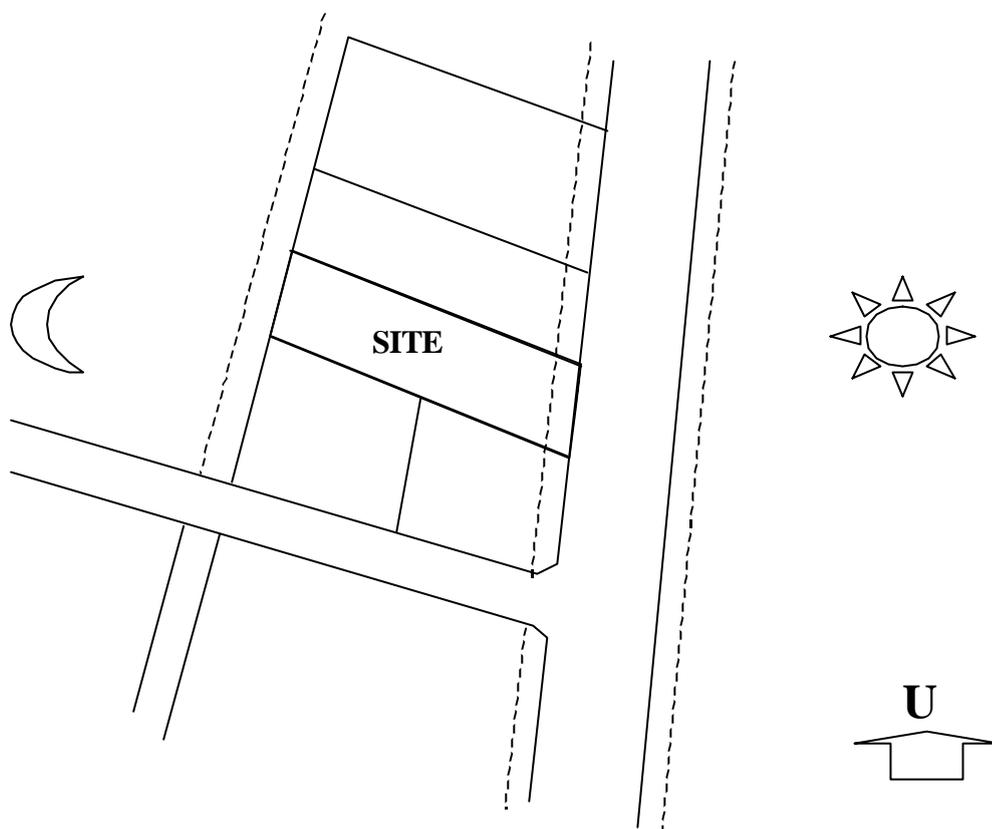


## 2. TINJAUAN DATA

### 2.1. Data Fisik Tapak dan Bangunan



#### 2.1.1. Kondisi Tapak

Terletak di tepi jalan S. Priyo Soedarman yang merupakan jalan besar alternatif utama untuk menuju kota Malang atau dan keluar kota.

Jalan : S. Priyo Soedarman no.28 ,Malang

Luas tanah : 1413 m<sup>2</sup>

Luas bangunan : 18 m X 60 m = 1080 m<sup>2</sup>

#### 2.1.2. Lingkungan Sekitar Bangunan

- Utara : bengkel Hok
- Selatan : kantor distributor permen cool
- Timur : Jalan raya S. Priyo Soedarman
- Barat : perumahan

### 2.1.3. Fasilitas dan Lingkungan Sekitar Lokasi ( $\pm$ 200m)

- Terdapat banyak perkantoran
- Perumahan yang cukup besar dan elit (Pondok Blimbing Indah dan Perumahan Araya)
- Terdapat beberapa kompleks ruko
- Terdapat tempat penjualan makanan Malang

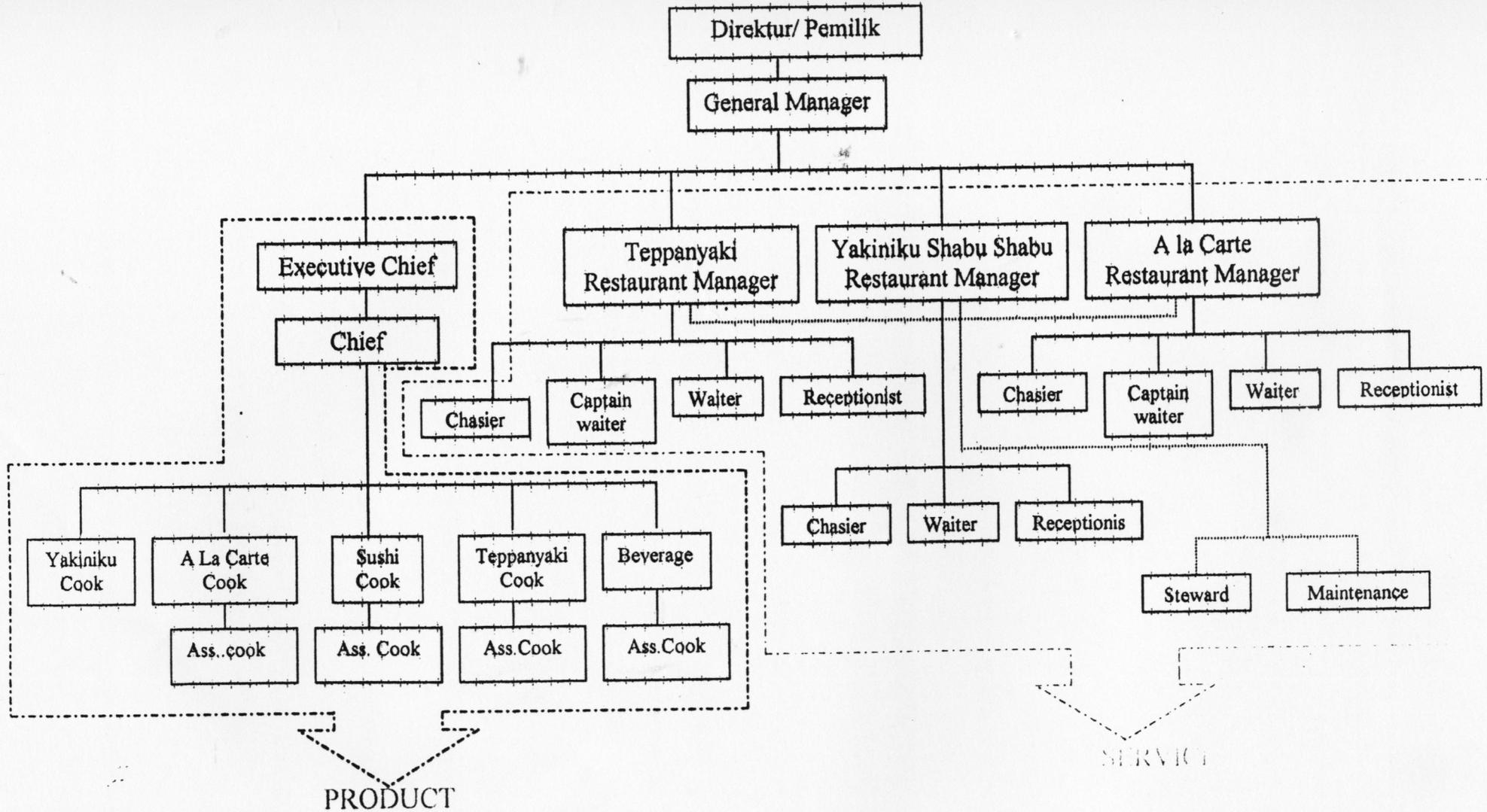
### 2.1.4 Keadaan Fisik Bangunan

- Luas bangunan  $18\text{m} \times 60\text{m} = 1080\text{ m}^2$
- Luas tanah bangunan  $1413\text{ m}^2$
- Merupakan bangunan yang digunakan sebagai bengkel
- Struktur bangunan menggunakan baja WF 250.250
- Konstruksi atap menggunakan baja C 125.50 dengan kawat baja pengikat  $\text{Ø} 12\text{mm}$
- Pondasi batu kali plat lajur.
- Tinggi atap dari lantai 600 – 930 sentimeter
- Lantai plester semen
- Dinding batu bata
- Atap asbes

## 2.2. Data Pemakai

### 2.2.1. Struktur organisasi pemakai

**STRUKTUR ORGANISASI :**



### 2.2.2. Tugas dan Tanggung jawab (*Job Description*)

Secara kolektif :

Petugas restaurant dari general manager sampai maintenance bertugas dan bertanggung jawab secara bersama-sama untuk pengoperasian restaurant dalam mengupayakan pemenuhan kebutuhan dan keinginan pelanggannya agar mereka puas dan meraih profit sesuai Rencana Anggaran dan Pendapatan yang ditetapkan.

Secara perorangan :

#### 1. General Manager

##### A. Tugas-tugas pokok :

- Bertanggung jawab atas kelancaran operasional restoran secara keseluruhan.
- Bertanggung jawab atas pencapaian pendapatan penjualan makanan dan minuman serta pendapatan lain-lain yang berada di bawah wewenangnya.
- Bertanggung jawab atas pengendalian biaya pengoperasian restoran.
- Bertanggung jawab atas kestabilan dari standar *food & beverage cost*, standar resep, standar mutu, standar porsi, standar performance, serta standar penyajian makanan dan minuman yang dijual di restoran.

##### B. Tugas-tugas rutin :

- Memimpin kegiatan pengoperasian restoran secara keseluruhan.
- Mengajukan Rancangan Rencana Kerja dan Rancangan Anggaran Pendapatan dan Belanja restoran.
- Memberi petunjuk dan membagi tugas-tugas kepada seluruh bawahannya sesuai pangkat, bakat, dan kemampuannya.
- Menyampaikan usulan-usulan inovatif perihal peningkatan mutu produk makanan, minuman, entertain, dan pelayanan kepada direktur.

