

Keterampilan Mengolah Makanan dalam Film *Little Forest* Karya Junichi Mori

Dwi Novi Rahakjani^{*}), Ngurah Indra Pradhana, Renny Anggraeny

PS Sastra Jepang, FIB, Universitas Udayana, Denpasar,
Program Studi Sastra Jepang, FIB, Universitas Udayana, Denpasar,
Jl. Pulau Nias No. 13, Kota Denpasar, 80114, Indonesia

Email:

¹[dwinovi169@gmail.com], ²[indra_pradhana@unud.ac.id], ³[renny_anggraeny@unud.ac.id]

Abstract

This research is entitled "Food Processing Skills in the Little forest Movie by Junichi Mori". The purpose of this research was to examine the skills of the Japanese people in processing food in Junichi Mori's Little forest movie. The method used in this research is note taking method and informal method. The theory used in this study is the Literary Gastronomy theory proposed by Endraswara and the Semiotic theory proposed by Danesi. The results showed that there were several skills in processing foodstuffs based on the food they were processed, 1) amazake which was processed using porridge and koji, 2) stir-fried akebi which was processed using ingredients from akebi skin and cooked using sabuji style, 3) hoshiimo made from dried sweet potatoes, 4) shimi daikon made from radish dried in cold air, 5) Nattou Mochi which is nattou served with mochi. In the Little Forest movie is shown the process of processing traditional foods. the unique thing is that the Japanese people in the little forest film not only use cooking utensils but also take advantage of the air temperature to process food.

Keywords: *gastronomy, foodstuffs processing, little forest*

1. Pendahuluan

Negara Jepang tak hanya dikenal karena negaranya yang maju, Jepang juga memiliki beragam kebudayaan dalam kehidupan bermasyarakatnya. Selain kebudayaannya yang beragam, Jepang juga memiliki beragam makanan yang menjadikannya sebagai ciri khas negara Jepang. Makanan orang Jepang berbeda-beda menurut zaman, tingkat sosial, dan daerah tempat tinggalnya. Pada umumnya, bahan-bahan masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan) dan makanan laut. Bumbunya berupa *dashi* yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shitake* yang ditambahkan dengan *miso* dan juga *shoyu* (Lestari, 2017:1). Ciri khas makanan Jepang salah satunya terdapat pada bumbu yang dipakai. Makanan Jepang tidak menggunakan

bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang ditumbuk dan tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam melainkan menggunakan sayur-sayuran yang memiliki aroma wangi dan dipotong kecil atau diparut hingga halus.

Masakan Jepang memiliki metode pengolahan makanan yang beragam seperti *tsukemono* yaitu makanan yang diolah menjadi acar, *shirumono* yaitu pengolahan makanan menjadi hidangan rebus sup dan kaldu, *yakimono* yaitu pengolahan makanan panggang yang di panggang langsung di atas bara api atau alat pemanggang, serta metode pengolahan yang lain seperti *aemono*, *agemono*, *gohanmono*, *nimono* dan lain-lain (Ashkenazi dan Jacob, 2013:109). Berbagai macam metode dan bahan makanan yang digunakan oleh masyarakat Jepang untuk

mengolah makanan menjadikan masakan Jepang bervariasi.

Fenomena makanan telah berdampak pada penulisan karya sastra seperti novel, film, komik maupun film yang menciptakan *genre* baru yaitu sastra kuliner yang dikenal dengan gastronomi sastra. Cerita di dalamnya dimulai dari bagaimana proses mengumpulkan bahan-bahannya, cara memasaknya, cara menyajikannya hingga menikmatinya salah satunya adalah film *Little Forest* karya Junichi Mori.

Bagian penting dari budaya nasional adalah daya tarik yang menyatakan bahwa masakan adalah dasar bagian dari budaya suatu bangsa dan karenanya tidak dapat dipisahkan dari warisan budaya lainnya. Kampanye Jepang menyatakan bahwa “Budaya makanan Jepang tidak hanya mencakup bahan dan teknik memasaknya tetapi juga peralatan makan dan perabotan, arsitekturnya, dan spiritualitas dan rasa estetika yang dilambangkan oleh seni rangkaian bunga dan upacara minum teh. Dengan demikian, budaya makanan mencerminkan budaya Jepang secara keseluruhan (Zhang, 2015:9). Hal ini tercermin dalam film *Little Forest* karya Junichi Mori yang menampilkan budaya Jepang secara keseluruhan yang tercermin dalam sebuah masakan.

