

Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi

Rezki Fatimah¹, Lilis Lamsehat Panjaitan²

^{1,2} Sekolah Vokasi, Universitas Diponegoro, Semarang, Indonesia

Received: 22-04-2025; Revised: 27-05-2025; Accepted: 27-05-2025; Available Online: 02-06-2025

Published: 31-10-2025

Abstract

Japanese cuisine has emerged as one of the most rapidly growing food trends in Indonesia over the past decade. This article explores the phenomenon of Japanese cuisine in Indonesia, focusing on trends, cultural influences, and local adaptations. Through a comprehensive analysis of literature and previous research, this study identifies gaps in existing research and offers novel insights into how Japanese cuisine has been adapted to fit the local context. The methodology employed includes qualitative analysis of data gathered from various sources, including academic articles, related books and research reports. The results of this study indicate that Japanese cuisine is not only embraced but also uniquely adapted by Indonesian society. It reflects a complex interplay between global culinary trends and local cultural identities. Thus, it can be concluded that the acceptance and adaptation of Japanese cuisine by Indonesian society reflect a dynamic process of acculturation, in which global culinary elements are reinterpreted to align with local tastes and cultural values. This highlights that cuisine is not merely a means of consumption, but also a medium of cultural interaction that expresses the identity and creativity of local communities in responding to global influences.

Keywords: *Japanese cuisine; food trends; cultural influence; local adaptation*

Abstrak

Masakan Jepang muncul sebagai salah satu tren makanan yang berkembang paling pesat di Indonesia selama dekade terakhir. Artikel ini mengeksplorasi fenomena masakan Jepang di Indonesia, dengan fokus pada tren, pengaruh budaya, dan adaptasi lokal. Melalui analisis komprehensif terhadap literatur dan penelitian sebelumnya, studi ini mengidentifikasi celah dalam penelitian yang ada dan menawarkan wawasan baru tentang bagaimana masakan Jepang telah diadaptasi agar sesuai dengan konteks lokal. Metodologi yang digunakan mencakup analisis kualitatif data yang dikumpulkan dari berbagai sumber, termasuk artikel akademis, buku terkait, dan laporan penelitian. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa masakan Jepang tidak hanya diterima tetapi juga secara unik diadaptasi oleh masyarakat Indonesia. Hal ini mencerminkan interaksi kompleks antara tren kuliner global dan identitas budaya lokal. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penerimaan dan adaptasi masakan Jepang oleh masyarakat Indonesia menunjukkan adanya proses akulturasi yang dinamis, di mana unsur-unsur kuliner global diolah kembali sesuai dengan selera dan nilai-nilai budaya lokal. Hal ini menegaskan bahwa kuliner tidak hanya menjadi sarana konsumsi, tetapi juga medium interaksi budaya yang mencerminkan identitas dan kreativitas masyarakat setempat dalam merespons pengaruh global.

Kata kunci: *masakan Jepang; tren makanan; pengaruh budaya; adaptasi lokal*

¹ Corresponding Author. E-mail: rezki.fatimah@gmail.com

Telp: +62 823-9942-1891

Copyright©2025, The authors. Published by Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan. This open access article is distributed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

e-ISSN: 2581-0960, p-ISSN: 2599-0497

How to cite (APA): Fatimah, R., & Panjaitan, L. L. (2025). Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi. *KIRYOKU*, 9(2), 396-409. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v9i2.396-409>

DOI: <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v9i2.396-409>

1. Pendahuluan

Pengaruh media dan peran influencer telah menjadi faktor penting dalam meningkatkan popularitas makanan Jepang di Indonesia. Pengaruh media sosial, terutama Instagram dan TikTok, telah mempengaruhi popularitas makanan Jepang telah menjadi bagian dari kehidupan kuliner masyarakat Indonesia. Dalam beberapa tahun terakhir, kuliner Jepang telah mengalami peningkatan popularitas yang signifikan di Indonesia. Makanan seperti *sushi*, *ramen*, *takoyaki* semakin mudah ditemukan di berbagai restoran mewah hingga pedagang kaki lima. Dengan banyaknya restoran Jepang yang bermunculan di berbagai kota, konsumen memiliki lebih banyak pilihan untuk menikmati makanan Jepang. Makanan Jepang mempengaruhi budaya konsumen di Indonesia, serta peran media populer dalam membentuk preferensi makanan.

Makanan Jepang memiliki karakteristik visual dari foto yang dapat meningkatkan motivasi wisatawan untuk berkunjung ke Jepang, terutama melalui promosi daring di media sosial dan situs web (Takahashi et al., 2022). Selain itu, film, anime, dan drama Jepang yang populer di Indonesia telah memainkan peran penting dalam memperkenalkan berbagai jenis makanan Jepang kepada masyarakat. Anime yang merupakan jenis animasi Jepang, dengan adegan makanan di dalamnya, dapat menimbulkan rasa ingin tahu dan ketertarikan di kalangan penonton dari berbagai budaya terhadap masakan Jepang (Basaran & Sunnetcioglu, 2021).

Peningkatan popularitas makanan Jepang di Indonesia mencerminkan perubahan dalam preferensi kuliner masyarakat yang lebih beragam dan terbuka terhadap pengalaman kuliner baru. Dengan aksesibilitas yang lebih baik, pengaruh budaya populer, dan inovasi dalam penyajian, makanan Jepang telah berhasil menarik perhatian dan menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Fenomena ini menunjukkan bagaimana makanan dapat berfungsi sebagai jembatan antara budaya yang berbeda dan menciptakan pengalaman kuliner yang kaya.