- Menetapkan jadwal *special event* restoran selama satu tahun.
- Ikut menentukan seleksi calon pegawai restoran bersama team recruitment.
- Meneliti dan menyetujui permintaan barang-barang melalui *Beverage, Groceries, Perishable, Material storeroom requisition*.
- Membuat kebijakan-kebijakan untuk peningkatan mutu produk dan pelayanan.
- Mengontrol dan mengendalikan staf dalam pelaksanaan tugas-tugasnya agar sesuai dengan rencana kerja.
- Membina dan mengembangkan kemampuan kerja stafnya baik ketrampilan, pengetahuan, dan wawasannya serta pemasaran produk.
- Memelihara hubungan bisnis dengan pelanggannya baik pelanggan individual maupun kelompok.
- Memelihara hubungan kerja yang baik dengan teman kerja terkait baik bawahan, sejawat, maupun atasannya.
- Bekerjasama dengan *executive chief, restaurant manager, restaurant Teppanyaki manager, restaurant Yakini Shabu-Shabu manager* dalam pengawasan dan pengendalian staf baik staf produksi maupun service dalam pelaksanaan tugas sehari-hari.
- Membuat laporan bulanan keuangan restoran kepada direktur.
- Menyelenggarakan rapat intern dengan manager dan *executive chief* secara kontinu.
- Memberi teguran baik yang bersifat lisan maupun tertulis kepada bawahannya yang melakukan pelanggaran terhadap peraturan karyawan yang berlaku.
- Menerima dan menyelesaikan “work order” dari manager dan executive chief
- Merencanakan dan membuat menu restoran bersama dengan chef dan *cost control* serta menentukan harga jualnya.

2. Restaurant A La Carte Manager, Restaurant Teppanyaki Manager, Restaurant Yakiniku Shabu-Shabu Manager

- Bertanggung jawab atas kelancaran operasional hotel terutama bagian service.
- Memimpin kegiatan pengoperasian bagian service restoran yang dibawahinya.
- Mengajukan Rancangan Rencana Kerja dan Rancangan Anggaran Pendapatan dan Belanja restoran.
- Memberi petunjuk dan membagi tugas-tugas kepada seluruh bawahannya sesuai pangkat, bakat, dan kemampuannya.
- Menyampaikan usulan-usulan inovatif perihal peningkatan mutu produk makanan, minuman, entertain, dan pelayanan kepada general manager.
- Mengontrol dan mengendalikan staf dalam pelaksanaan tugas-tugasnya agar sesuai dengan rencana kerja.
- Membina dan mengembangkan kemampuan kerja stafnya baik ketrampilan, pengetahuan, dan wawasannya dalam melayani pelanggan.
- Memelihara hubungan baik dengan pelanggan..
- Memelihara hubungan kerja yang baik dengan teman kerja terkait baik bawahan, sejawat, maupun atasannya.
- Membuat Laporan pendapatan restoran baik laporan harian, bulanan, kepada *general manager*.
- Mengatasi *complain* pelanggan secara baik dan tuntas
- Memelihara sarana dan prasarana kerja agar segala sesuatunya berfungsi normal serta menjaga keselamatan dan kesehatan kerja.
- Menyelenggarakan rapat intern secara kontinu sebagai sarana memberi dan menerima saran untuk meningkatkan mutu produk dan pelayanan.
- Menghadiri rapat intern yang diadakan oleh *general manager*.

- Memberi teguran baik yang bersifat lisan maupun tertulis kepada bawahannya yang melakukan pelanggaran terhadap peraturan karyawan yang berlaku
- Mengusulkan kepada general manager, promosi jabatan staf bawahannya yang berprestasi dan cakap untuk dapat menduduki jabatan yang lebih tinggi yang mana jabatan tersebut kosong.
- Mengajukan “work order” atas kerusakan barang dan sarana restoran untuk perbaikan kepada Departemen terkait melalui general manager
- Memberikan salam dan sapa kepada setiap pelanggan yang memasuki pintu dan mengucapkan terima kasih pada saat mereka meninggalkan pintu restoran.
- Membuat jadwal kerja, jadwal libur, jadwal cuti staf restoran untuk kelancaran operasional.
- Membagi staf service ke *stasion-stasion* setiap hari.

### 3. *Front Receptionist*

- Menerima dan mencatat reservasi tempat untuk restoran baik lewat telepon maupun langsung, dicatat di buku reservasi.
- Menyambut kedatangan pelanggan yang datang di pintu utama restoran
- Memberikan salam, tegur, dan sapa kepada setiap pelanggan dengan penuh keramahan dan keceriaan.
- Menanyakan kepada pelanggan yang datang dengan menanyakan perihal jenis penyajian makanan yang ingin dinikmati.
- Menanyakan kepada pelanggan yang datang perihal sudah reservasi tempat atau belum.
- Menunjukkan arah restoran yang sesuai dengan keinginan pelanggan.

### 4. Restaurant A La Carte Receptionist, Restaurant Teppanyaki Receptionist, Restaurant Yakiniiku Shabu-Shabu Receptionist

- Menyambut kedatangan pelanggan yang datang di pintu utama restoran
  - Memberikan salam, tegur, dan sapa kepada setiap pelanggan dengan penuh keramahan dan keceriaan.
  - Memasang tanda “*RESERVED*” di meja-meja yang dipesan pelanggan.
  - Menginformasikan/menyerahkan kepada captain yang bertanggung jawab atas kehadiran pelanggan tersebut untuk kelanjutan pelayanan.
5. Restaurant A La Carte Captain, Restaurant Teppanyaki Captain
- Mengawasi dan membagi tugas untuk pengoperasian, peralatan service kepada para *waiter* yang bertugas di stasionnya.
  - Memberikan senyum salam dan sapa kepada pelanggan yang datang ke *stasionnya*
  - Mengambil dan mencatat pesanan makanan dan minuman pelanggannya dengan menulis di slip order secara lengkap, jelas, dan sistematis.
  - Menyerahkan slip order tersebut kepada *waiter* untuk diserahkan kepada pihak terkait untuk diproses sesuai pesanannya.
  - Memimpin para *waiter* di stasionnya untuk melakukan tugas penyajian makanan dan minuman secara baik, benar, dan professional.
  - Memilihkan tempat duduk sesuai dengan meja yang mereka senangi dan menghantarkan pelanggan ke tempat duduknya dan mempersilakannya.
  - Memberikan ucapan selamat makan dan selamat minum kepada pelanggan yang sedang menghadapi hidangan sesuai pesanannya.
  - Memperhatikan semua pelanggan yang ada di *stasionnya* untuk selalu siap memberikan bantuan yang diperlukan sewaktu-waktu.

- Menginventori jumlah peralatan restoran yang dipakai untuk dilaporkan *restaurant manager* secara periodik.
- Menyerahkan bill kepada pelanggan yang hendak menyelesaikan pembayarannya.

#### 6. Restaurant A La Carte Waiter

- Menata meja dan peralatannya sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan.
- Menerima slip order dari *captain* dan meneruskan pesanan makan dan minum tersebut kepada pihak terkait untuk diproses.
- Mengambil makanan/minuman yang telah selesai diproses kemudian menyajikannya dengan tata cara dan urutan yang benar kepada pelanggan yang memesannya.
- *Clear up* peralatan makan dan minum yang telah selesai atau peralatan yang tidak dipergunakan.
- Membawa peralatan restoran yang kotor ke bagian *steward* untuk dicuci dan membawa kembali barang yang bersih sesuai dengan kebutuhan.
- Mengambil kunci pintu restoran dari *front office cashier*.
- Membuka kunci pintu restoran dan menyalakan panel *air condition (AC)*, *vent extractor/exhaust*, dan lampu penerangan.
- Mematikan AC, *exhaust*, dan tombol lampu penerangan serta panel panelnya setelah restoran ditutup.
- Mengunci kembali pintu setelah restoran tutup.

#### 7. Restaurant Teppanyaki Waiter

- Mengontrol *parkstock* untuk saus-saus botol, botol bumbu yang ada di side table sesuai kebutuhan.
- Menata meja dan peralatannya sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan.

- Menerima slip order dari *captain* dan meneruskan pesanan makan dan minum tersebut kepada pihak terkait untuk diproses.
- Mengambil makanan/minuman yang telah selesai diproses kemudian menyajikannya dengan tata cara dan urutan yang benar kepada pelanggan yang memesannya.
- *Clear up* peralatan makan dan minum yang telah selesai atau peralatan yang tidak dipergunakan.
- Membawa peralatan restoran yang kotor ke bagian *steward* untuk dicuci dan membawa kembali barang yang bersih sesuai dengan kebutuhan.
- Mengambil kunci pintu restoran dari *front office cashier*.
- Membuka kunci pintu restoran dan menyalakan panel *air condition (AC)*, *vent extractor/exhaust*, dan lampu penerangan.
- Memeriksa dan memastikan kompor dalam keadaan mati ketika restoran ditutup.
- Mematikan *AC*, *exhaust*, dan tombol lampu penerangan serta panel panelnya setelah restoran ditutup.
- Mengunci kembali pintu setelah restoran tutup.

#### 8. *Restaurant Yakiniku Shabu-Shabu Waiter*

- Mengisi *dispenser units* agar selalu terisi dan tidak nampak kosong, serta mencukupi untuk pelanggan.
- Menata meja dan peralatannya sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan
- Menyiapkan *soy souce* dan *dipping souces* pada meja yang akan ditempati.
- *Clear up* peralatan makan dan minum yang telah selesai atau peralatan yang tidak dipergunakan.
- Membawa peralatan restoran yang kotor ke bagian *steward* untuk dicuci dan membawa kembali barang yang bersih sesuai dengan kebutuhan.
- Mengambil kunci pintu restoran dari *front office cashier*.