Penelitian sebelumnya yang menjadi referensi peneliti yaitu penelitian Krisnadi (2018) yang berjudul “Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah” meneliti mengenai gastronomi yang ada pada makanan Betawi sebagai identitas budaya suatu daerah yang didasarkan dengan empat tahapan gastronomi. Hasil penelitian Krisnadi adalah gastronomi dilihat dari empat tahapan yaitu sejarah, budaya, geografis dan metode memasaknya. Tahapan-tahapan tersebut sangat berkaitan erat dengan latar belakang sebuah filosofi yang mempunyai peran bagi kehidupan masyarakat yang harus dilestarikan. Seperti contohnya pada saat

acara *maulidan* masyarakat Betawi mengonsumsi nasi kebuli secara bersama-sama yang dimasak dengan campuran daging kambing dan dibumbui aneka rempah aromatik. Penelitian ini dengan penelitian Krisnadi adalah sama-sama membahas mengenai gastronomi. Penelitian Krisnadi menggunakan metode wawancara sedangkan penelitian ini menggunakan metode simak catat.

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan penghargaan serta apresiasi masyarakat pembaca terhadap karya sastra. Penelitian ini juga diharapkan mampu memberikan pengetahuan tambahan kepada pembaca yang akan melakukan penelitian terhadap film. Tujuan khusus penelitian ini adalah mengetahui keterampilan masyarakat Jepang dalam mengolah makanan dalam film *Little Forest* karya Junichi Mori.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat dialami (Bogdan dan Taylor 1975:5). Dalam proses pengumpulan data, peneliti menggunakan metode simak catat. menurut Sudaryanto (2015:133) untuk mengumpulkan data melalui data pustaka, dengan membaca data-data yang berkaitan dengan objek penelitian yaitu film *Little forest* dan mencatat hal-hal yang dianggap penting dengan membaca dan mencatat serta mengolah bahan penelitian. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis menggunakan teori gastronomi sastra oleh Endraswara (2018) dan teori Semiotika oleh Danesi (2010). Data yang digunakan dalam penelitian ini berupa dialog dan gambar yang berupa potongan adegan dalam film *Little*

Forest yang menggambarkan keterampilan mengolah makanan masyarakat Jepang. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah film *Little Forest* (2014) 2 episode dan *season* kedua (2015) 2 episode yang disutradarai oleh Junichi Mori. Metode yang digunakan untuk menyajikan hasil analisis adalah metode informal. Metode informal menurut Ratna (2006:50) adalah metode yang penyajian hasil analisisnya berupa rangkaian kata-kata.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pembahasan ini di dapat bahwa dalam film *Little forest* didapat lima keterampilan Mengolah makanan berdasarkan makanan yang diolah oleh Ichiko yaitu *amazake*, tumis *akebi*, *hoshiimo*, *shimi daikon* dan *nattou mochi*. Berikut pembahasan mengenai keterampilan masyarakat Jepang dalam mengolah makanan dalam film *Little forest* karya Junichi Mori.

3.1 Keterampilan Mengolah makanan

3.1.1 *Amazake*

Amazake adalah minuman tradisional Jepang yang memiliki cita rasa manis yang terbuat dari nasi yang telah difermentasi. *Amazake* merupakan minuman yang digemari di Jepang. *Amazake* memiliki arti *sake* manis dalam bahasa Indonesia. *Amazake* memiliki kadar gula yang tinggi sekitar 20% hingga 30% sehingga membuat *amazake* menjadi sumber energi bagi yang mengonsumsinya (Oda dkk dalam Anam, 2011:43). *Amazake* berwarna putih dan memiliki tekstur yang kental. *Amazake* dapat dihidangkan dalam keadaan hangat maupun dingin. Selain dapat dibeli di festival maupun di toko, *amazake* juga dapat dibuat sendiri dirumah dengan bahan-bahan yang sederhana.

