan ini secara tidak langsung menyampaikan pesan bahwa apa yang dimakan oleh suatu masyarakat dapat memberikan gambaran

tentang siapa mereka dan budaya yang mereka anut.

Perayaan masyarakat Jawa berupa nasi tumpeng dan osechi ryōri pada masyarakat Jepang dapat dilihat sebagai hubungan simbolis manusia dan alam. Bahan-bahan yang disediakan oleh alam dimanfaatkan oleh manusia untuk dimasak dan disajikan dalam perayaan. Hubungan simbiolisis manusia dengan alam begitu ditunjukkan oleh masyarakat Jawa dan masyarakat Jepang. Hal ini sejalan dengan penjelasan (Prasetyo, 2020) bahwa masyarakat Jawa selalu menganggap manusia dan alam merupakan satu kesatuan. Masyarakat Jawa yakin bahwa alam semesta juga berada dalam dirinya. Dirinya adalah gambaran alam semesta. Selain itu konsep budaya Jawa yakni menekankan terhadap keseimbangan baik itu alam, sesama manusia dan Tuhan maka terdapat konsep memayu hayuning bawana yang diyakini bahwa hubungan manusia dan alam merupakan hubungan yang sakral. Hal ini juga sejalan dengan masyarakat Jepang yang sangat menghargai alam. Masyarakat Jepang memiliki ikigai, ikigai berhubungan erat dengan menjaga keselarasan dengan lingkungan, dengan orang-orang disekeliling dan dengan masyarakat secara luas yang tanpanya maka kelestarian menjadi mustahil (Mogi, 2018)

Nasi tumpeng dan Osechi ryōri dihidangkan di acara perayaan secara rapi dan cantik. Nasi tumpeng yang dihias sedemikian rupa menggambarkan makna-makna. Sebagaimana dalam buku Seri Pustaka Cita Rasa Indonesia Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi yang menjelaskan bahwa lauk pauk yang digunakan untuk melengkapi tumpeng punar merupakan kombinasi berbagai cita rasa makanan, ada manis, gurih, asin, pedas, dan segar. Ini merupakan symbol dari keberagaman sifat, sikap, dan perilaku manusia. Selain itu lauk pauk yang melengkapi juga bertekstur keras maupun lunak yang memiliki makna bahwa banyaknya peristiwa yang dialami dengan

berbagai pengalaman dalam hidup dapat dihadapi dengan bersatu dan bekerja sama. (Gardjito, Santoso, & Eni, 2024)

Konsep tersebut sejalan dengan buku dari (Mogi, 2023) yang menuliskan bahwa nagomi merupakan inti dari filosofi dan teknik memasak bangsa Jepang yang secara khusus dicontohkan melalui kaiseki yang menggambarkan keseimbangan bahan-bahan dalam suatu hidangan. Kaiseki adalah tentang menghargai beragam berkah dari alam dan nagomi dalam konteks ini merupakan istilah umum yang menggambarkan pendekatan bangsa Jepang terhadap keselarasan dengan makanan.

Filosofi hidangan dan adaptasi budaya antara masyarakat Jawa dan Jepang mencerminkan keberagaman makna dalam penyajian makanan. Misalnya, ikan lele dalam nasi tumpeng dimaknai sebagai simbol kerja keras, sebagaimana korumame (kacang hitam) dalam osechi ryōri melambangkan semangat yang sama. Jepang, sebagai negara yang dikenal dengan budaya kerja kerasnya, menunjukkan hasil nyata dari nilai tersebut melalui kemajuan yang telah dicapai. Dengan dedikasi tinggi, masyarakat Jepang berhasil menjadikan negaranya sebagai salah satu yang termaju di Asia. Para pekerja di perusahaan Jepang dikenal tekun dan berdedikasi untuk menghasilkan kualitas terbaik, bahkan Jepang mampu mengembangkan produk yang awalnya hanya diadaptasi menjadi sesuatu yang inovatif dan unggul. Namun, di balik keberhasilan tersebut, tingkat stres dan depresi juga menjadi tantangan yang harus dihadapi oleh masyarakat Jepang modern sebagaimana di jurnal (Ma, 2023) yang menuliskan bahwa karyawan di Jepang prevalensi di tempat kerja di kalangan pekerja semakin meningkat dan berdampak pada kesehatan mental karena jam kerja yang panjang.

Masyarakat Jawa memiliki ungkapan *ana dina ana upa, yen obah mamah* yang berarti ada hari ada nasi, tidak bergerak tidak makan. Maksudnya selama

manusia mau bekerja keras dengan tekun di setiap harinya maka mendapatkan sesuap nasi. Sedangkan yang tidak mau bekerja juga tidak mendapatkan makanan/rezeki sama sekali. Ungkapan ini menunjukkan bahwa orang Jawa memiliki sifat pekerja keras (Endraswara, 2016) tanpa usaha yang sungguh-sungguh, seseorang hanya akan menjadi beban bagi orang lain, sementara memiliki sifat kerja keras dan pantang menyerah menjadi kunci untuk berusaha semaksimal mungkin dalam menghidupi diri sendiri dan keluarga. Masyarakat Jawa dikenal sebagai masyarakat yang memiliki semangat merantau, baik untuk menimba ilmu maupun mencari nafkah. Tujuan merantau mereka tidak terbatas hanya di dalam wilayah Indonesia, tetapi juga meluas hingga ke luar negeri, mencari peluang dan pengalaman baru untuk mencapai kehidupan yang lebih baik.