- Membuka kunci pintu restoran dan menyalakan panel *air condition* (AC), *vent extractor/exhaust*, dan lampu penerangan.
  - Memeriksa dan memastikan kompor dalam keadaan mati ketika restoran ditutup.
  - Mematikan AC, *exhaust*, dan tombol lampu penerangan serta panel panelnya setelah restoran ditutup.
  - Mengunci kembali pintu setelah restoran tutup.
9. Restaurant A La Carte Chasier, Restaurant Teppanyaki Chasier, Restaurant Yakini Shabu-Shabu Chasier
- Meneliti/*checking* urutan nomor-nomor dalam bendel-bandel *bill* sebelum dibawa ke restoran.
  - Melaporkan hasil *checking* tersebut kepada managernya.
  - Menerima dan menghitung uang *housebank* dari managernya sebelum dibawa ke area restoran.
  - Melakukan opening mesin pada saat restoran dibuka.
  - Menyerahkan *housebank* dan hasil pembayaran *cash* kepada managernya setelah restoran ditutup.
  - Mengawasi penggunaan *chek/bill* agar pemakaiannya tetap urut.
  - Memberi harga dengan *memposting bill* menggunakan mesin *chasier* sesuai order yang tertulis di *bill* dan *captain order*.
  - Menerima uang pembayaran *cash* sesuai jumlah yang seharusnya diterima, sesuai yang tertera di *bill*nya.
  - Menerima pembayaran dengan kartu kredit yang berlaku.
  - Mengembalikan uang kembalian sesuai jumlah seharusnya.
  - Mencatat semua transaksi yang terjadi di restoran untuk dilaporkan kepada managernya.
  - Melaporkan *food sales, beverage sales, other income*, dan *total cover* kepada managernya.
  - Melakukan “*balancing*” dengan menyesuaikan jumlah hasil penjualan antara *total food + beverage + service + tax* dengan

penyesuaian jumlah antara hitungan di mesin *cashier* dengan hitungan di sheet.

- Membuat restoran charge berdasarkan *captain order*.
- Membuat *charges* dengan mempergunakan *Restaurant Cash Register* untuk pembayaran.
- Menyerahkan hasil penerimaan selama tugasnya kepada manager.
- Melakukan *closing* mesin *cashier* setelah restoran tutup.
- Menutup kembali mesin otorisasi setelah restoran tutup.

#### 10. *Executive Chief*

- Bertanggung jawab pengoperasian dapur restoran kepada general manager.
- Bekerja sama dengan manager dalam pengawasan dan pengendalian staf baik staf *service* maupun staf produksi dalam pelaksanaan tugas sehari-hari.
- Membagi tugas kepada staf dapur sesuai bidang tugas masing-masing.
- Mengatur jadwal kerja, jadwal libur, jadwal cuti staf dapur untuk kelancaran operasional.
- Memberikan sanksi baik lisan maupun tertulis kepada bawahannya yang melakukan pelanggaran terhadap peraturan karyawan yang berlaku.
- Mengusulkan promosi jabatan staf bawahannya yang cakap dan berprestasi serta memiliki syarat untuk disampaikan kepada general manager.
- Menseleksi menu makanan yang tertulis di daftar menu yang kurang diminati pelanggan untuk diusulkan ke general manager untuk diganti dengan jenis menu yang baru.

#### 11. *Chief*

- Menerima order makanan pelanggan dengan *captain order* yang tertulis oleh pihak staf *service*.

- Membacakan *order* tersebut kepada cook untuk diproses sesuai permintaan.
- Mengecek standar rasa, penampilan, porsi makanan, sebelum di serahkan ke staf *service*.
- Mengeluarkan/ menyerahkan makanan yang selesai diolah oleh *cook* sesuai waktu dan urutan penyajiannya.
- Menginformasikan kepada *captain* makanan yang sedang tidak ada / kehabisan bahan baku
- Mencatat jumlah dan macam makanan yang terjual setiap harinya dan dilaporkan kepada *executive chef*
- Mencatat bahan baku makanan dan bumbu-bumbu untuk dibuat *requisition* (daftar permintaan) dan diajukan kepada *executive chef*.

#### 12. *A La Carte Cook*

- Mengontrol bahan makanan, bumbu-bumbu, dan sayur mayur sesuai kebutuhan operasional.
- Mengontrol kesiapan *kitchen utensil* yang dipersiapkan oleh *assistant cook*.
- Mengolah makanan sesuai order yang tertulis di *captain order* dan dibacakan oleh *chief*.
- Mengecek bahan makanan, bumbu-bumbu, sayur mayur yang diambil dari *daily store* oleh *assistant cook*.
- Mengontrol bentuk potongan dan timbangan daging sesuai standar porsi.
- Mengatur dan menata makanan serta memberi hiasan sesuai dengan standar penampilan makanan.

#### 13. *Assistant Cook*

- Mengambil bahan baku masakan, bumbu, dan sayur mayur dari *daily store* sesuai dengan *requisition* (daftar permintaan), lalu dibawa ke dapur.
- Mengambil potongan-potongan daging sapi, ayam, ikan, dan sebagainya, sesuai menu yang dijual dan sesuai kebutuhan.

- Menyiapkan kitchen utensil dalam keadaan siap pakai menjelang dibukanya restoran.
- Menghidupkan kompor dan peralatan dapur lainnya pada awal jam operasi.
- Menyiapkan meja dapur/ meja preparation dalam keadaan bersih dan siap pakai.
- Membuka *freezer*, *drawer-drawer* dan tempat penyimpanan makanan yang ada di dapur.
- Menyiapkan bahan olahan, membersihkan, memotong, mengiris, dan memblender bumbu untuk membantu keperluan cook dalam memasak sesuai order.
- Membersihkan serta meneliti keutuhan kembali dan menyiapkan kitchen utensil menjelang tutup.
- Mematikan kompor dan peralatan dapur lainnya pada jam tutup.
- Membantu memasak jenis makan yang mudah diolah pada saat cook cukup sibuk.
- Mengunci kembali tempat penyimpanan bahan makanan, almari, almari bumbu, *drawer-drawer*, kitchen utensil pada jam restoran tutup.

14. *Sushi Cook, Teppanyaki Cook*

- Mengontrol bahan makanan, bumbu-bumbu, dan sayur mayur sesuai kebutuhan operasional.
- Mengontrol kesiapan *kitchen utensil* yang dipersiapkan oleh *assistant cook*.
- Mengolah makanan sesuai dengan menu yang akan dihidangkan.
- Mengecek bahan makanan, bumbu-bumbu, sayur mayur yang diambil dari *daily store* oleh *assistant cook*.
- Mengontrol bentuk potongan dan perkiraan timbangan daging sesuai standar porsi.

- Mengatur dan menata makanan serta memberi hiasan sesuai dengan standar penampilan makanan.

15. *Yakiniku Shabu-Shabu Cook*

- Mengambil potongan-potongan daging sapi, ayam, ikan, dan sebagainya, sesuai menu yang dijual dan sesuai kebutuhan
- Menyiapkan bahan olahan, membersihkan, memotong, mengiris, dan membumbuinya jika perlu.
- Mengontrol bahan makanan, bumbu-bumbu, dan sayur mayur sesuai kebutuhan operasional
- Mengontrol bentuk potongan dan penampilan penataan daging dan bahan makan yang akan diletakkan di display
- Mengatur dan menata makanan serta memberi hiasan sesuai dengan standar penampilan.

16. *Beverage*

- Mengontrol bahan minuman, buah-buahan, dan tambahan minuman lainnya sesuai kebutuhan operasional.
- Mengontrol kesiapan *beverage utensil* yang akan digunakan.
- Mengolah minuman sesuai order yang tertulis di *captain order* dan dibacakan oleh chief.
- Membuat minuman sesuai standar resep.
- Mengecek bahan minuman, buah-buahan, bahan tambahan minuman lainnya yang diambil dari daily store..
- Mengontrol penampilan penyajian, rasa minuman dan memberi hiasan sesuai dengan standar restoran.
- Memberikan minuman kepada waiter sesuai dengan order yang tertulis di *captain order*.
- Membersihkan *beverage utensil* yang sudah dipakai dan menatanya kembali ke tempatnya agar memudahkan dalam pemakaian selanjutnya.
- Mengecek kelengkapan dan kebersihan peralatan minum.

- Membersihkan peralatan minum seperti gelas, mangkuk, sendok minum yang sudah dipakai dan menata kembali ke rak sesuai dengan jenisnya.

17. *Steward*

- Menyalakan dan mematikan mesin *dishwashing* dan mengoperasikan mesin tersebut.
- Membersihkan dan menjaga kebersihan peralatan makan dan *dishwashing* machine
- Menata dengan rapi peralatan makan yang telah dicuci ke rak masing-masing sesuai jenis dan pengelompokannya.
- Mengirim barang jenis linen (serbet) yang kotor ke bagian laundry untuk dicuci dan membawa kembali linen yang bersih sesuai kebutuhan.
- Mengambil barang yang diperlukan seperti tissue, dll ke storeroom dengan *storeroom requisition* yang telah ditandatangani oleh atasan yang berhak menandatangani.
- Membersihkan ruangan restoran meliputi lantai, dinding, pintu, dan stage.
- Membersihkan dan menjaga kebersihan area dapur.
- Membilas dan mencuci bersih peralatan masak yang telah dipakai.
- Membersihkan dan menjaga kebersihan toilet.
- Menyediakan tempat sampah dan menjaga kebersihannya.