(1) いち子：まず甘酒を作る。お粥にこうじをの混ぜて。この季節なら常温放置で大丈夫。一晩でできる。うんあつま。ここに更に発酵を促す菌を加える。ヨーグルトでも原酒でも。私はたいがいパンに使っているイーストを入れる。よくかき混ぜて暖かいので半日くらいで飲めるように発酵してガスが泡立ち飲み心地が爽やか。冷蔵庫で冷たく冷やしておく。

(リトルフォレストサマー, 2014,12:55)

Ichiko : *Mazu amazake o tsukuru. O kayu ni kōji o no mazete. Kono kisetsunara jōon hōchi de daijōbu. Hitoban de dekiru. Un amma. Koko ni sarani hakkō o unagasu kin o kuwaeru. Yoguruto demo genshu demo. Watashi wa taigai pan ni tsukatte iru īsu to ireru. Yoku kakimazete attakainode han'nichi kurai de nomeru yō ni. hakkō shite gasu ga awadachi nomi-gokochi ga sawayaka. Reizōko de tsumetaku hiyashite oku.*

(*Little forest Summer*, 2014,12:55)

Terjemahan:

Ichiko : Pertama, buat *amazake* terlebih dahulu. Campur *koji* kedalam bubur. Di musim seperti ini, simpan saja dalam suhu ruangan. Kau bisa membuatnya dalam waktu semalam. Manis. Sekarang tambahkan bakteri fermentasi. Ini sama seperti yogurt atau *sake* yang belum di proses. Aku memasukkan ragi yang digunakan untuk membuat roti. Diaduk dengan rata. Karena udaranya hangat, butuh setengah hari supaya siap minum. Gas hasil fermentasi membentuk gelembung-gelembung, tapi segar saat diminum. Lalu dinginkan dalam kulkas.



Gambar 1

Alat untuk membuat Amazake

Sumber: *Little forest Summer*, 12:55

Kutipan (1) menggambarkan saat tokoh Ichiko membuat *Amazake*. Menurut Endraswara (2018:9) masakan dipelajari prosesnya secara menyeluruh dari menyediakan bahan-bahannya hingga menyajikannya di meja makan. Hal tersebut berkaitan dengan upaya Ichiko yang menanam sendiri padi yang akan digunakannya untuk membuat *Amazake*. Untuk membuat *Amazake*, yang harus dilakukan terlebih dahulu adalah mencampurkan bubur dengan *koji*. *Koji* adalah nasi yang telah difermentasi dengan jamur *aspergillus oryzae*. Selanjutnya adalah memasukkan bakteri fermentasi seperti *yoghurt* atau *sake* dan juga ragi. Dalam proses mengolah *amazake*, bubur atau beras yang difermentasikan dengan *koji* dipanaskan dengan air pada suhu 50 hingga 60 derajat *celcius*. Jika suhu terlalu tinggi maka *koji* tidak bekerja secara optimal dan tidak akan menghasilkan rasa manis. Namun jika suhu terlalu rendah, makan menyebabkan penggandaan bakteri sehingga menyebabkan *amazake* menjadi asam. Alat yang digunakan untuk membuat *Amazake* yaitu *rice cooker*, termos, *magic jar* dan juga panci seperti yang digunakan oleh Ichiko.

Gambar 1 menunjukkan alat yang digunakan oleh Ichiko untuk membuat *Amazake*. Ichiko menggunakan panci untuk merebus *Amazake*. *Amazake* didiamkan dengan suhu 50-60 derajat *celcius* selama setengah hari untuk bisa diminum. *Amazake* sebaiknya disimpan didalam kulkas agar

tetap segar saat diminum. Tidak hanya beras, *amazake* dapat dibuat dari gandum, kacang atau sayuran yang mengandung glukosa. *Amazake* juga diminum selama perayaan *Hina Matsuri* yaitu festival boneka yang diadakan pada tanggal 3 maret setiap tahunnya karena *amazake* mengandung alkohol yang rendah ataupun sama sekali tidak mengandung alkohol sehingga aman untuk dikonsumsi oleh anak-anak. Pada awalnya, *amazake* dianggap sebagai minuman saat cuaca dingin, namun pada zaman Edo *amazake* dikonsumsi di musim panas untuk menghilangkan kelelahan yang disebabkan oleh panas.

Menurut Danesi (2010:277) dari masakan, dapat diketahui apa yang terungkap dari masakan itu tentang mereka. Hal tersebut berkaitan dengan keadaan yang terjadi di masyarakat Jepang bahwa dengan membuat *amazake* juga merupakan salah satu cara agar *rounin* dapat mencari uang dengan menjual *amazake* yang mereka buat (Makiko, 2016).