Kuliner tidak hanya sekadar memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga berperan pada interaksi budaya dalam konsep multikulturalisme. Interaksi budaya dalam konsep multikulturalisme adalah proses saling tukar dan komunikasi antar kelompok budaya yang berbeda dalam suatu masyarakat yang menjunjung tinggi keberagaman, kesetaraan, dan penghargaan terhadap perbedaan. Oleh karena itu, makanan multikultural dapat menciptakan peluang untuk dialog antarbudaya yang dapat menjadi platform untuk berbagi pengalaman dan membangun pemahaman di antara berbagai komunitas. Pengenalan budaya makanan tradisional adalah bagian integral dari budaya suatu etnis atau daerah. Produsen kuliner tradisional secara alami memperkenalkan budaya mereka melalui makanan, memungkinkan

orang-orang dari berbagai latar belakang untuk memahami dan menghargai kekayaan budaya yang berbeda (Panjaitan & Lase, 2024). Oleh karena itu, kuliner berfungsi sebagai jembatan yang menghubungkan berbagai budaya dan menciptakan ruang untuk interaksi sosial. Dengan memahami dan menghargai makanan dari berbagai latar belakang, masyarakat dapat memperkuat multikulturalisme dan menciptakan lingkungan yang lebih inklusif. Makanan bukan hanya tentang rasa, tetapi juga tentang cerita, tradisi, dan hubungan antarbudaya yang memperkaya kehidupan kita.

Makanan Jepang yang berkembang di Indonesia bukan hanya sebagai tren, tetapi juga sebagai bentuk adaptasi yang mengakomodasi selera lokal. Adaptasi makanan Jepang di Indonesia mencerminkan kemampuan kuliner untuk bertransformasi dan berinovasi sesuai dengan selera lokal. Dengan menggabungkan elemen-elemen lokal ke dalam masakan Jepang, makanan ini tidak hanya menjadi tren, tetapi juga menjadi bagian dari identitas kuliner yang lebih luas di Indonesia. Artikel ini untuk mengetahui bagaimana kuliner Jepang menjadi tren makanan di Indonesia, bagaimana kuliner Jepang diterima sebagai budaya, serta bagaimana kuliner Jepang beradaptasi terhadap makanan lokal di Indonesia. Adapun, tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi pengaruh kuliner Jepang di Indonesia yang menjadi tren makanan, diterima sebagai bagian dari budaya serta adaptasinya terhadap makanan lokal. Oleh karena itu, melalui analisis komprehensif terhadap literatur dan penelitian sebelumnya, studi ini mengidentifikasi celah dalam penelitian yang ada dan menawarkan wawasan baru tentang bagaimana masakan Jepang yang menjadi tren dan telah diadaptasi agar sesuai dengan konteks lokal.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan jenis studi literatur. Penelitian kualitatif dimulai dengan asumsi dan penggunaan kerangka penafsiran/ teoretis yang membentuk atau mempengaruhi studi tentang permasalahan riset yang terkait dengan makna yang dikenakan oleh individu atau kelompok pada suatu permasalahan sosial atau manusia (Creswell, 2024). Pendekatan ini memungkinkan pemahaman menyeluruh terhadap bagaimana fenomena makanan Jepang berkembang di Indonesia dan dampaknya terhadap dinamika sosial dan budaya masyarakat.

Agar penelitian ini berjalan dengan baik, penulis merencanakan secara cermat dengan cara membuat “desain penelitian kualitatif” melalui unsur-unsur seperti; menentukan fokus penelitian, menentukan paradigma penelitian sesuai dengan keadaan lapangan, serta menentukan sumber data yang dapat digali (Sujarweni, 2024). Desain penelitian dilakukan dengan menentukan fokus pada tren makanan Jepang melalui pendekatan paradigma konstruktivis. Paradigma konstruktivitas adalah pendekatan yang menyatakan bahwa pengetahuan dibangun secara aktif oleh individu melalui pengalaman dan interaksi, bukan sekadar ditemukan secara objektif. Selain itu, mengidentifikasi sumber data sekunder yang relevan. Penelitian ini bertujuan memberikan gambaran tentang interaksi budaya dalam konteks kuliner, khususnya adaptasi makanan Jepang di Indonesia.

Copyright©2025, The authors. Published by Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan. This open access article is distributed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Makanan Jepang sebagai Tren Kuliner

Makanan Jepang mulai memasuki pasar Indonesia pada tahun 1969, ditandai dengan pembukaan restoran Jepang pertama di Cikini, Jakarta, yang bernama Kikugawa. Restoran ini didirikan oleh seorang pria Jepang yang menikah dengan Wanita Indonesia asal Manado, dan masih beroperasi hingga sekarang (Basoni, 2021). Seiring waktu, popularitasnya semakin meningkat sejalan dengan pertumbuhan budaya pop Jepang, seperti anime dan drama Jepang yang turut mempengaruhi minat masyarakat terhadap kuliner negeri sakura ini. Pertumbuhan restoran Jepang di Surabaya meningkat sebesar 10–15%, seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Ketua Apkrindo Jatim, Tjahjono Haryono, menyatakan bahwa dalam dua tahun terakhir, banyak restoran Jepang masuk ke Surabaya, termasuk *Sushi Tei* yang telah membuka beberapa cabang di kota tersebut (Widarti, 2019). Pertumbuhan ini didorong oleh permintaan masyarakat yang pernah mengunjungi Jepang dan ingin menikmati kembali makanan khas negara tersebut.

Kini, restoran Jepang menjamur di berbagai kota besar di Indonesia, dari yang menyajikan makanan cepat saji seperti *sushi roll* hingga restoran *fine dining* yang menawarkan pengalaman bersantap mewah dengan menu degustasi (hidangan bertahap yang menyajikan porsi kecil berbagai menu untuk memperkenalkan rasa dan kreativitas koki dalam satu sesi makan). Makanan yang disajikan dari makanan autentik hingga versi yang lebih terjangkau bagi masyarakat umum. Beberapa jenis hidangan populer yang banyak diminati antara lain:

1. *Sushi*: Hidangan berbasis nasi ini menjadi salah satu ikon masakan Jepang. Variasi *sushi* seperti *nigiri* (nasi dengan *topping* ikan), *maki* (nasi gulung), dan *sashimi* (ikan mentah) sangat digemari oleh masyarakat.
2. *Ramen*: Mie kuah khas Jepang ini juga mengalami lonjakan popularitas. Berbagai varian *sushi* tersedia, mulai dari *shoyu* (kecap asin) hingga *tonkotsu* (kaldu babi). Banyak penggemar *ramen* mencari tempat-tempat baru untuk menikmati semangkuk *ramen* hangat.
3. *Takoyaki*: Bola-bola tepung isi gurita ini sering dijadikan camilan atau makanan ringan dan mudah ditemukan di festival kuliner atau pasar malam.