18. *Maintenance / electrical*

- Menghidupkan peralatan sound system
- Setting sound system pada kondisi yang tepat dan maksimal.
- Merawat sound system agar selalu dalam kondisi normal.
- Memperbaiki kerusakan-kerusakan sound system.
- Menghidupkan, menyetel, dan mengontrol mike sesuai kebutuhan.
- Melaporkan kepada atasannya kondisi sound system, lampu dan rangkaian alat sejenisnya secara berkala.

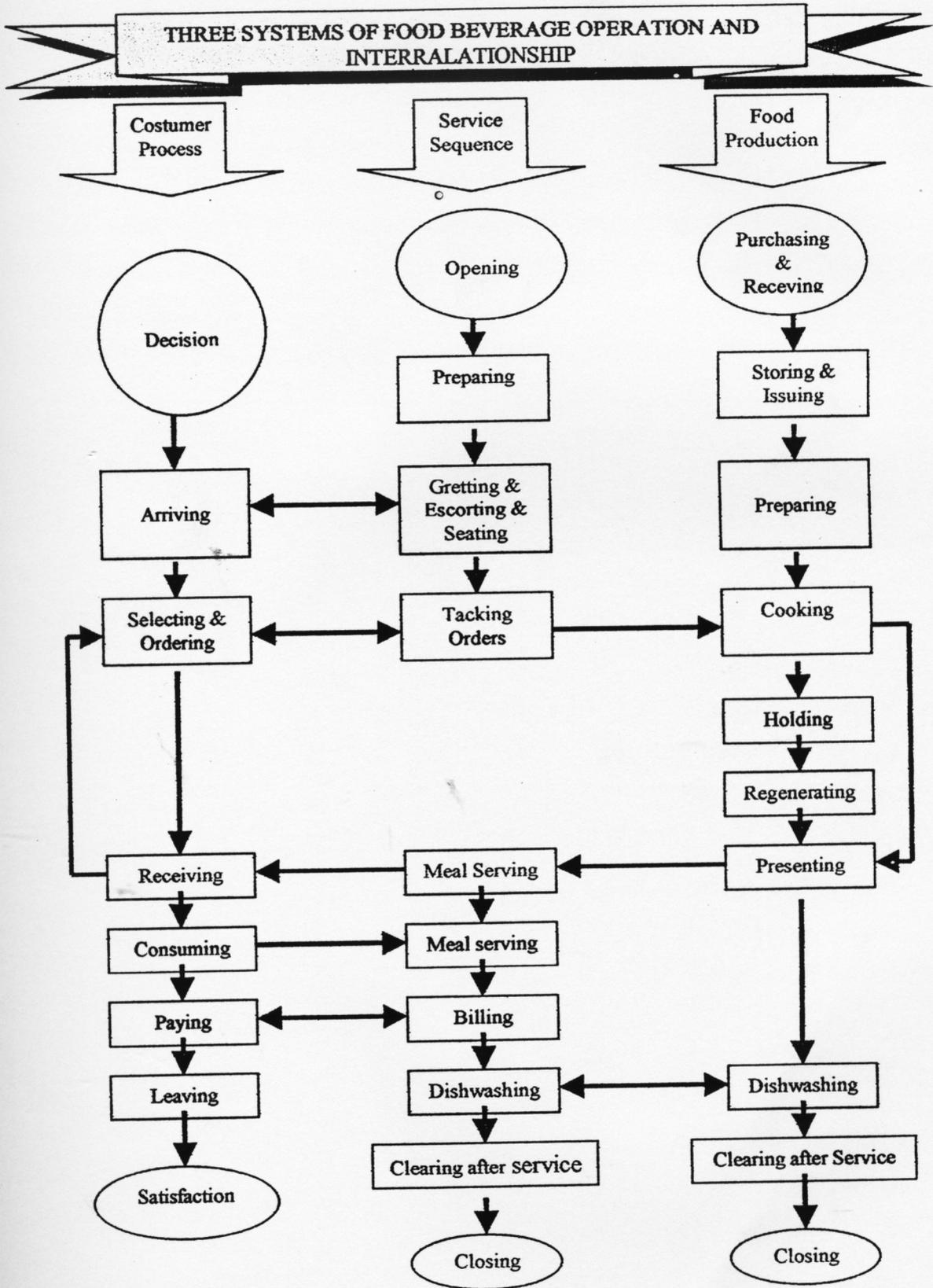
- Mematikan peralatan sound system, mike, dan yang berkaitan dengan sound system setelah restoran tutup.
- Menghidupkan lampu untuk penerangan panggung.
- Memasang dan memperbaiki lampu- lampu dan instalasi listrik pada restoran.
- Menjaga keutuhan peralatan dan perlengkapan maintenance di tempat yang tersedia.

Catatan :

- Maintenance / electrical dan steward secara organisatoris tidak termasuk dalam jajaran struktur organisasi namun mereka sepenuhnya melakukan pekerjaan menyangkut operasional restoran berpedoman pada job description dan prosedur yang berlaku dan ditetapkan oleh management.
- Musisi, pemain, dan penyanyi sebagai tenaga musiman dengan ikatan kontrak dengan management, secara operasional dibawah koordinator manager restoran

### 2.2.3. Pola Aktivitas Pemakai

POLA AKTIVITAS :



#### 2.2.4. Latar Belakang Perilaku Pemakai

Pengelola :

Jenis kelamin : pria dan wanita

Umur : 18 – 40 tahun

Pengunjung :

Jenis kelamin : semua jenis kelamin

Umur : segala usia

Status sosial : semua golongan, khususnya menengah keatas

Masyarakat:seluruh daerah, khususnya kota Malang & sekitarnya.

### 2.3. Data Literatur

#### 2.3.1. Restoran

Restoran merupakan tempat manusia melakukan kegiatan menyimpan, mengolah, dan menyajikan makanan serta minuman. Selain itu restoran dimaksud juga sebagai tempat para pembeli menikmati makanan dan minuman sesuai pilihannya.

Mereka datang di restoran dengan harapan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang sehat. Untuk mewujudkan semua itu, menjadi tanggung jawab pengelola restoran dan seluruh jajarannya. Persyaratan kesehatan makanan dan minuman yang disajikan harus memenuhi tiga aspek yaitu sehat, aman, higienis.

Makanan dan minuman yang sehat adalah yang mengandung nilai kandungan gizi yang cukup seperti protein, karbohidrat, vitamin, lemak, mineral, dan lain sebagainya. Makanan dan minuman disebut aman apabila tidak rusak, busuk, palsu, dan tidak tercemar.

Makanan dan minuman yang higienis merupakan makanan dan minuman yang terhindar dari pencemaran yang berasal dari faktor-faktor lingkungan mulai dari pencemaran bahan, penyimpanan, pengeluaran dari gudang, persiapan, pengolahan, penyajian sampai tahap proses pembersihan bekas makanan dan minuman. (Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 57).

#### a. Klasifikasi Restoran

Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum yang dikelola secara profesional. Dilihat dari pengelolaan dan system penyajian, restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu:

##### 1. *Formal restaurant* (restoran formal)

Pengertian formal restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif.

Ciri-ciri restoran formal:

1. Penerimaan pelanggan dengan system pesan tempat terlebih dahulu.
2. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
3. Menu pilihan yang disediakan adalah menu klasik/menu eropa populer.
4. Sistem penyajian yang dipakai adalah Russian service/French service atau modifikasi dari kedua table service tersebut.
5. Disediakan ruangan *cocktail* selain ruangan jamuan makan digunakan sebagai tempat untuk minum yang beralkohol sebelum santap makan.
6. Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang atau untuk makan malam dan makan siang, tetapi tidak menyediakan makan pagi.
7. menyediakan berbagai merek minuman bar secara lengkap khususnya wine dan *champagne* dari berbagai negara penghasil *wine* di dunia.
8. Menyediakan hiburan musik hidup dan tempat untuk melantai dengan suasana romantis dan eksklusif.
9. harga makanan dan minuman relatif tinggi dibanding harga makanan dan minuman di restoran informal.
10. Penataan bangku dan kursi memiliki *area service* yang lebih luas untuk dapat dilewati *gueridon*.

11. Tenaga realif banyak dengan standar kebutuhan satu pramusaji untuk melayani 4-8 pelanggan.

Contoh:

- Members Restaurant
- Super Club
- Gourmet
- Main Dining Room
- Grilled Restaurant
- Executive Restaurant

2. *Informal restaurant* (restoran informal)

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

Ciri-ciri restoran informal:

1. Harga makanan dan minuman relatif murah.
2. Penerimaan pelanggan tanpa system pemesanan tempat.
3. Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.
4. Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai *American Service/ready plate* bahkan self-service ataupun counter-service.
5. Tidak menyediakan hiburan musik hidup.
6. Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.
7. Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan namun dipampang di *counter/langsung* di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.
8. Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.
9. Jumlah tenaga *service* relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji untuk melayani 12-16 pelanggan

Contoh:

- Café
- Cafeteria
- Fast Food Restaurant
- Coffee Shop
- Bistro
- Canteen
- Taverns
- Family Restarant
- Pub
- Sandwich Corner
- Burger Corner
- Snack Bar

### 3. *Specialties restaurant*

Pengertian specialties restaurant adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan system penyajian yang khas dari suatu negara tertentu.

Ciri-ciri specialties restaurant:

1. Menyediakan system pemesanan tempat
2. Menyediakan menu khas suatu negar tertentu, popular, dan disenangi banyak pelanggan secara umum.
3. Sistem penyajian disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
4. Hanya dibuka untuk menyediakan makan siang dan atau makan malam.
5. Menu ala carte dipresentasikan oleh pramusaji ke pelanggan.
6. Biasanya menghadirkan musik/hiburan khas negara asal.
7. Harga makanan relatif tinggi disbanding informal restaurant dan lebih rendah dibanding formal restaurant.
8. Jumlah tenaga service sedang, dengan standar kebutuhan 1 pramusaji untuk melayani 8-12 pelanggan.