3.1.2 Tumis Akebi

Akebi adalah salah satu jenis buah di Jepang yang memiliki kulit berwarna ungu dan memiliki biji didalamnya. Buah *Akebi* banyak tumbuh di bagian utara Jepang dan panen pada saat musim gugur. Bagian isi *Akebi* banyak dimanfaatkan untuk dimasak menjadi gorengan, dan juga tempura. Tidak hanya isinya, kulit buah *Akebi* juga bisa dimanfaatkan untuk membuat masakan salah satunya adalah tumis *akebi* yang dimasak oleh Ichiko dalam film *Little forest*.

(2) いち子 : んじゃ。あけびの皮を一口大に切って、クミン、ニンニク、ネギ、カレー粉一、トマト、そしてあけび。それらをしょうゆと炒め合わせて、サブジ風。いいかもねつまみだねおかずにも。てばんの味噌で味付けしたひき肉詰めて

揚げたのは、多めに作って稲刈りのお弁当に。

(リトルフォレストオータム, 2014, 08:03)

Ichiko : *Nja. Akebi no kawa o hitokuchi-dai ni kitte, kumin, nin'niku, negi, karē-ko⁻, tomato, soshite akebi. Sorera o shōyu to itame awa sete, sabuji-fū. Ī kamo ne tsumamida ne okazu ni mo. Teban no Miso de ajitsuke shita hikiniku tsumete ageta no wa, ōme ni tsukutte inekari no o bentō ni.*

(*Little forest Autumn*, 2014, 08:03)

Terjemahan:

Ichiko : aku akan memotong kulit *akebi* ini dengan ukuran sekali gigit. Campurkan jintan putih, bawang putih, daun bawang, bubuk kare, tomat, dan *akebi*, tumis dengan kecap, ini adalah gaya *sabuji*. Bisa jadi hidangan pendamping atau camilan yang enak. Aku mengisi beberapa kulit *akebi* dengan daging cincang bumbu miso dan menggorengnya. Aku membuat porsi besar dan memasukkannya ke dalam obento untuk makan siang saat panen.



Gambar 2

Ichiko membuat tumis *akebi*

Sumber: *Little forest Autumn*, 08:03

Kutipan (2) menunjukkan saat Ichiko memasak tumis *akebi*. Ichiko memasak tumis *akebi* dengan gaya *sabuji* yang merupakan tumis ala India dengan menggunakan rempah-rempah. Untuk membuat tumis *akebi* hanya digunakan kulit *akebi* yang sudah dipotong-potong menjadi beberapa bagian.

Selanjutnya masukkan bumbu-bumbu pelengkap ke dalam penggorengan yaitu jintan putih, bawang putih yang sudah dicincang, bubuk kare, tomat yang sudah dipotong, dan kulit *akebi* dan ditumis dengan kecap seperti yang terlihat pada gambar 2.

Gambar 2 menunjukkan situasi Kutipan (2) yakni saat Ichiko menumis semua bahan-bahan untuk membuat tumis *akebi*. Ichiko menggunakan Teflon untuk menumis bahan-bahan yang digunakan. Tidak hanya buahnya, kulit *akebi* juga bisa dikonsumsi seperti Ichiko yang memasak tumis menggunakan kulit *akebi*. Jika kulit *akebi* masih mentah, maka rasanya pahit dan sepat. Untuk menghilangkan rasa pahit pada kulit *akebi*, sebaiknya kulit *akebi* direndam di dalam air selama beberapa jam. Kulit *akebi* juga bisa dimasak dengan menggorengnya dengan minyak dan dinikmati dengan hidangan tempura dan gorengan.

Menurut Endraswara (2018:176) pemakaian makanan biasanya disangkutpautkan dengan wilayah tertentu. Hal ini berkaitan dengan tempat dibudidayakannya *akebi* yaitu di Tohoku. Di Tohoku tempat *akebi* dibudidayakan, kulit *akebi* telah dimasak dan dimakan selama beberapa waktu. Daging buah *akebi* biasanya dimakan mentah dengan memisahkan biji buah *akebi* dengan daging buahnya. *Akebi* dapat ditemukan pada musim gugur, *akebi* mekar pada bulan Mei dan buahnya matang pada bulan September hingga Oktober. *Akebi* tumbuh secara alami di pegunungan di berbagai belahan Jepang tetapi di beberapa daerah di Jepang *Akebi* dibudidayakan, terutama di prefektur Yamagata di Tohoku (Aya, 2020).