Peran media sosial juga sangat besar dalam memopulerkan makanan Jepang, dengan banyaknya konten kuliner yang mengulas pengalaman menikmati *sushi*, *ramen*, atau makanan Jepang lainnya. Hidangan seperti *sushi*, *ramen*, *takoyaki*, dan *bento* menjadi favorit karena rasanya yang khas dan penyajiannya yang menarik. Selain itu, budaya pop Japan terutama anime dan drama berperan besar dalam memperkenalkan masakan mereka kepada masyarakat luas. Adegan makan dalam anime sering kali menampilkan hidangan-hidangan khas yang menarik perhatian penonton untuk mencoba membuat atau mencicipinya secara langsung. Misalnya, adegan serial "Naruto," adegan makan *ramen* menjadi ikonik dan mendorong banyak

penggemar untuk mencari tempat makan *ramen* terdekat. Drama-drama seperti "Shinya Shokudo" menampilkan berbagai hidangan rumahan sederhana namun lezat dari masakan Jepang, sehingga meningkatkan ketertarikan masyarakat terhadap kuliner tersebut. Adanya hubungan signifikan antara minat menonton anime dengan ketertarikan terhadap makanan Jepang. Sebanyak 59% responden wanita dan 68% responden pria dalam komunitas tersebut menunjukkan ketertarikan pada makanan Jepang. Hasil ini mendukung pernyataan bahwa tayangan anime yang menampilkan adegan makan dapat menarik perhatian penonton untuk mencoba masakan tersebut (Permadi & Yuana, 2022).

Popularitas makanan Jepang meningkat pesat dalam satu dekade terakhir dengan hidangan-hidangan seperti *ramen*, *sushi*, dan *takoyaki* bukan hanya dikenal tetapi juga digemari lintas generasi di seluruh lapisan masyarakat Indonesia. Fenomena ini diperkuat oleh daya tarik visual dari penyajian makanan khas Negeri Sakura tersebut; estetika penyajiannya dianggap menarik sekaligus sehat bagi konsumen modern saat ini. Penyajian makanan khas Negeri Sakura memiliki daya tarik visual yang kuat. Hidangan-hidangan tersebut sering kali disajikan dengan cara yang estetik dan menarik perhatian. Misalnya, *sushi* disusun rapi dengan warna-warna cerah dari bahan-bahan segar seperti ikan dan sayuran.

Peningkatan popularitas ini juga dipengaruhi oleh gaya hidup masyarakat urban yang semakin mengadopsi pola konsumsi global terutama anak muda yang menjadikan konsumsi makanan khas negara lain sebagai bagian penting dari gaya hidup mereka sehari-hari sehingga menciptakan citra bahwa makan bukan sekadar soal rasa melainkan juga simbol identitas sosial mereka. Anak muda sering kali menggunakan pilihan kuliner mereka untuk mengekspresikan diri dan menunjukkan status sosial mereka. Misalnya, makan di restoran *sushi* premium atau mencoba hidangan unik dari menu masakan asing dapat memberikan kesan bahwa seseorang memiliki pengetahuan tentang tren global (Avieli, 2018). Dalam konteks ini, makanan berperan sebagai simbol kultural dan alat untuk membangun citra diri di tengah masyarakat urban yang kompetitif dan penuh pencitraan.

Restoran-restoran tidak hanya menyajikan masakan otentik tetapi juga melakukan adaptasi sesuai selera lokal. Misalnya: *Sushi* sering disajikan dengan sambal atau bahan lokal lainnya untuk memenuhi preferensi rasa masyarakat Indonesia. *Ramen* halal menjadi pilihan bagi konsumen muslim tanpa mengorbankan cita rasa aslinya. Adaptasi ini menunjukkan bahwa meskipun makanan tersebut berasal dari budaya asing, tetapi juga dapat berintegrasi ke dalam konteks lokal tanpa kehilangan esensinya.

Dengan pertumbuhan pesat restoran-restoran Jepang serta pengaruh kuat dari media populer dan adaptasinya terhadap selera lokal, fenomena kuliner Jepang telah menjadi bagian integral dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia saat ini. Fenomena makanan Jepang di Indonesia bukan hanya sekadar tren sesaat, tetapi mencerminkan dinamika sosial budaya yang kompleks. Makanan Jepang diterima dengan antusias, diadaptasi sesuai selera lokal, dan menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat urban. Media populer dan globalisasi memainkan

peran besar dalam menyebarluaskan tren ini. Kuliner Jepang di Indonesia tidak hanya memperkaya khazanah makanan, tetapi juga membuka ruang dialog lintas budaya. Melalui adaptasi dan penerimaan, makanan menjadi medium pertukaran budaya yang kuat dan simbol identitas baru dalam masyarakat global.

3.2 Pengaruh Budaya dalam Kuliner Jepang di Indonesia

Masyarakat Indonesia dengan mudah menerima makanan Jepang karena beberapa faktor. Salah satunya adalah keunikan cita rasa makanan Jepang yang tidak terlalu jauh dari selera lokal. Banyak hidangan Jepang menggunakan bahan-bahan segar seperti ikan, sayuran, dan nasi yang juga merupakan komponen penting dalam masakan tradisional Indonesia. Masakan Jepang dan Indonesia sama-sama mengandalkan bahan-bahan segar seperti ikan, sayuran, dan nasi sebagai komponen utama. Kebiasaan makan bersama keluarga atau teman juga menjadi kesamaan budaya yang memperkuat penerimaan kuliner Jepang di Indonesia (Tiofani & Aisyah, 2023). Oleh karena itu, kesamaan ini membuat adaptasi kuliner Jepang menjadi lebih mudah diterima oleh lidah lokal.