Contoh:

- Indonesian Food Restaurant
- Italian Food Restaurant
- Thai Food Restaurant
- Japanese Food Restaurant
- Korean Food Restaurant, dsb

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 17).

#### b. Standar Prosedur Pengoperasian Restoran Formal

Sebagai pedoman tim kerja restoran dalam aktivitasnya memberikan pelayanan kepada para pelanggan dengan terlebih dahulu dibuat standar prosedur pelayanan yang dituangkan dalam prosedur yang tujuannya untuk dimengerti, dipahami, dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya oleh seluruh staf restoran yang ada. Pedoman kerja dimulai dari persiapan restoran dibuka sampai restoran ditutup.

##### 1. Sebelum Restoran Dibuka

Restoran tidak buka selama 24 jam sehingga akan ada saat restoran dibuka dan saat restoran ditutup. Sebelum jam buka tim kerja mempersiapkan segala sesuatu menyangkut persiapan fisik restoran mulai dari kebersihan restoran dan lingkungannya, kondisi udara, kelengkapan peralatan penyajian, makanan dan minuman yang bersih, higienis serta kebersihan fisik tim kerja seperti kebersihan badan dan kelengkapan serta kerapian seragam kerja masing-masing.

##### 2. Selama Restoran Dibuka

Restoran dibuka sesuai jam yang telah ditentukan setelah persiapan fisik dan psikis serta *briefing* telah dilakukan semua. Tiba saat yang dinanti-nanti oleh kedua belah pihak yakni *customer* memiliki produk restoran dengan harapan memperoleh sesuatu yang mereka butuhkan dan inginkan. Pihak manajemen restoran menjual produk untuk menciptakan pelanggan dengan laba tertentu.

Untuk mempertemukan kedua keinginan yang berbeda tersebut kuncinya ada pada ketepatan, kecekatan, kejelian, kepekaan sumber tenaga yang profesional dengan sistem dan tahapan pelayanan yang

dapat memenuhi keinginan pelanggan, tahapan dimaksud dimulai pelanggan dengan memasuki pintu sampai meninggalkan pintu restoran.

### 3. Restoran Ditutup

Restoran tutup sesuai dengan jam yang telah ditentukan dan setelah pelanggan meninggalkan restoran.

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 23)

### c. Persyaratan Ruang Restoran

#### 1. Ruang Depan (*Front Area*)

Ruang depan yang dimaksud di sini adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan diperuntukan bagi pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan.

Persyaratan ruang restoran:

- Luas area memenuhi standar
- Penyekat antara restoran dan dapur harus tahan terhadap api
- Selalu terpasangnya alat deteksi kebakaran.
- Sirkulasi udara memadai dan tersedianya pengatur suhu udara
- Bersih, rapi, dan sanitasi (memenuhi syarat kesehatan)
- Mudah untuk dibersihkan dan dirawat.

#### 2. Ruang Belakang (*Back Area*)

Yang dimaksud dengan ruang belakang adalah ruangan-ruangan yang mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan, pengolahan produk makanan dan minuman yang mana sebagai tempat aktivitas kerja bagi karyawan restoran dan sebagai daerah terlarang bagi para pelanggan untuk masuk di dalamnya seperti dapur, gudang, tempat penumpukan sampah, *steward area* dan lain sebagainya.

Syarat-syarat *back area*:

- Cukup penerangan
- Gudang penyimpanan bahan makanan terpisah sesuai jenisnya
- Lantai tidak licin dan dibuatkan selokan-selokan saluran pembuangan air yang memadai dan lancar

- Terpasangnya alat penghisap dan saluran pembuangan asap dapur
- Saluran air bersih cukup lancar dan mencukupi
- Dan lain-lain seperti yang terdapat dalam persyaratan restoran

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 34)

d. Pedoman Luas Area Restoran

1. Pedoman luas restoran (tidak termasuk dapur restoran):

=1,6 m<sup>2</sup>/orang

2. Pedoman luas dapur (termasuk tempat penyimpanan makanan panas, ruang penyimpanan makanan dingin, tempat cuci, dan chef office):

=1,4 m<sup>2</sup> x jumlah pelanggan

(Manajemen Food & Beverage Service Hotel, Soekresno, hal. 36).

e. Tata Letak Meja dan Kursi

- Jalur pelayanan
- Antara tempat duduk yang satu dengan tempat duduk yang membelakangi merupakan gang atau disebut jalur pelayanan dengan jarak 1350 mm sebagai jalur 2 pramusaji atau 1 pramusaji.
- Penggeseran maju mundur kursi antar 100-200 mm untuk kebutuhan duduk
- Penggeseran mundur kursi untuk pelanggan berdiri 300mm
- Kepadatan untuk meja *counter bar* 625mm per orang
- Jarak duduk pada *counter bar* antara 1 orang dengan orang lain 75 mm

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 39).

f. Gudang penyimpanan Peralatan Restoran

1. Standar tinggi rak gudang

Untuk penyimpanan barang yang relatif besar ketinggian pada rak teratas 1500 mm dan untuk barang-barang relatif ringan maksimal sesuai jangkauan untuk meraih barang yaitu 1950 mm.

2. Standar jarak rak penyimpanan

Untuk peralatan rak penyimpanan antara rak dengan lainnya tanpa kereta barang yaitu 1200 mm. Untuk peletakan rak penyimpanan antara

rak dengan yang lainnya dengan menggunakan kerta barang yaitu 1500 mm.

(Manajemen Food&Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 43).

#### g. Persyaratan Lokasi dan Bangunan

##### 1. Lokasi

- Rumah makan dan restoran terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh debu, asap, serangga, dan tikus.
- Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain tempat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat diduga mencemari hasil produksi makanan.

##### 2. Bangunan

- Umum
  - o Bangunan dan rancang bangun yang harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku
  - o Terpisah dengan tempat tinggal
- Tata ruang
  - o Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi.
  - o Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
  - o Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus makanan, dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan.
- Konstruksi
  - o Lantai
    - Lantai dibuat kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan
    - Pertemuan lantai dengan dinding tidak boleh membuat sudut mati.

- Dinding
  - permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah dibersihkan
  - Konstruksi dinding tidak boleh dibuat rangkap
  - Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti poselin dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai
- Ventilasi
  - Ventilasi alam harus memenuhi syarat sebagai berikut:
    - Cukup menjamin peredaran udara dengan baik
    - Dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan
  - Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan
- Pencahayaan/penerangan
  - Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang
  - Di setiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan, dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 foot candle
  - Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata
- Atap

Tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.
- Langit-langit
  - permukaan rata, Berwarna terang serta mudah dibersihkan
  - Tidak terdapat lubang-lubang

- ❑ Tinggi langit-langit dari lantai sekurang-kurangnya 2,4 meter.

- Pintu

- ❑ Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
- ❑ Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka ke arah luar

#### h. Persyaratan Fasilitas Sanitasi

##### 1. Air Bersih

- Harus disesuaikan dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku
- Jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan dan tersedia pada setiap tempat kegiatan.

##### 2. Pembuangan Air Limbah

- system pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank, dan roil
- Sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia
- Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkap lemak (grease trap)

##### 3. Toilet

- Letak tidak berhubungan langsung (terpisah dari) dengan dapur, ruang persiapan makanan, ruang tamu, dan gudang makanan.
- Di dalam toilet harus tersedia jamban, peturasan, dan bak air
- Toilet untuk wanita terpisah dengan toilet untuk pria
- Toilet untuk tenaga kerja terpisah dengan toilet untuk pengunjung
- Toilet dibersihkan dengan detergen dan alat pengering
- Tersedia cermin, tempat sampah, tempat abu rokok serta sabun
- Luas lantai cukup untuk memelihara kebersihan
- Lantai dibuat kedap air, tidak licin, mudah dibersihkan dan kelandaiannya/kemiringannya cukup

- Ventilasi dan penerangan baik
- Air limbah dibuang ke septic tank, roil, atau lubang peresapan yang tidak mencemari air tanah
- Saluran pembuangan terbuat dari bahan kedap air
- Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan bak penampungan dan saluran pembuangan
- Di dalam kamar mandi harus tersedia bak dan air bersih dalam keadaan cukup
- Peturasan harus dilengkapi dengan air penggelontoran yang cukup serta sapu tangan kertas (tissue)
- Jumlah toilet untuk pengunjung pria dan wanita  
Untuk restoran dengan kapasitas  $\pm 350$  pengunjung dibutuhkan minimal 2 toilet pria dan 2 toilet wanita
- Jumlah toilet untuk tenaga kerja. 2 buah toilet untuk tiap 40 karyawan wanita, 1 buah toilet dan 2 buah urinoar untuk tiap 20 karyawan pria.

#### 4. Tempat Sampah

- Tempat sampah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat. Mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus sisa – sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat busuk.
- Jumlah dan volume tempat sampah disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan.
- Tersedia pada setiap tempat / ruang yang memproduksi sampah.
- Sampah sudah harus dibuang dalam waktu 24 jam dari rumah makan dan restoran.
- Disediakan tempat pengumpul sampah sementara yang terlindung dari serangga dan hewan lain, terletak di tempat yang mudah dijangkau oleh kendaraan pengangkut sampah.

#### 5. Tempat Cuci Tangan

- Jumlah tempat cuci tangan untuk tamu disesuaikan dengan kapasitas tempat duduk, untuk restoran dengan kapasitas duduk  $\pm 350$  orang

pelanggan diperlukan 4 buah tempat cuci tangan. Tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun / sabun cair dan alat pengering.