3.1.3 *Hoshiimo*

Hoshiimo adalah olahan *satsumaimo* atau ubi jalar kering yang melalui proses pengukusan dan pengeringan. *Hoshiimo* memiliki warna coklat kekuningan.

(3) いち子：サツマイモは寒いと保存も
きかないので、掘ったらすぐほとんどの
芋は星芋になってしまう。鍋に湯を沸かし
て、ザルをかけて、次から次とふかして
いく。皮を剥いて短冊に切り。ワラにく
くって干しておく。干せば甘みが増えす
のでちょっとあぶっておいしいし。保存
も聞くので冬中楽しめる。

(リトルフォレストオータム, 2014,30:11)

Ichiko : *Satsumaimo wa samui to hozon mo kikanainode, hottara sugu hotondo no imo wa hoshi imo ni shite shimau. Nabe ni yu o wakashite, zaru o kakete, -ji kara tsugi to fuka shite iku. Kawa o muite tanzaku ni kiri. Wara ni kukutte hoshite oku. Hoseba amami ga fue sunode chotto abutte oishīshi. Hozon mo kiku node fuyu-chū tanoshimeru.*

(*Little forest Autumn*, 2014,30:11)

Terjemahan:

Ichiko : menyimpan satsumaimo tidak begitu efektif saat dingin. Jadi begitu dipetik, aku langsung membuat *hoshiimo*. Aku merebus air di panci, menaruh saringan di atasnya dan mengukus semuanya. Kupas kulitnya dan potong tipis-tipis. Lalu ikat mereka dengan jerami dan biarkan kering. Proses pengeringan meningkatkan kemanisan mereka, jadi rasanya benar-benar enak. Ini juga cara menyimpan yang efektif, supaya bisa aku nikmati di musim dingin.



Gambar 3

Ichiko Menggantungkan *Hoshiimo*

Sumber: *Little forest Autumn*, 30:11

Kutipan (3) menggambarkan saat Ichiko membuat *Hoshiimo*. *Hoshiimo* dibuat dengan menggunakan satsumaimo atau ubi jalar. Cara membuatnya adalah dengan mengukus ubi jalar selama kurang lebih dua jam lalu mengupas dan memotongnya dengan tekstur yang tipis. Setelah matang, ubi jalar dikeringkan dengan cara mengikatnya dengan Jerami dan menggantungnya di atap rumah.

Gambar 3 menunjukkan situasi Kutipan (3) yakni saat Ichiko menggantungkan *Hoshiimo* didepan rumahnya. *Hoshiimo* yang telah dipotong tipis-tipis diikat dengan Jerami, satu ikat Jerami berisi lima buah ubi jalar. *Hoshiimo* dikeringkan dibawah sinar matahari selama satu minggu dengan memanfaatkan angin dingin di musim dingin. Membuat *hoshiimo* tidak memerlukan gula karena rasa satsumaimo sudah manis dan saat proses pengeringan rasa manis *hoshiimo* akan meningkat karena penguapan air yang terjadi. Rasa manis alami yang dihasilkan oleh *Hoshiimo* menjadi ciri khas tersendiri.

Menurut Danesi (2010:277) dari masakan, dapat diketahui apa yang terungkap dari masakan itu tentang mereka. Hal tersebut berkaitan dengan masyarakat Jepang yang memiliki hubungan erat dengan ubi jalar. Ketika penanaman ubi jalar oleh Konyo Aoki yang dilakukan pada masa pemerintahan Yoshimune Tokugawa di pertengahan periode Edo, saat itu ubi jalar tidak hanya menyelamatkan kelaparan masyarakat, tetapi juga menyebarkan ubi jalar yang dikenal sebagai tanaman kelaparan di Jepang bagian barat hingga Jepang bagian timur (Takai, 2018).

3.1.4 *Shimi Daikon*

Shimi daikon atau lobak beku adalah lobak yang dikeringkan pada suhu udara dingin. *Shimi daikon* dibuat dengan memanfaatkan cuaca yang dingin pada musim salju.