Praktik sosial dan keharmonisan dengan alam tercermin dalam tradisi masyarakat Jawa, di mana nasi tumpeng disajikan dalam acara slametan atau perayaan hari tertentu, seperti kelahiran anak atau hari panen, yang mengutamakan kebersamaan dan doa bersama. Seperti (Mulyawati, 2024) yang menuliskan bahwa masyarakat Boyolali melestarikan tumpeng pungkur dengan tujuan berhubungan dengan pengharapan, doa dan pengampunan dari Allah. Bahan-bahan dalam nasi tumpeng menggambarkan kekayaan alam Indonesia, khususnya Jawa sebagai kawasan tropis, di mana sayuran dan ternak mudah didapatkan sepanjang tahun. Nasi tumpeng juga disiapkan tanpa pengawetan karena dimakan segera setelah disajikan, mencerminkan kesegaran bahan yang tersedia. Berbeda dengan Jepang yang memiliki empat musim, jenis sayuran tertentu sulit ditemukan karena perubahan cuaca yang ekstrem, sehingga makanan diolah dengan teknik fermentasi. Osechi ryōri di Jepang, sebagai hidangan tradisional, menunjukkan penghargaan terhadap siklus musim, terutama musim dingin, di mana bahan-bahan yang

diawetkan seperti ikan, kacang, dan talas menjadi sangat penting untuk memastikan ketersediaan makanan selama periode yang panjang.

Meskipun nasi tumpeng dan osechi ryōri merupakan hidangan penuh makna perkembangan zaman dan kesibukan masyarakat modern telah mendorong munculnya alternatif praktis dalam penyajiannya. Kini, baik masyarakat Jawa maupun Jepang dapat dengan mudah membeli atau memesan hidangan ini melalui layanan katering. Di Jepang, Osechi ryōri tersedia di berbagai *konbini* (minimarket) dan supermarket sementara di Indonesia, banyak jasa katering yang menawarkan layanan memasak nasi tumpeng dalam jumlah besar. Fenomena ini mencerminkan pilihan masyarakat kedua budaya untuk tetap mempertahankan tradisi melalui cara yang lebih praktis, tanpa harus repot memasak sendiri.

Nasi tumpeng Jawa dan osechi ryōri Jepang sama-sama menjadi simbol penting dalam perayaan tradisional masing-masing budaya, mencerminkan nilai kebersamaan, penghormatan terhadap alam, dan doa untuk keberkahan. Nasi tumpeng dengan bentuk kerucut dan aneka lauk-pauk yang mencerminkan kekayaan alam tropis, dipadukan dengan osechi ryōri yang terdiri dari makanan awetan seperti ikan, kacang, dan talas, yang menggambarkan penghargaan terhadap siklus musim di Jepang, menunjukkan bagaimana setiap budaya menghadirkan makanan sebagai wujud ekspresi rasa syukur. Kedua hidangan ini tidak hanya memperkaya tradisi, tetapi juga menjadi simbol persatuan dan kebersamaan dalam momen-momen perayaan penting.

#### 4. Simpulan

Kesimpulannya adalah melalui pendekatan teori ekologi budaya Julian Steward, penelitian ini menunjukkan bahwa nasi tumpeng dari Jawa dan osechi ryōri dari Jepang bukan sekadar makanan tradisional, melainkan cerminan dari

hubungan simbolis, filosofis, dan ekologis antara manusia dan lingkungannya. Kedua hidangan tersebut lahir dari proses adaptasi budaya terhadap kondisi alam setempat, tropis agraris di Jawa dan maritim-musiman di Jepang yang tercermin dalam pemilihan bahan makanan, cara penyajian, serta makna filosofis yang menyertainya.

Nasi tumpeng maupun osechi ryōri memperlihatkan bahwa makanan berfungsi sebagai media pelestarian nilai-nilai sosial, spiritual, dan budaya yang diwariskan secara turun-temurun. Unsur simbolik seperti bentuk kerucut tumpeng yang menyerupai gunung sakral dan penggunaan bahan laut dalam osechi, menandakan pentingnya unsur alam dalam membentuk identitas budaya masing-masing masyarakat. Selain itu, nilai kerja keras, harapan, dan kebersamaan yang melekat pada masing-masing hidangan menunjukkan bahwa makanan juga berperan dalam membentuk solidaritas sosial dan semangat kolektif.