- Tersedia tempat cuci tangan khusus untuk karyawan dengan kelengkapan seperti tempat cuci tangan pada butir (1) yang jumlahnya disesuaikan dengan banyaknya karyawan sebagai berikut:

1 sampai 10 orang, 1 buah; dengan penambahan 1 (satu) buah untuk setiap penambahan 10 orang atau kurang.

- Fasilitas cuci tangan ditempatkan sedemikian rupa sehingga mudah dicapai oleh tamu atau karyawan.
- Fasilitas cuci tangann dilengkapi dengan air yang mengalir, bak penampung yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

#### 6. Tempat Mencuci Peralatan

- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.
- Air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu  $40^{\circ}\text{C} - 80^{\circ}\text{C}$  dan air dingin yang bertekanan 15 psi ( $1,2\text{ kg/cm}^2$ )
- Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.
- Bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 (tiga) bilik / bak pencuci, yaitu untuk mengguyur, menyabun, dan membilas.

#### 7. Tempat Pencucian Bahan Makanan

- Terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan.
- Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan Kalium Permanganat 0.02 %.
- Tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah.

## i. Persyaratan Dapur, Ruang Makan, dan Gudang Makanan

### 1. Dapur

- Luas dapur sekurang-kurangnya 40% dari ruang makan atau 27% dari luas bangunan.
- Permukaan lantai dibuat cukup landai ke arah saluran pembuangan air limbah.
- Permukaan langit-langit harus menutup seluruh atap ruang dapur, permukaan rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.
- Penghawaan dilengkapi dengan alat pengeluaran udara panas maupun bau-bauan / exhauster yang dipasang setinggi 2 meter dari lantai dan kapasitasnya sesuai bangunan.
- Tungku dapur dilengkapi dengan sungkup asap (hood), alat perangkap asap, cerobong asap, saringan, dan saluran serta pengumpul lemak.
- Semua tungku terletak di bawah sungkup asap (hood).
- Pintu yang berhubungan dengan halaman luar dibuat rangkap, dengan pintu bagian luar membuka ke arah luar.
- Daun pintu bagian dalam dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.
- Ruang dapur paling sedikit terdiri dari:
  - o Tempat pencucian peralatan.
  - o Tempat penyimpanan bahan makanan.
  - o Tempat pengepakan.
  - o Tempat persiapan.
  - o Tempat administrasi.
- Intensitas pencahayaan alam maupun buatan minimal 10 foot candle (fc).
- Pertukaran udara sekurang-kurangnya 15 kali per jam untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan debu.
- Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya.
- Udara di dapur tidak boleh mengandung angka kuman lebih dari 5juta/gram.

- Tersedia sedikitnya meja peracikan, peralatan, lemari/fasilitas penyimpanan rak dingin, rak-rak peralatan, bak-bak pencucian yang berfungsi dan terpelihara dengan baik.
  - Harus dipasang tulisan “cucilah tangan anda sebelum menjamah makanan dan peralatan” di tempat yang mudah terlihat.
  - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/WC, peturasan/urinoir kamar mandi dan tempat tinggal.
2. Ruang makan
- Setiap kursi tersedia ruangan minimal 0,85 m<sup>2</sup>.
  - Meja, kursi, dan taplak meja harus dalam keadaan bersih.
  - Tempat untuk menyediakan/ peragaan makanan jadi harus dibuat fasilitas khusus yang menjamin tidak tercemarnya makanan
  - Rumah makan dan restoran yang tidak mempunyai dinding harus terhindar dari pencemaran
  - Tidak boleh berhubungan langsung dengan jamban/ WC, peturasan/urinoir, kamar mandi, dan tempat tinggal.
  - Harus bebas dari serangga, tikus, dan hewan lainnya.
  - Lantai, dinding, dan langit-langit harus selalu bersih, warna terang.
  - Perlengkapan set kursi harus bersih.
  - Perlengkapan set kursi tidak boleh mengandung kutu busuk/kepinding dan serangga pengganggu lainnya.
3. Gudang bahan makanan
- Jumlah bahan makanan yang disimpan disesuaikan dengan ukuran gudang
  - Gudang bahan makanan tidak boleh untuk menyimpan bahan lain selain makanan
  - Pencahayaan gudang minimal 4 foot candle (fc) pada bidang setinggi lutut
  - Gudang dilengkapi dengan rak-rak tempat penyimpanan makanan
  - Gudang dilengkapi dengan ventilasi yang menjamin sirkulasi udara
  - Gudang harus dilengkapi dengan pelindung serangga dan tikus

j. Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

1. Penyimpanan Bahan Makanan

- Tempat penyimpanan bahan makanan selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
- Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan:
  - o Dalam suhu yang sesuai.
  - o Ketebalan bahan makanan padat tidak lebih dari 10 cm.
  - o Kelembaban penyimpanan dalam ruangan 80%-90%.
- Bila bahan makanan disimpan dalam gudang, cara penyimpanannya tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
  - o Jarak makanan dengan lantai 15 cm.
  - o Jarak makanan dengan dinding 5 cm.
  - o Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm.
- Bahan makanan disimpan dalam aturan sejenis, disusun dalam rak-rak sedemikian rupa sehingga tidak mengakibatkan rusaknya bahan makanan, bahan makanan yang dimasukkan lebih dahulu dikeluarkan duluan, sedangkan bahan makanan yang masuk belakangan dikeluarkan belakangan (*first in first out*).

2. Penyimpanan Makanan Jadi

- Terlindungi dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, dan hewan.
- Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 65,5° C atau lebih, atau disimpan dalam suhu dingin 4° C atau kurang.
- Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5° C sampai -1° C.

(Manajemen Food & Beverage Service Hotel, Soekresno, hal 75).

### 2.3.2. Masakan Jepang

Makanan orang Jepang tradisional sebelum jaman modern dan pertumbuhan ekonomi yang maju banyak jarang mengkonsumsi makanan sejenis padi-padian seperti beras, gandum/biji-bijian, dan dilengkapi dengan ikan, sayuran-sayur musiman dan berbagai macam biji-bijian. Karena kurangnya konsumsi bahan makanan tersebut maka menimbulkan masalah pada kesehatan, khususnya penyakit beri-beri karena kekurangan vitamin. Hal ini yang kemudian menyebabkan orang Jepang berusaha untuk menangani masalah pangan secara khusus.

Perbedaan utama karakteristik masakan Jepang yang membedakan dengan masakan lain adalah pada desain dan penampilan penyajian yang menarik. Beberapa makanan Jepang terdiri beberapa elemen yang memegang peranan penting. Makanan-makanan tersebut ditata secara terpisah untuk tiap orang, kadangkala ditata pada sebuah baki perorangan, tapi kadang tidak dimakan untuk satu orang satu tetapi dimakan bersama secara serempak. Pada acara jamuan resmi biasanya terdapat minimal sup dan tiga makanan utama.

Setelah melewati sebuah musim pada umumnya ditandai dengan makanan khusus, biasanya pada malam atau siang hari musim semi dan musim gugur. Pada tanggal 3 maret adalah hari festival boneka bagi anak perempuan di seluruh negeri pada hari tersebut kue beras (*mochi*) dibungkus dengan daun pohon ceri yang dimakan, tanggal 5 mei merupakan hari anak laki-laki, pada festival tersebut kue beras dibungkus dengan daun jati. Makanan-makanan yang dihidangkan pada tahun baru termasuk *o-zoni* sup dan beberapa kue beras *mochi*.

Makanan utama dan makanan sehari-hari orang Jepang adalah beras. Makanan-makanan pelengkap nasi adalah sup panas, ikan mentah ataupun masak, masakan sayur dan *tsukemono* atau asinan. *Tsukemono* terbuat dari sayur-sayuran yang diasamkan atau diasinkan kedalam larutan garam atau difragmentasi dengan air beras. Asinan tersebut disediakan dalam jumlah kecil dan menjadi bagian penting dan perlu dalam setiap hidangan, juga dapat digabungkan pada nasi. Nasi menjadi bagian penting dari *sushi*, tetapi nasi

tersebut terlebih dahulu diasamkan atau diberi cuka terlebih dahulu dan kemudian segera didinginkan untuk menghasilkan cita rasa tersendiri.

*Sushi* disajikan dalam beberapa bentuk, seperti bentuk silinder dari nasi yang dibungkus dengan lembaran rumput laut kering dan terdapat ikan mentah ataupun sayur yang dikenal dengan *nama makizushi*, atau seporci kecil nasi yang di atasnya terdapat sepotong ikan mentah yang dikenal dengan *nigirizushi*.

*Menrui* adalah mie, *udon* adalah yang paling tebal dan *somen* yang paling tipis, Keduanya terbuat dari tepung gandum. Kecuali *soba* terbuat dari tepung jenis gandum lain. (Japanese Style, Thomas and Hudson. Japan.1996).

Terdapat tiga jenis pokok utama dari rangkaian ajaran masakan jepang tradisional yang lengkap. *Honsen ryori* yaitu penataan makanan yang disajikan pada baki berkaki pada acara jamuan formal, *chakaiseki ryori* adalah serangkaian hidangan yang kadang disajikan sebelum acara upacara jamuan minum the, dan *kaiseki ryori* adalah serangkaian hidangan untuk pesta atau perayaan yang seringkali dihidangkan di restoran-restoran terutama pada hidangan masakan Jepang. Jenis yang lain adalah *osechi ryori* adalah hidangan secara tradisional dihidangkan pada perayaan penting seperti tahun baru dan *shojin ryori* adalah masakan vegetarian bagi kaum Budha.