(4) 郵便屋: 郵便で一す。

いち子: はい。おはようございます
います

郵便屋: 凍み大根やったんだ

いち子: うん、言われたとおり

郵便屋: うんだが

いち子: 半分に切って、皮剥いて、縦に切って、穴を空けて、ひもを通し、生のまま外の寒さで凍みさせて。そのまま干し上げると一年中保存のきく凍み大根になる。

(リトルフォレストウィンター,
2015, 19:50)

Yūbinya : *Yūbin de — su.*

Ichiko : *haii. Ohayōgozaimasu*

yūbin-ya : *Shimi daikon yatta nda*

Ichiko : *Un, iwa reta tōri*

yūbin-ya: *Un daga*

Ichiko : *Hanbun ni kitte, kawa muite, tate ni kitte, ana o akete, himo o tōshi,-sei no mama soto no samu-sa de shimi sasete. Sonomama hoshi ageruto ichinenjū hozon no kiku shimi daikon ni naru.*

(*Little forest Winter*, 2015, 19:50)

Terjemahan:

Mailman : surat

Ichiko : sebentar. Selamat pagi

Mailman : kamu membuat lobak beku

Ichiko : ya, seperti yang anda bilang

Mailman : begitu

Ichiko : potong lobak menjadi dua.

Kupas kulitnya. Potong secara

vertikal. Pasang tali dengan membuat lubang pada lobak. Biarkan membeku diluar rumah mentah-mentah. Jika dikeringkan seperti itu, kau akan mendapat lobak beku yang akan bertahan sepanjang tahun.



Gambar 4

Cara menggantung *shimi daikon*

Sumber: *Little forest Winter*, 2015, 19:50

Kutipan (4) menggambarkan saat Ichiko mengolah *Shimi daikon*. Menurut Danesi (2010:277) dalam *semiosfir*, makanan dan Tindakan makan selalu memiliki konotasi yang luas. Istilah yang digunakan untuk menyebut sistem konotasi yang dibentuk oleh makanan adalah masakan. Dari masakan, dapat diketahui bagaimana cara pembuatannya. Hal ini berkaitan dengan cara membuat *Shimi Daikon* dalam film *Little Forest* yang ditunjukkan oleh tokoh Ichiko. Untuk membuat *Shimi daikon* hanya memerlukan lobak saja sebagai bahan utamanya. Lobak dipotong menjadi dua bagian secara horizontal dan kupas kulitnya. Lobak yang sudah dipotong menjadi dua kemudian dipotong lagi secara vertikal menjadi beberapa bagian. Masyarakat Jepang biasanya merebus lobak sebelum mengeringkannya, namun Ichiko tidak merebusnya terlebih dahulu. Setelah itu lobak dilubangi dan dimasukkan tali untuk mempermudah menggantung lobak. Lobak yang telah dimasukkan tali digantung di atap rumah atau diluar rumah pada musim dingin.

Gambar 4 menunjukkan saat *Shimi daikon* digantung di luar rumah pada saat

musim salju. *Shimi daikon* diikat menggunakan Jerami dengan memasukkan tiga hingga lima potongan lobak disetiap ikatannya. *Shimi daikon* dikeringkan dengan suhu tertinggi di dalam setahun, yaitu suhu di bawah titik beku. Jika suhu tidak sampai di bawah titik beku, *Shimi daikon* dimasukkan ke dalam *freezer* terlebih dahulu sebelum dikeringkan. Pada siang hari lobak dikeringkan dan pada malam hari lobak dimasukkan kedalam *freezer* hingga air lobak habis dan kering.

3.1.5 *Nattou Mochi*

Mochi adalah kue beras Jepang yang terbuat dari beras ketan ditumbuk sehingga lembut dan lengket kemudian dibentuk menjadi bulat. *Mochi* di Jepang biasanya dimasak dengan cara direbus, dipanggang ataupun dibakar. *Mochi* memiliki berbagai varian seperti daifuku yaitu *Mochi* yang berisi pasta kacang merah, *Sakura Mochi* yaitu *Mochi* yang menyajikan warna dan rasa bunga *Sakura* dan juga *Nattou Mochi* yaitu *Mochi* yang dicampur dengan *Nattou*. *Nattou* dan *Mochi* merupakan perpaduan yang pas untuk dijadikan sebuah masakan. *Nattou* adalah makanan tradisional Jepang yang terbuat dari kacang kedelai yang sudah difermentasi yang memiliki tekstur lengket dan berlendir. Mengolah *Nattou* dan *Mochi* bukanlah hal yang mudah, dibutuhkan beberapa hari untuk mengolah *Nattou Mochi* seperti yang digambarkan oleh tokoh Ichiko dalam film Little Forest. Penggambaran keterampilan masyarakat Jepang dalam mengolah *Nattou Mochi* dapat dilihat pada tokoh Ichiko dalam film Little Forest yang ditunjukkan pada data berikut.