Teknik memasak yang sehat dan penyajian yang estetik juga menjadi daya tarik tersendiri. Selain dipengaruhi oleh tren dan media populer, daya tarik lain dari kuliner Jepang di Indonesia terletak pada teknik memasaknya yang dianggap lebih sehat serta penyajian yang estetik. Hal ini sangat relevan dengan gaya hidup masyarakat urban yang semakin sadar akan kesehatan dan estetika dalam konsumsi makanan sehari-hari.

Teknik memasak dalam kuliner Jepang cenderung mengedepankan metode yang rendah lemak dan mempertahankan nutrisi alami dari bahan makanan. Masyarakat semakin sadar akan kesehatan dan memilih makanan berdasarkan nilai gizi serta cara pengolahan yang lebih sehat. *Go-Ho* merupakan metode memasak yang dianut dalam masakan Jepang yang meliputi pematangan, perebusan, pemanggangan & penggorengan, pengukusan dan penggorengan (Kilcoyne, 2021). Beberapa teknik utama yang umum digunakan dalam kuliner Jepang, antara lain:

1. Mengukus (*Mushimono*): Digunakan untuk hidangan seperti chawanmushi (*custard* telur kukus), teknik ini mempertahankan kandungan vitamin dan mineral tanpa tambahan lemak dari minyak. Metode mengukus dan merebus umum diterapkan dalam program makan siang sekolah di Jepang karena mendukung gizi seimbang dan pola makan sehat anak-anak (Ishida, 2018)
2. Merebus (*Nimono/Shabu-shabu*): Makanan direbus dalam kaldu ringan, seperti pada *shabu-shabu* atau sup *miso*, yang menghasilkan hidangan rendah kalori namun kaya rasa. Metode ini juga memberikan pengalaman sosial karena proses memasak dilakukan bersama di meja makan, mendukung interaksi antarindividu.
3. Memanggang (*Yakimono*): Daging, ayam, dan ikan dipanggang dengan bumbu minimal, menonjolkan rasa alami dan mengurangi konsumsi minyak. Teknik ini juga digunakan dalam penyajian teriyaki atau yakitori, yang populer dan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia.

Copyright©2025, The authors. Published by Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan. This open access article is distributed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

4. Penyajian mentah (*Sashimi/Sushi*): Menawarkan nutrisi optimal dari ikan segar, terutama kandungan omega-3, tanpa proses pemasakan. Banyak penonton anime atau penggemar budaya Jepang merasa penasaran dan akhirnya mencoba *sushi* dan *sashimi* karena dianggap sebagai makanan “segar dan sehat” (Basaran & Sunnetcioglu, 2021)

Di zaman sekarang ini perhatian terhadap estetika makanan meningkat berkat perkembangan era digital yang menyuguhkan konten-konten makanan berbentuk audio visual. Proses menilai suatu makanan ini berkaitan juga dengan gastronomi, yaitu ilmu yang membahas tentang makanan dan minuman. Jika dilihat dalam sudut pandang gastronomi, penilaian setiap orang terhadap makanan bisa berbeda-beda antara satu sama lain karena dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan budaya dimana seseorang tinggal. Gastronomi sendiri merupakan ilmu tentang pengenalan berbagai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh suatu kelompok di suatu daerah maupun suatu bangsa (Gillespie, 2001:5).

Aspek estetika juga menjadi ciri khas penting dalam kuliner Jepang. Penelitian yang dilakukan oleh Theng, dkk (2015) dengan judul jurnal “Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan Dalam Penyajian Makizushi Musim Gugur Pada Tv Champion Jepang”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa dalam penyajian makizushi musim gugur dalam acara TV Champion Jepang terdapat nilai keindahan yaitu kesatuan atau keutuhan, keselarasan, kesimetrisan, keseimbangan dan kekontrasan atau penonjolan, sedangkan dari segi rasa terdapat kesatuan rasa, keselarasan rasa dan kekontrasan rasa. Selanjutnya, penelitian yang dilakukan oleh Exacta and Anwar (2013) dengan judul jurnal “Wagashi: Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa dalam wagashi terdapat nilai-nilai estetika *zen*, di antaranya karakteristik *shizen* (alami), *kanso* (sederhana), *seijaku* (asimetris), dan *yūgen* (kedalaman makna), sedangkan nilai estetika wabinya yaitu *simple*, *unpretentious beauty*, *imperfect*, dan *irregular beauty*.

Selain itu, Jepang dikenal sebagai bangsa yang memiliki ragam keunikan, mulai dari kemajuan teknologi hingga kebudayaannya. Di tengah kemajuan teknologi modern yang telah dicapai saat ini, masyarakat Jepang dalam kehidupan sehari-harinya masih menghargai nilai-nilai tradisi masyarakat yang konvensional namun tetap dianggap luhur (Widiuseno, 2020). Salah satu budaya Jepang yang tetap dijaga yaitu budaya makan, seperti menghargai makanan, menggunakan sumpit, dan etika bersantap turut diperkenalkan di Indonesia. Banyak restoran Jepang yang mempertahankan budaya makan asli Jepang, seperti menyediakan *tatami* (tempat duduk lesehan khas Jepang) atau mempertahankan konsep penyajian makanan dengan estetika tinggi. Budaya makan masyarakat Jepang tidak hanya mencerminkan nilai gizi dan estetika dalam makanan, tetapi juga mencerminkan filosofi hidup yang menghargai alam, kerja keras, dan kebersamaan. Budaya ini secara perlahan diperkenalkan ke Indonesia melalui restoran-restoran Jepang yang tidak hanya menyajikan makanan, tetapi juga menghadirkan pengalaman bersantap khas Jepang. Beberapa budaya makan Jepang, antara lain:

1. Menghargai Makanan

Salah satu nilai penting dalam budaya makan Jepang adalah rasa syukur terhadap makanan. Ungkapan *itadakimasu* yang diucapkan sebelum makan merupakan bentuk penghormatan kepada semua elemen yang terlibat dalam penyajian makanan—dari alam yang menyediakan bahan baku, petani dan nelayan yang memanen, hingga koki yang memasak. Setelah makan, ungkapan *gochisousama deshita* digunakan sebagai tanda terima kasih atas hidangan yang telah dinikmati. Kebiasaan ini mencerminkan nilai-nilai Shinto dan Buddhis yang mengajarkan penghargaan terhadap kehidupan dan alam dalam bentuk yang paling praktis, yakni melalui makanan (Cwiertka, 2006).

2. Penggunaan Sumpit

Restoran Jepang di Indonesia juga memperkenalkan penggunaan sumpit (*hashi*) sebagai alat makan utama. Tidak hanya sebagai simbol autentisitas, sumpit juga mengajarkan pengguna untuk makan dengan perlahan dan penuh kesadaran, yang mendukung praktik *mindful eating*. Cara memegang dan menggunakan sumpit pun memiliki aturan tersendiri, dan dianggap sopan jika digunakan dengan benar. Penggunaan sumpit berkaitan dengan nilai sopan santun dalam budaya Jepang yang sangat memperhatikan etika kecil dalam kehidupan sehari-hari, termasuk cara makan (Ashkenazi & Jacob, 2000).

3. Etika Bersantap

Etika makan Jepang diperkenalkan di berbagai restoran Jepang di Indonesia, baik melalui interaksi langsung dengan staf maupun melalui informasi di menu atau dekorasi dinding restoran. Contoh etika yang sering diajarkan adalah:

- a. Jangan mencampur wasabi ke dalam kecap secara berlebihan.
- b. Makan *sushi* dengan tangan (untuk *nigiri*) atau sumpit, bukan garpu.
- c. Makan *ramen* dengan menyeruput (*slurping*) dianggap wajar dan bahkan sopan.
- d. Jangan menancapkan sumpit secara vertikal ke dalam nasi karena menyerupai ritual kematian di Jepang.

Ritual dan etika makan di Jepang tidak hanya soal sopan santun, tetapi juga cara menyampaikan rasa hormat kepada makanan dan sesama (Rath, 2010). Pengenalan budaya ini di restoran Jepang memberikan dimensi edukatif bagi masyarakat Indonesia, yang kemudian menjadi bagian dari pengalaman kuliner dan memperkaya pemahaman lintas budaya.

Selain itu, hubungan diplomasi dan kerja sama antara Indonesia dan Jepang juga memainkan peran penting dalam penerimaan kuliner Jepang. Banyak masyarakat Indonesia yang pernah bekerja atau belajar di Jepang membawa pulang pengalaman kuliner mereka dan memperkenalkannya kepada orang-orang di sekitarnya. Pengalaman ini tidak hanya menciptakan minat terhadap masakan tetapi juga membangun jembatan budaya antara kedua negara. Program pertukaran pelajar serta kerja sama ekonomi telah meningkatkan kesadaran akan budaya kuliner masing-masing negara.

3.3 Adaptasi Kuliner Jepang dengan Selera Lokal

Makanan Jepang telah mengalami berbagai modifikasi untuk lebih sesuai dengan selera masyarakat Indonesia. Proses adaptasi ini tidak hanya mencakup perubahan rasa, tetapi juga pengenalan elemen kuliner lokal yang menciptakan identitas baru dalam gastronomi. Gastrodiplomasi, sebagai konsep diplomasi yang mengandalkan kuliner sebagai alat untuk mempererat hubungan antarbangsa, telah mendapatkan perhatian yang semakin besar dalam beberapa dekade terakhir. Dalam era globalisasi yang serba cepat ini, makanan bukan hanya berfungsi sebagai bagian dari budaya, tetapi juga sebagai sarana komunikasi internasional yang efektif (Untari, et al., 2024). Beberapa contoh modifikasi makan Jepang, antara lain:

1. *Sushi* sering kali disajikan dengan saus sambal atau mayones pedas untuk menyesuaikan cita rasa lokal. Adaptasi kuliner asing sering kali melibatkan penyesuaian bahan dan teknik memasak agar lebih akrab bagi lidah masyarakat setempat.
2. *Ramen* yang biasanya memiliki kuah ringan kini tersedia dalam versi yang lebih pedas, menarik bagi mereka yang menyukai makanan berbumbu kuat. Perubahan pada *ramen* menjadi versi pedas mencerminkan keinginan konsumen untuk merasakan sensasi baru sambil tetap menghargai tradisi dimana penyesuaian rasa ini merupakan respons terhadap preferensi konsumen local (Sari & Prabowo, 2021).

Konsep *fusion food* juga semakin berkembang di Indonesia. *Fusion food* adalah konsep kuliner yang menggabungkan elemen dari dua atau lebih tradisi masakan yang berbeda untuk menciptakan hidangan baru. Konsep ini muncul sebagai respons terhadap globalisasi dan pertukaran budaya, di mana koki dan penggemar makanan mulai bereksperimen dengan bahan-bahan, teknik memasak, dan cita rasa dari berbagai belahan dunia *as fusion cuisine reflects the increasing interconnectivity of cultures and provides a creative platform for culinary innovation* (Lin & Mattila, 2010).