#### 1. Kandungan Gizi

Kandungan utama dalam masakan jepang adalah, makanan laut, sayuran dan nasi. Pengonsumsian mentah makanan laut menyebabkan perbedaan keunikan yang istimewa pada makanan tradisional kuno dan persiapannya memerlukan ikan yang sangat segar dan diiris dengan penuh ketangkasan dengan menggunakan pisau yang sangat tajam (*hocho*).

Karena suplay makanan yang sangat berlimpah oleh lautan yang mengelilingi Jepang dan pengaruh ajaran budha yang menolak dan menghalangi untuk membunuh binatang maka masakn Jepang menjadi terpengaruh dan terbentuk untuk sedikit menggunakan daging binatang dan daging unggas, produk berlemak, dan minyak.

Bumbu utamanya adalah produk-produk biji kedelai yang difragmentasi seperti saus kedelai dan *miso* (pasta biji kedelai), atau fragmentasi dari beras seperti *sake*, cuka, dan *mirin* (*sake* manis). Untuk memelihara kandungan rasa dan aroma yang alami maka bumbu-bumbu yang memiliki bau dan aroma kuat dihindarkan dari bumbu-bumbu ataupun rempah-rempah yang beraroma ringan seperti kinome (ranting kayu beraroma pada pohon yang dikenal juga sebagai *sansho*), *yuzu* (*citron*), *wasabi* (semacam lobak Jepang), jahe, *myoga* ( sejenis tumbuh-tumbuhan segolongan dengan jahe), dan biji *sansho* kering yang digiling.

## 2. Tata Cara Makan

Tata cara penataan makanan dalam persiapan makanan untuk penyajian hidangan adalah dengan mematanya dalam satu rangkaian warna, bentuk, tekstur yang harmonis pada piring-piring atau mangkuk-mangkuk yang sesuai dan selaras dengan musim pada tahun, seperti kaca dan bamboo akan sangat tepat jika dipakai pada musim panas. Makanan yang sangat menarik dari bentuk, ukuran dan pola digunakan digunakan pada rangkaian hidangan untuk menarik keseimbangan estetik antara makanan dan tempat penyajian akan memikat mata dan akan meningkatkan nafsu makan.

## 3. Dashi

Pokok utama dari masakan Jepang adalah persediaan. Bentuk standar adalah yang dibuat dengan sejenis rumput laut yang banyak dikenal sebagai tumbuhan laut dan irisan *bonito* kering.

Macam-macam Jenis Masakan Jepang (*Nihon ryori*) :

### 1. *Shirumono*

*Shirumono* (sup) secara garis besar dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu *sumashijiru* (sup bening) dan *misoshiru* (sup *miso*). Kandungannya kadang terdiri dari daging ikan segar yang berwarna putih, udang, kerang, *tofu*, unggas, rumput laut, dan sayuran. Kadang beberapa jenis campuran bahan makanan lain dapat juga ditambahkan pada sup tersebut. Untuk

menambah beberapa rasa dan aroma seperti *yuzu*, *kinome*, *sansho*, jahe, atau *mitsuba* (sejenis ramuan bumbu) dapat juga ditambahkan.

Untuk *sumashijiru* atau *sup bening dashi* dengan garam dan saus kecap kedelai dapat ditambahkan jika konsumen menyukainya.

## 2. *Yakimono*

Kandungan utama dari *yakimono* (makanan panggang) adalah ikan, kerang, daging, dan sayuran. Makanan tersebut dapat dirangkai dengan ditusuk menggunakan sebuah penusuk makanan atau diletakkan pada panggangan anyaman kawat dan memanggangnya diatas api langsung. Seseorang kadang juga membuat *yakimono* dengan menggunakan wajan/kuali besi atau panggangan oven. Jenis dasar dari *yakimono* adalah *shioyaki* yang mana makanan tersebut akan ditaburi garam terlebih dahulu sebelum dipanggang. Aroma khusus yang khas dari ikan akan dapat sangat dinikmati dengan cara ini.

Untuk *tsukeyaki* pertama kali makanan diasinkan untuk sekitar sejam dalam celupan *awase-joyu* yang merupakan campuran dari saus kecap kedelai dan *sake* atau *mirin*. *Teriyaki* adalah *yakimono* yang disiapkan dengan aroma yang lebih kuat dari *awase-joyu*. Untuk *misozukeyaki* makanan diasinkan didalam aroma *miso* dengan *sake* atau *mirin*. Dalam penataan hidangan ikan bakar utuh pada sebuah piring maka kepala ikan diletakkan pada sebelah kiri dengan perut ikan menghadap penyantap hidangan.

## 3. *Nimono* (masakan rebus)

*Nimono* adalah masakan rebus yang dibumbui dengan garam, saus kecap kedelai, *sake*, *mirin*, gula, cuka, dan beberapa campuran lainnya. Jenis *nimono* yang paling umum adalah *netsuke* yaitu ikan dan kerang secara cepat dimasak dengan campuran yang cukup banyak dari *sake*, saus kecap kedelai, *mirin* dan gula. Dalam hal ini, daging ikan putih tai diiris tipis-tipis dan dimasak dengan campuran yang relative sedikit dari air, *sake*, *mirin*, dan sus kecap kedelai. Ikan biru seperti ikan *mackerel*(sejenis ikan air tawar), ikan sardin, dan ikan *saurel* dimasak dalam campuran air, *sake*, *miso*, dan *mirin*. Ini disebut *misoni*.

#### 4. *Agemono* (gorengan)

*Agemono* atau gorengan makanan terdapat tiga jenis dasar utama. *Suage* adalah makanan gorengan tetapi makanan tersebut tidak dilapisi dengan tepung atau adonan tepung sebelum digoreng, biasanya jenis gorengan ini untuk makanan ikan, terung, lada hijau, dan jenis sayur-sayuran lain yang warna dan bentuknya dapat digunakan untuk memberikan daging ayam diasinkan di dalam campuran sake, saus kecap kedelai, dan gula. Kemudian dengan hati hati dilapisi dengan tepung panir dan digoreng dalam celupan minyak. Tempura merupakan jenis ketiga dari *agemono* yaitu gorengan yang dilapisi dengan campuran adonan tepung dan beberapa macam bumbu.

#### 5. *Mushimono*

*Mushimono* adalah masakan kukus. Dalam metode ini aroma asli tidak akan berubah dan berkurang dan rasanya sangat ringan. Makanan dapat juga ditaburi dengan garam dan dikukus (*shiomushi*) atau ditaburi dengan garam dan sake (*sakamushi*). Pada mulanya metode ini lebih tepat dipakai untuk jenis makanan remis atau tiram. *Mushimono* disajikan dengan dibumbui dengan *dashi* kental dengan tepung panir dan ditaburi jahe cincang, kulit *yuzu*, atau dengan potongan bawang.

Pokok utama dari *chawan mushi* adalah campuran dari telur kocok dan *dashi* (sekitar tiga kali dari banyaknya telur). Bahan yang digunakan seperti udang, jamur, dan ayam yang diletakkan pada mangkuk-mangkuk terpisah. Kocokan telur dicampurkan kedalamnya kemudian mangkuk ditutup dan dikukus pada suhu panas sedang.

#### 6. *Sunomono* dan *Aemono*

*Sunomono* adalah ikan atau sayuran yang diasamkan. *Aemono* adalah ikan atau sayuran yang dibumbui dengan kandungan pokok gilingan biji wijen, *miso*, atau bubur *tofu*. Ikan dan kerang kadang-kadang dipanggang atau di kukus atau kadang juga diiris dan ditaburi dengan garam, dan diasinkan dalam cuka atau bahan-bahan laut lain. Sayuran

kadang diputihkan dan dikenyalkan dengan garam direbus atau di kukus. Kelebihan air seharusnya dikurangi.

#### 7. *Yosemono* dan *Nerimono*

*Yosemono* adalah makanan yang dibentuk atau dicetak dibuat dari bahan agar-agar atau gelatin. Makanan seperti ikan tawar karang, ikan pipih, dan ayam sering dipakai karena relatif memiliki kandungan gelatin cukup tinggi. *Nerimono* adalah makanan-makanan yang dihaluskan hingga menjadi bubur pasta. Seperti pada salah satu hidangan, iakn dan kerang diiris halus menjadi potongan kecil-kecil dan dan irisan halus itu diaduk dan ditumbuk dengan sedikit garam, bubur pasta itu kemudian dicampur dengan kocokan telur dan parutan *yamanoimono* (sejenis ubi rambat) dan dashi, kemudian dibagi dalam porsi-porsi ukuran untuk direbus, digoreng, atau dikukus, makanan ini dimakan dengan saus kecap kedelai dan parutan jahe.

#### 8. *Gohammono*

*Gohammono* adalah makanan yang terdiri dari nasi yang dikombinasi dengan campuran bahan lain. Sekihan (nasi merah), atau okowa, disediakan dengan mencampurkan kacang azuki yang ditanak setengah matang dalam mochigome ( nasi yang agak lekat) dan mengukusnya. Sekihan disajikan dalam acara-acara yang memiliki arti khusus.

Takikomigohan dibuat dengan memasak nasi dan bahan-bahan lainnya. Pada musim semi menggunakan campuran kacang hijau atau potongan rebung, pada musim gugur menggunakan campuran jamur atau kastanye dalam air yang dibumbui atau dashi.

Gomokumeshi (juga dikenal sebagai kayakuyogan) dipersiapkan dengan menambahkan potongan daging ayam yang baik, wortel, tofu goreng, jamur shiitake, dan nasi berbumbu dan dimasak dalam bumbu dashi dengan saus kecap kedelai, sake, dan gula. Damburimono adalah makanan yang mana nasi yang sudah diolah diletakkan pada sebuah mangkuk (*domburi*) dan kemudian pada bagian atasnya diletakkan masakan siap saji yang bervariasi.