(13) いち子：分校でもちつき大会があった。もう十六年前。お母さんたちが大勢で準備に追われている。私たちは納豆堀雪の下に埋めておいたのだ。納豆作りは3日前に始める。柔らかく煮た納豆を

“わらづと“に包む。この時中にもワラを一本差しておくとよく糸をひく。雪穴掘って、ムシロを敷いてワラの毛布に、雪ふとん。

(リトルフォレストウインター, 2015,13:15)

Ichiko : Bunkō de *Mochitsukitaikai* ga atta. Mō jū roku-nen mae. Okāsan-tachi ga taisei de junbi ni owa rete iru. Watashitachiha nattō Hori yukinoshita ni umete oita noda. Nattō-tsukuri wa 3-nichi mae ni hajimeru. Yawarakaku nita nattō o “wara dzuto “ni tsutsumu. Kono toki-chū ni mo wara o ipponzashi shite okuto yoku ito o hiku. Yuki anaho tte, mushiro o shiite wara no mōfu ni, yuki futon.

(Little Forest Winter, 2015,13:15)

Terjemahan:

Ichiko : di sekolahku ada hari membuat *Mochi*. Tapi itu 16 tahun yang lalu. Para ibu bolak-balik kesana kemari. Kami bertugas menggali *Nattou*. Kami menguburnya di bawah salju. Butuh 3 hari untuk membuat *Nattou*. Bungkus kacang yang sudah direbus dengan warazuto. Kalau masukkan potongan jerami pada tahap ini, kau bisa mengisinya lebih banyak. Buat lubang di salju, bungkus dengan tikar jerami, lalu diatas tikar jerami, buat selimut salju.

Kutipan (13) menggambarkan saat Ichiko mengolah *Nattou Mochi*. Ichiko membuat *Nattou Mochi* secara tradisional. *Nattou* dibuat dengan membungkus kedelai yang sudah direbus dengan warazuto. Warazuto adalah Jerami yang sudah dibentuk untuk membungkus kedelai. Sebelum dipakai untuk membungkus kedelai, Jerami harus dibersihkan agar kuman dalam Jerami mati, namun bakteri *Nattou* tetap hidup dalam Jerami. Kedelai dibungkus oleh Jerami agar bakteri *Nattou* pada jerami yang berkembang biak pada kedelai dan menjadi *Nattou* hingga menghasilkan fermentasi. Ichiko menyimpan

Nattou yang sudah terbungkus warazuto dan tikar Jerami di bawah tumpukan salju untuk menjaga suhu *Nattou* dari udara dingin sehingga suhunya tetap stabil. Hal ini berbeda dengan masyarakat Jepang saat ini yang membuat *Nattou* dengan menggunakan menggunakan bakteri *bacillus subtilis* sehingga tidak memerlukan Jerami dalam proses pembuatannya (Putra, 2020).

Untuk membuat *Mochi*, beras ketan yang sudah dicuci malam sebelumnya dan direndam dalam banyak air semalaman agar dapat menyerap air dengan cukup. Setelah dikukus, beras ketan dimasukkan ke dalam lumpang. Lumpang berfungsi agar lebih mudah saat menguleni adonan yang akan dibuat *Mochi*. Ketan yang sudah dimasukkan ke dalam lumpang ditumbuk dengan menggunakan alu atau dalam bahasa jepangnya adalah *kine* agar bulir beras hancur dan menjadi gumpalan. Setelah menggumpal adonan dibalik dan diuleni dengan tangan dan ditumbuk menggunakan alu. Untuk membuat *Nattou Mochi*, *Nattou* yang sudah diberi gula dan kecap dicampurkan dengan *Mochi* dan dipanaskan hingga matang..