Konsep *fusion food* yang menggabungkan elemen kuliner Jepang dengan masakan lokal semakin berkembang di Indonesia. Selain adaptasi makanan asing, modifikasi makanan daerah juga menjadi bentuk inovasi kuliner yang penting. Dengan menambahkan sentuhan modern pada makanan tradisional, seperti variasi rasa atau penyajian yang lebih menarik, makanan daerah dapat tetap relevan dan diminati oleh generasi muda. Hal ini tidak hanya melestarikan warisan kuliner, tetapi juga membuka peluang usaha baru di industri makanan (Salim, 2025). Beberapa inovasi mencolok, meliputi:

1. *Sushi* rendang adalah kombinasi *sushi* Jepang dengan rendang daging sapi Indonesia menghasilkan perpaduan rasa manis pedas yang unik. Kombinasi antara *sushi* tradisional dan rendang menciptakan perpaduan rasa unik yang sangat diminati oleh Masyarakat. Menu *sushi* rendang ini sudah banyak restoran ataupun street food yang menyediakannya. Salah satunya adalah Ladyoishii, *sushi* homemade dengan berbagai ragam pilihan isian. Selain isian rendang, ada juga isian ayam pedis, ayam kalasan, serta

abon. *Sushi* ini bisa dipesan online, pun bisa dijumpai di lokasi perkantoran di kawasan Sudirman dan berbagai bazaar kuliner di Jakarta (Wahyuliana, 2017).

2. *Sushi* seblak adalah modifikasi dari hidangan tradisional Jepang (*sushi*) yang menggabungkan rasa khas seblak (hidangan khas Sunda) sebagai isian atau topping. Seblak yang pedas dan gurih dipadukan dengan nasi *sushi* dan bahan-bahan lain seperti kerupuk, mie, sayuran, dan bumbu khas seblak. Kafe SG7 di Jl. Sawunggaling No.7 Bandung menyediakan *sushi* dengan bahan isian seblak. Seblaknya pun diberi pilihan tingkat kepedasan dari level 1 hingga level 15. Sepintas *sushi* ini terlihat sama seperti *sushi* pada umumnya. Namun saat dimakan, sensasi pedas dari seblak akan membuatnya berbeda (Wahyuliana, 2017)
3. *Ramen Soto* adalah inovasi kuliner yang menggabungkan dua hidangan ikonik dari Jepang dan Indonesia. Dalam hidangan ini, *ramen* disajikan dengan kuah soto, yang merupakan sup khas Indonesia yang kaya rempah. Kuah soto biasanya terbuat dari kaldu ayam atau daging sapi yang dimasak dengan berbagai bumbu seperti kunyit, jahe, dan serai. Hidangan ini menawarkan pengalaman baru bagi pecinta *ramen* karena memberikan sentuhan rasa lokal yang kuat. Kombinasi antara tekstur mie *ramen* yang kenyal dengan kuah soto yang gurih menciptakan harmoni rasa unik.

Selain itu, banyak pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia yang mulai mengembangkan makanan Jepang dengan sentuhan lokal yang menjadikan makanan ini lebih terjangkau dan mudah ditemukan di berbagai tempat, dari warung kaki lima hingga kantin sekolah dan kampus. Fenomena dari pelaku UMKM yang mengembangkan makanan Jepang dengan sentuhan lokal mencerminkan adaptasi budaya kuliner asing agar sesuai dengan selera, daya beli, dan kebiasaan makan masyarakat lokal. Misalnya, *sushi* yang biasanya menggunakan ikan mentah dan nori diganti dengan bahan-bahan seperti abon sapi, ayam goreng tepung, atau sambal, sehingga menjadi lebih familiar bagi konsumen Indonesia.

Fenomena ini menunjukkan bahwa globalisasi kuliner tidak hanya terjadi di ranah elite atau restoran mewah, tetapi juga tumbuh subur di tingkat akar rumput melalui kreativitas UMKM. Selain sebagai strategi ekonomi, pendekatan ini juga memperkuat identitas kuliner lokal yang dinamis dan inklusif terhadap pengaruh asing. Inovasi-inovasi ini tidak hanya meningkatkan daya tarik kuliner Jepang tetapi juga menciptakan identitas baru dalam dunia kuliner Indonesia. Dengan memadukan cita rasa lokal dan teknik memasak dari budaya-budaya lain, para pelaku industri kuliner berhasil menghadirkan pengalaman gastronomi yang kaya dan beragam kepada konsumen.

Fenomena modifikasi makanan Jepang di Indonesia melalui pendekatan *fusion food* merupakan representasi nyata dari proses akulturasi budaya dalam bidang kuliner. Adaptasi tersebut tidak hanya mencerminkan fleksibilitas budaya konsumsi masyarakat Indonesia, tetapi juga memperlihatkan kreativitas tinggi dari pelaku industri kuliner lokal, khususnya UMKM. Melalui penggabungan elemen masakan Jepang dengan cita rasa dan bahan lokal, tercipta inovasi kuliner yang tidak hanya unik, tetapi juga relevan dengan kebutuhan dan preferensi konsumen lokal.

Kehadiran menu seperti *sushi* rendang, *ramen* soto, dan *takoyaki* bakso menjadi bukti bahwa kuliner dapat menjadi medium pertukaran budaya yang produktif dan berkelanjutan. Proses ini memperkuat peran kuliner sebagai bagian dari identitas budaya yang dinamis, serta mendukung tumbuhnya ekonomi kreatif di tingkat akar rumput. Selain itu, kemunculan makanan fusion ini menunjukkan bahwa globalisasi tidak selalu menghilangkan unsur lokal, melainkan dapat memunculkan bentuk-bentuk baru yang mencerminkan integrasi nilai-nilai global dan lokal secara harmonis.

Dengan demikian, inovasi kuliner dalam konteks makanan Jepang di Indonesia bukan hanya strategi adaptif dari sisi bisnis, melainkan juga menjadi bagian dari proses konstruksi identitas gastronomi Indonesia kontemporer yang lebih terbuka, inklusif, dan kreatif.