Fokus kebaruan dalam tulisan ini terletak pada perbandingan dua tradisi kuliner lintas budaya yang dianalisis menggunakan lensa ekologi budaya, sehingga dapat memperkaya kajian antropologi makanan dengan menampilkan keterkaitan erat antara budaya makan, lingkungan, dan nilai-nilai sosial. Dengan demikian, baik nasi tumpeng maupun Osechi ryōri menjadi bukti nyata bahwa tradisi kuliner tetap relevan dan terus beradaptasi seiring perubahan zaman, namun tetap berakar kuat pada nilai-nilai lokal yang membentuknya.

## Referensi

- Ababil, N. R., Hasairin, A., & Gani, A. R. F. (2021). *Kajian Etnobiologi Tumpeng Sebagai Makanan Budaya Suku Jawa Di Indonesia*.
- Aditya, R., Atiqah, A. N., & Irmayanti, D. (2023). *Filosofi Hidangan Pada Perayaan Chunjie Dan Oshougatsu: Filosofi Hidangan Pada Perayaan*
- Chunjie Dan Oshougatsu. *Paramasastra : Jurnal Ilmiah Bahasa Sastra dan Pembelajarannya*, 10(1), 1–15. <https://doi.org/10.26740/paramasast.ra.v10n1.p1-15>
- Andreasen, E. (2014). *Popular Buddhism in Japan: Buddhist Religion & Culture*. Routledge.
- Coleman, M. (2015). *The Culture and Crafts of Japan* (Illustrated edition). Powerkids Pr.
- Cunningham, G. (t.t.). *Enchanting Festivals of Japan: Experience the Magnificence of Omatsuri Traditions*. Nicholas Horne.
- Ed-Dally, M. Z., & Faizah, N. (2020). Makanan Tumpeng dalam Tradisi Bancakan. *Qurthuba: The Journal of History and Islamic Civilization*, 3(2), 190–209. <https://doi.org/10.15642/qurthuba.2020.3.2.190-209>
- Endraswara, S. (2016). *Berpikir Positif Orang Jawa*. Media Pressindo.
- Gardjito, M., Santoso, U., & Eni, H. (2024). *Jual Buku Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia: Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi*. Jogjakarta: Andi Publisher. Diambil dari <https://ebooks.gramedia.com/id/buku/seri-pusaka-cita-rasa-indonesia-makanan-pokok-dan-ragam-hidangan-nasi>
- Gustaman, R. F., Darmawan, A. W., Gandi, A., Wijayanti, A., Nurlaela, N., Idin, A., & Wahidin, W. (2024). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Madiun: Bayfa Cendekia Indonesia.
- Japan by Food (Direktur). (2020). *Makanan Tahun Baru Jepang: Shizuka Mencoba Osechi Ryori | Tantang Shizuka*. Diambil dari <https://www.youtube.com/watch?v=R6NILlnatfU>
- Ma, X. (2023). Impact of Long Working Hours on Mental Health: Evidence from China. *International Journal of Environmental Research and*

- Public Health*, 20(2), 1641.  
<https://doi.org/10.3390/ijerph20021641>
- Masoko, M. (2019). Analisis Kebudayaan Jepang Tentang Perayaan Oshogatsu. *ABDIMAS: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 12(3).  
<https://doi.org/10.36412/abdimas.v12i3.1071>
- Mogi, K. (2018). *The Book of Ikigai*. Noura Books.
- Mogi, K. (2023). *The Way of Nagomi*. Noura Books.
- Mulyawati, I. M. (2024). Wujud Moderasi Beragama Pada Tumpeng Pungkur Sebagai Tradisi Kematian Di Kabupaten Boyolali: Kajian Gastronomi Sastra. *Basastra: Jurnal Bahasa, Sastra, dan Pengajarannya*, 12(1), 111–121.  
<https://doi.org/10.20961/basastra.v12i1.84884>
- Ong, R. (2017). *CultureShock! Japan*. Marshall Cavendish International Asia Pte Ltd.
- Pranoto, D. S. (2024). Menyelami Makna dan Filosofis Budaya Tumpeng sebagai Simbol Identitas Kearifan Lokal Bagi Masyarakat. *Advances In Social Humanities Research*, 2(3), 415–426.  
<https://doi.org/10.46799/adv.v2i3.209>
- Prasetyo, B. (2020). Alam dan Manusia “Sebuah Kesatuan yang Dipisahkan Wacana.” *Waskita: Jurnal Pendidikan Nilai dan Pembangunan Karakter*, 2(1), 31–46.
- Roslina, L. (2017). Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang. *IZUMI*, 6(2), 1–8.  
<https://doi.org/10.14710/izumi.6.2.1-8>
- Salamonik, M. (2024). *Manufacturing and Debating Coffee Substitutes in Nineteenth-Century Sweden*. Springer Nature.
- Saputra, E., & Rosyida, L. (2023). Muharam Traditional Food Philosophy (Study In Jatisari Village, Sambu District, Boyolali District): Study Of Literature Gastronomics. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1).
- Sriyana. (2022). *Sosiologi Pedesaan*. Zahir Publishing.
- Washoku Traditional Dietary Cultures of the Japanese. (t.t.). *MAFF Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries*.
- 主婦の友社. (2020). 英語で伝えたい！美味しい和食. 主婦の友社.