Menurut Endraswara (2018:197) makanan sering diwujudkan dalam ritual, maka tidak mengherankan jika tidak sedikit ragam makanan ritual sering muncul dalam karya sastra. Hal ini berkaitan dengan tradisi *Mochitsuki* yaitu tradisi membuat *Mochi* yang dilakukan pada malam sebelum tahun baru yang bertujuan untuk penyembahan kepada dewa agar masyarakat Jepang dapat berkecukupan dan panjang umur. Untuk membuat *Mochi* beras direndam selama satu malam dan keesokan paginya beras diletakkan dalam wadah yang terbuat dari kayu, beton, atau batu. *Mochi* diharapkan bisa membawa kekuatan dan harapan di tahun yang baru. Kata "*Mochi*" yang memiliki arti mempunyai sehingga dengan mengonsumsi *Mochi* diharapkan bisa mendapatkan keberuntungan (Hendar, 2016).

5. Referensi

- Anam, Khairul. (2011). "Efek Variasi Pembuatan *Amazake* Terhadap Kualitasnya". *Jurnal Pharmacy*. Volume 8(2), hlm. 42-51.
- Aya. 2020. "*Akebi' ttenani? Aji Oishī Kisetsu Osusume no Tabekata Made Maru tto Shōkai*". Diakses pada tanggal 20 Maret 2021 pukul 18.55 WITA dari alamat <https://erecipe.woman.excite.co.jp/article/E1596578420400/>
- Ashkenazi, Michael & Jacob, Jeanne. (2003). "*Food Culture in Japan*". Greenwood Press: London.
- Bogdan dan Taylor. 1975. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remadja Karya
- Danesi, Marcel. (2010). "Pesan Tanda dan Makna : Buku Teks Dasar Mengenai Semiotika dan Teori Komunikasi". Yogyakarta: Jalasutra.
- Endraswara, Suwardi. (2018). "Metode Penelitian Gastronomi Sastra". Yogyakarta :Textium.
- Hendar, Adrian. "*Mochitsuki*, Tradisi di Jepang Membuat Mochi untuk Menyambut Tahun Baru". 01 Juni 2021 pukul 21.59 WITA dari alamat <https://japanestation.com/culture/tradition/mochitsuki-tradisi-di-jepang-membuat-mochi-untuk-menyambut-tahun-baru>
- Krisnadi, Antonius Rizki. 2018. "Gastronomi Makanan Betawi Sebagai Salah Satu Identitas Budaya Daerah". *Jurnal National Conference of*

- Creative Industry*. Halaman 381-396.
- Lestari, Firda Suci. (2017). “Analisis Perbandingan Minat Terhadap *Sushi* dan *Sashimi* Sebagai
- Makiko, Itoh. (2016). “*‘Amazake’: The Wintertime Sake that isn’t What it Seems*”. (Diakses pada tanggal 17 April 2021 pukul 19:25 WITA dari alamat <https://www.japantimes.co.jp/life/2016/02/19/food/amazake-wintertime-sake-isnt-seems/>).
- Naoyuki, Takai. 2018. “*Hoshiimo no 9-wari ga Ibaraki-san ni Kawatta Kijou*”. Diakses pada tanggal 19 April 2021 pukul 22.34 WITA dari alamat <https://president.jp/articles/amp/26497?page=2>.
- Putra, Arif. 2020. “Mengulik Nutrisi dan Manfaat Natto, Olahan Kedelai dari Jepang”. Diakses pada tanggal 02 Agustus 2021 pukul 00.39 WITA
- Makanan Khas Jepang Pada Mahasiswa Luar Jurusan Sastra Jepang”. (Skripsi). Jakarta Timur:Universitas Darma Persada.
- dari alamat <https://www.sehatq.com/artikel/natto-adalah-fermentasi-kedelai-dari-jepang-yang-kaya-nutrisi-manfaat>
- Ratna, Nyoman Kutha. (2006). “Teori, Metode, dan Teknik Penelitian Sastra”. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sudaryanto. (2015). “Metode dan Aneka Teknik Analisis Bahasa”. Yogyakarta: Duta Wacana Utama Press.
- Zhang, Juyan. 2015. *The Food of the Worlds: Mapping and Comparing Contemporary Gastrodiplomacy Campaigns. International Journal of Communication*. Volume 9, halaman 568-591.