3.4 Diskusi

Fenomena menjamurnya kuliner Jepang di Indonesia merupakan hasil dari proses globalisasi budaya yang kompleks, di mana makanan berperan sebagai medium pertukaran nilai, identitas, dan gaya hidup lintas budaya. Berdasarkan temuan dalam kajian ini, terdapat tiga aspek utama yang mempengaruhi popularitas makanan Jepang di Indonesia, yakni (1) pengaruh budaya populer Jepang dan media sosial, (2) nilai gizi serta estetika dalam teknik memasak Jepang, dan (3) proses adaptasi kuliner terhadap selera lokal.

Pertama, perkembangan budaya pop Jepang seperti anime dan drama televisi telah menjadi katalis dalam memperkenalkan masakan Jepang ke khalayak luas di Indonesia. Adegan-adegan makan dalam anime atau drama, misalnya *ramen* dalam *Naruto* atau berbagai hidangan dalam “*Shinya Shokudo*”, telah menciptakan imajinasi gastronomi yang kuat di benak masyarakat. Hal ini diperkuat dengan eksistensi media sosial sebagai medium amplifikasi, di mana estetika visual makanan Jepang, seperti *sushi* dan *bento*, menjadi konten yang sangat digemari dan dibagikan oleh konsumen muda urban.

Kedua, makanan Jepang diterima secara luas karena menawarkan keunikan cita rasa yang relatif dekat dengan makanan lokal dan teknik memasak yang mengedepankan nilai kesehatan. Teknik seperti mengukus (*mushimono*), merebus (*nimono*), dan memanggang (*yakimono*) memungkinkan pelestarian nutrisi alami tanpa penggunaan minyak berlebih. Teknik penyajian mentah (*sashimi*) juga dinilai menarik karena kaya akan kandungan gizi, khususnya omega-3. Aspek visual dan porsi yang seimbang memperkuat posisi kuliner Jepang sebagai bagian dari gaya hidup sehat masyarakat urban Indonesia. Estetika penyajian melalui prinsip *me de taberu* (makan dengan mata) dan konsep warna *goshiki* serta rasa *gomi* menunjukkan bahwa makanan Jepang tidak hanya dipandang dari aspek rasa, tetapi juga dari harmoni visual dan simbolisme budaya yang menyertainya.

Ketiga, penerimaan makanan Jepang di Indonesia menunjukkan adanya proses akulturasi yang dinamis, tercermin dalam berbagai adaptasi rasa dan bentuk. Penyesuaian rasa seperti penambahan sambal pada *sushi*, atau penggantian topping dengan bahan lokal seperti

abon sapi dan ayam goreng, menunjukkan fleksibilitas budaya kuliner Indonesia dalam menyerap pengaruh asing tanpa kehilangan identitas lokal. Inovasi fusion food seperti *sushi* rendang, *ramen* soto, dan *takoyaki* bakso merupakan bentuk konkret dari hibriditas kuliner, yang tidak hanya memperluas penerimaan publik terhadap makanan asing, tetapi juga menciptakan bentuk baru dalam peta gastronomi nasional.

Adaptasi makanan Jepang juga mencerminkan pergeseran identitas konsumsi masyarakat urban Indonesia. Konsumsi kuliner Jepang bukan sekadar aktivitas makan, melainkan bagian dari ekspresi diri dan simbol status sosial, terutama di kalangan generasi muda. Dalam konteks ini, makanan menjadi bagian dari representasi identitas budaya kontemporer yang terbuka, global, namun tetap mengakar secara lokal.

Selain faktor budaya dan selera, peran pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam menyebarkan makanan Jepang versi lokal juga sangat signifikan. UMKM telah menjembatani akses masyarakat terhadap kuliner asing dengan harga terjangkau, serta mendorong pertumbuhan ekonomi kreatif berbasis budaya. Hal ini menunjukkan bahwa globalisasi kuliner tidak eksklusif pada ranah elit atau restoran mewah, tetapi juga berlangsung pada tingkat akar rumput secara inklusif dan produktif.

Jepang memanfaatkan gastrodiplomasi untuk memperkenalkan nilai-nilai budaya mereka, seperti kesederhanaan, keharmonisan, dan estetika dalam makanan, yang berperan dalam memperkuat posisi Jepang dalam politik internasional (Untari, et al., 2024). Akhirnya, kehadiran kuliner Jepang yang telah mengalami proses adaptasi dan modifikasi menjadi bukti bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai medium komunikasi budaya yang efektif. Proses ini merefleksikan dinamika sosial, transformasi nilai, serta fleksibilitas identitas budaya masyarakat Indonesia dalam era global. Dengan demikian, kuliner Jepang di Indonesia bukan hanya mencerminkan keberhasilan diplomasi budaya, tetapi juga menggambarkan bagaimana makanan dapat menjadi simbol akulturasi, modernitas, dan keberagaman identitas dalam masyarakat transnasional.

4. Kesimpulan

Fenomena berkembangnya kuliner Jepang di Indonesia mencerminkan dinamika globalisasi budaya yang kompleks, dimana makanan berfungsi sebagai medium interaksi sosial, ekspresi identitas, dan jembatan lintas budaya. Makanan Jepang tidak hanya hadir sebagai tren sementara, tetapi juga telah menjadi bagian dari keseharian masyarakat urban Indonesia melalui adaptasi selera, inovasi lokal, dan peran media populer.

Tiga faktor utama yang mendorong popularitas kuliner Jepang di Indonesia meliputi: (1) pengaruh kuat budaya pop Jepang serta media sosial dalam membentuk preferensi konsumen; (2) daya tarik teknik memasak yang sehat dan penyajian estetis yang selaras dengan gaya hidup masyarakat urban; serta (3) proses adaptasi dan modifikasi makanan Jepang yang mengkomodasi selera lokal melalui inovasi seperti *fusion food*.

Proses adaptasi masyarakat Indonesia terhadap makanan asing menunjukkan kapasitas masyarakat Indonesia untuk menyerap dan mengolah budaya asing secara kreatif, tanpa menghilangkan nilai-nilai lokal. UMKM turut berperan penting dalam mengakselerasi proses ini, menjadikan kuliner Jepang semakin inklusif dan menjangkau semua lapisan masyarakat.

Dengan demikian, makanan Jepang di Indonesia telah melampaui batas fungsinya sebagai konsumsi, dan berkembang menjadi medium komunikasi budaya, simbol identitas sosial, serta manifestasi keberagaman dalam masyarakat kontemporer. Fenomena ini menggarisbawahi pentingnya kuliner sebagai bagian integral dari studi budaya dan interaksi global-lokal yang terus berkembang.

Referensi

- Ashkenazi, M., & Jacob, J. A. (2000). *Food Culture in Japan*. USA: Greenwood Press.
- Avieli, N. (2018). *Food and Power: A Culinary Ethnography of Israel*. University of California Press.
- Başaran, G., & Sünnetçioğlu, S. (2021). Turkish Anime Viewers' Approach to Japanese Cuisine Culture. *Journal of Ethnic Foods*, 8, 8. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00085-5>
- Basoni, Sonia. (2021). Kikugawa, Restoran Jepang Tertua di Indonesia yang Dibuka 52 Tahun Lalu. *Detikfood*. Retrieved from <https://food.detik.com/pengalaman-bersantap/d-5840266/kikugawa-restoran-jepang-tertua-di-indonesia-yang-dibuka-52-tahun-lalu?utm>
- Creswell, J. W. (2024). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (5th Editio). SAGE Publications, Inc.
- Cwiertka, K. J. (2006). *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. Reaktion Books.
- Exacta, A. S., Anwar, S. D. (2013). 'Wagashi : Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang'. FIB Universitas Indonesia.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy Into The 21st Century*. Oxford: Elsevier.
- Ishida, H. (2018). The History, Current Status, and Future Directions of the School Lunch Program in Japan. *The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*, 76 (Supplement), S2–S11. <https://doi.org/10.5264/eiyogakuzashi.76.s2>
- Kilcoyne, Kevin. (2021). Goho: The Five Ways of Cooking Japanese Cuisine. *Kokoro Care*. Retrieved from <https://kokorocares.com/blogs/blog/goho-the-five-ways-of-cooking-japanese-cuisine>
- Lin, I. Y., & Mattila, A. S. (2010). Restaurant Servicescape, Service Encounter, and Perceived Congruency on Customers' Emotions and Satisfaction. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(8), 819–841. <https://doi.org/10.1080/19368623.2010.514547>
- Panjaitan, A. M., & Lase, A. (2024). Produsen Peran Kuliner Tradisional dalam Membangun Toleransi antar Etnis Analisis Kemitraan antara Makanan Lokal. *Kultura: Jurnal Ilmu Hukum, Sosial, Dan Humaniora*, 2(6), 305–310. <https://jurnal.kolibi.org/index.php/kultura/article/view/1584>

- Permadi, V. W., & Yuana, C. (2022). Analisis Pengaruh Anime Terhadap Minat Anggota Komunitas Anime Indonesia Pada Makanan Jepang. *Mezurashii: Journal of Japanese Studies*, 4(1), 49–60. <https://doi.org/10.30996/mezurashii.v4i1.6930>
- Rath, E. C. (2010). *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. University of California Press.
- Salim, M. P. (2025). Memahami Modifikasi Makanan Daerah, Inovasi Kuliner Nusantara Menggodanya Selera. *Liputan 6*. Retrieved from <https://www.liputan6.com/hot/read/5875250/memahami-modifikasi-makanan-daerah-inovasi-kuliner-nusantara-menggodanya-selera>
- Sujarweni, V. W. (2024). *Metodologi Penelitian*. Pustaka Baru Press.
- Takahashi, R., Murakami, K. H., Yamazaki, A. K., Anuardi, M. N. A. M., Yoshikawa, K., Waki, K., Sawada, A., & Nakamura, S. (2022). A Preliminary Study of Impressions of Japanese Food Photos for Tourism Promotion. *Procedia Computer Science*, 207, 3724-3731. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2022.09.433>
- Theng, Christianawati A., Santoso B. (2015). 'Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan dalam Penyajian Makizushi Musim Gugur Pada TV Champion Jepang.' FIB Universitas Dian Nuswantoro. <https://doi.org/10.33633/lite.v14i2.2325>
- Tiofani, K. & Aisyah, Yuharrani. (2023, 28 Januari). Mengapa Banyak Restoran Jepang di Indonesia?. *Kompas*. Retrieved from <https://www.kompas.com/food/read/2023/01/28/170900575/mengapa-banyak-restoran-jepang-di-indonesia?>
- Untari, D. T., Khasanah, F. N., & Perdhana, T. S. (2024). Gastrodiplomasi : Menilik Peran Makanan dalam Memperkuat Hubungan Antarbangsa. 2(4), 180–185. <https://doi.org/10.38035/jkis.v2i4.1524>
- Wahyuliana, Uli. (2017). 5 Hidangan Kombinasi Masakan Indonesia dan Jepang. *Brilio*. Retrieved from <https://www.brilio.net/creator/5-hidangan-kombinasi-masakan-indonesia-dan-jepang-092433.html?utm>
- Widarti, P. (2019, 10 Oktober). Jumlah Restoran Jepang di Surabaya Tumbuh 10 Persen - 15 Persen. *Surabaya Bisnis*. Retrieved from <https://surabaya.bisnis.com/read/20191010/532/1157832/jumlah-restoran-jepang-di-surabaya-tumbuh-10-persen-15-persen?t.com>
- Widuseno, I. (2020). Nilai Dasar Kehidupan Sebagai Faktor Pembentuk Budaya Malu Bangsa Jepang (Perspektif Filosofis), *Jurnal KIRYOKU*, vol. 4, no. 1, pp. 62-71, Jun. 2020. <https://doi.org/10.14710/kiryoku.v4i1.62-71>