### 9. *Menrui*

*Menrui* juga dikategorikan sebagai masakan hidangan, yang disajikan panas maupun dingin, yang utamanya mengandung mie. Jenis mie yang paling umum dikenal adalah *udon*, *somen*, dan *soba*. *Udon* terbuat dari tepung gandum dan *soba* terbuat dari tepung buckwheat. *Somen* selalu disajikan kering, *soba* dan *udon* kadang disajikan dengan kuah maupun kering.

### 10. *Nabemono*

*Nabemono* adalah hidangan yang dimasak didalam sebuah kuahi atau panci yang terletak pada pemanas atau kompor diatas meja. Bahan-bahan yang dipakai ditata diatas sebuah piring besar sehingga tiap orang dapat memilih dan memasak sesuai dengan seleranya. Jenis utama dari jenis masakan *nabemono* adalah *mizutaki*, *yudofu*, *udonsuki*, *kanisuki*, *dotenabe*, *shabushabu*, dan *sukiyaki*. *Mizutaki* yang dipersiapkan dengan memasak irisan daging ikan putih tanpa tulang dengan sayur-sayuran, *tofu* dan *harusame* (mie tipis dari kanji kentang) dalam panci kaldu *kombu*, atau daging ayam dan sayur-sayuran dalam kaldu ayam.

Parutan lobak putih, lada merah, dan irisan halus bawang bombai digunakan sebagai bumbu-bumbu dan makanan hidangan tersebut disantap dengan terlebih dahulu dicelupkan dalam *ponzu* yang merupakan saus yang terbuat dari jeruk sitrun dan saus kecap kedelai.

### 11. *Kaiseki Ryori*

Merupakan salah satu dari tiga gaya dasar masakan Jepang tadisional. *Kaiseki ryori* adalah satu jenis hidangan yang disajikan pada saat pesta *sake* dan berkembang sampai sekarang hingga pada restoran-restoran dan menjadi semakin terkenal di Jepang pada awal abad ke-19. meskipun demikian bentuk dasar dari *kaiseki ryori* dapat dibentuk ke dalam gaya masakan Jepang yang lebih formal. *Honzen ryori* dan *chakaiseki ryori* dalam *kaiseki ryori* penyantap dapat menikmati makanan dengan suasana yang lebih santai, tidak hanya terbatas oleh aturan-aturan etika yang rumit.

Saat ini jenis masakan ini dapat ditemui dalam bentuk yang lebih kompleks pada restoran bergaya Jepang kelas satu. *Sake* adalah minuman sebelum hidangan utama dan karena tata cara adat Jepang yang melarang memakan nasi sewaktu meminum *sake*, maka nasi disajikan pada bagian akhir.

Makanan pembangkit selera seperti *sashimi* (irisan ikan mentah, atau juga disebut *tsukuri*), *suimono* (sup bening), *yakimono* (makanan panggang), *mushimono* (makanan kukus), *nimono* (masakan rebus) dan *aemono* (makanan pembuka) disajikan pertama dan diikuti dengan sup *miso*, *tsukemono* (acar), nasi, manisan Jepang, dan buah-buahan. Teh merupakan minuman penutup dari makanan. Jenis-jenis masakan dan pesanan makanan disajikan dalam *kaiseki ryori* adalah dasar dari rangkaian lengkap hidangan Jepang saat ini.

## 12. *Sushi*

Nasi yang sudah dibumbui dan diasamkan pada bagian atasnya atau dikombinasikan dengan beberapa jenis makanan seperti ikan mentah, kerang, atau telur yang dimasak. Disajikan di restoran-restoran dan dijual di supermarket dan di toko makanan, *sushi* juga dapat dibuat di rumah. Sangat menarik dan memiliki variasi yang khas berdasarkan tiap daerah di seluruh Jepang dan merupakan salah satu masakan Jepang yang memerlukan ketrampilan tangan, hampir sama dengan tempura yang menjadi semakin terkenal secara internasional.

Hidangan *sushi* pada mulanya berasal dari Cina kuno sebagai sebuah cara untuk menikmati dan mengolah ikan. Setelah membungkus ikan di dalam beras dan garam campuran tersebut didiamkan pada suatu tempat selama 2 bulan hingga 1 tahun untuk fragmentasi. Setelah proses fragmentasi, beras tersebut dibuang dan ikan yang telah diasinkan tersebut dimakan. Cara tersebut mungkin dikenal di Jepang dan dikenal dengan budaya beras basah pada masa periode Yayoi (sekitar 300 SM-300 M). Variasi dari proses fragmentasi membuat semakin berkurangnya waktu untuk menunggu proses dan diperkenalkan cuka sebagai salah satu media

perasa, dan setelah beberapa waktu nasi juga dimakan bersama dengan ikan yang diasinkan.

Hal ini tidak dilakukan hingga awal abad ke-19 dimana Edo (sekarang Tokyo) dimana proses pengasaman mulai ditinggalkan dan daging ikan mentah segar disajikan pada nasi segar yang dimasak dan diasamkan. Sushi pada masa itu dijual pada kedai-kedai sebagai makanan sampingan, kedai-kedai tersebut merupakan pelopor berdirinya restoran sushi saat ini.

Sekarang *sushi* dapat dibagi menjadi 4 kategori utama:

*Nigirizushi* (*sushi* yang dibuat dengan menekan pada tangan) jenis sushi ini berkembang pada jaman Edo pada tahun 1800-an, yang juga dikenal sebagai *edomaezushi*. *Sushi* ini dibuat dan dibentuk dengan menekan sejumlah porsi nasi yang telah diberi cuka kemudian pada bagian atas diberi seiris kecil daging ikan mentah atau kerang (kerang yang dimasak juga kadang digunakan) dan dibumbui dengan olesan *wasabi* (sejenis tanaman lobak Jepang) antara nasi dan hiasan makanan di atasnya. Beberapa ikan yang paling dikenal dan banyak digunakan pada *nigirizushi* adalah ikan tuna (*maguro*) dan sea bream (*tai*). Terkadang juga digunakan udang (*ebi*), telur ikan salmon (*ikura*), gurita (*tako*), dan cumi-cumi (*ika*). *Nigirizushi* dicelupkan sebagian pada saus kecap kedelai sebelum dimakan.

Untuk *makizushi* (*sushi* gulung) nasi yang sudah diasamkan ditata menyebar rata diatas lembaran rumput laut panggang tipis (*nori*) dan macam macam jenis masakan laut dan atau sayur-sayuran ditata sepanjang bagian tengahnya, alas rangkaian bambu tipis diletakkan dibawah rumput laut sebelum tangan yang digunakan untuk menggulung *makizushi* menjadi bentuk silinder yang kemudian dipotong melintang menjadi ukuran bentuk yang diinginkan. Beberapa jenis *makizushi* yang paling terkenal adalah *tekkamaki* (tuna gulung), *kappamaki* (ketimun gulung), *kampyomaki* (labu gulung), dan *futomaki* (kulungan tebal dari telur dadar, labu, sayur, dan beberapa jenis bahan lain).

Untuk *temakizushi* rumput laut dan bahan-bahan lain secara perlahan digulung dengan tangan tanpa alas anyaman bamboo menjadi bentuk seperti kerucut dan tidak dipotong menjadi bagian-bagian. Semua jenis ragam *makizushi* juga dapat dicelupkan ke dalam saus kecap kedelai untuk memakannya.

Kategori *chirashizushi* (sushi yang ‘tersebar’) dibagi menjadi 2 macam menurut daerah di Jepang. Di Tokyo macam makanan laut, sayur dan potongan telur dadar yang dimasak dan tidak dimasak ditata seluruhnya pada mangkuk yang berisi nasi yang telah diberi cuka. Saus kecap kedelai disiapkan disebelahnya untuk bahan celupan. Pada gaya Osaka makanan laut dimasak dan sayuran dipotong halus dan dicampur ke dalam nasi yang sudah diberi cuka dan pada bagian atasnya diberi irisan tipis dari telur.

*Oshizushi* (sushi yang ditekan) merupakan bentuk khusus dari daerah Kansai (Kyoto, Osaka, Kobe) dibuat dengan menekan dan membentuk makanan laut yang sudah dihaluskan dan nasi yang diberi cuka menjadi bentuk kecil dengan memakai cetakan kayu kotak, kemudian dipotong menjadi bentuk dengan ukuran yang sesuai dan memakannya setelah dicelupkan dalam saus kecap kedelai.

*Battera* adalah *oshizushi* yang pada bagian atasnya diberi ikan yang sudah dihaluskan. *Inarizushi* dibuat dalam kantung yang terbuat dari getah kacang yang kemudian digoreng lalu diisi dengan nasi yang sudah diasamkan yang dicampur dengan opium yang dipanggang atau biji wijen.

### 13. *Tempura*

Ikan segar, kerang, atau sayuran dicelupkan dalam adonan tepung yang dicampur dengan telur dan air dan kemudian digoreng. Rasa *tempura* yang terbaik adalah pada saat setelah selesai digoreng kemudian diiringi dengan hidangan sampingan dari saus celupan spesial untuk *tempura*, saus tersebut merupakan campuran dari saus kecap kedelai, *mirin* (*sake manis*), dan *dashi*.

*Tempura* yang asli muncul pada pertengahan abad ke-16, saat itu ketika budaya Portugis dan Spanyol mulai masuk dan dikenal termasuk

cara dari permainan menggoreng yang kemudian dibawa dan dikenal di Jepang (kata *tempura* diperkirakan merupakan adaptasi dari bahasa portugis *tempero* yang berarti memasak). Kedai-kedai terbuka penjual *tempura* menjadi semakin populer pada awal abad ke-19 di Edo (sekarang Tokyo), dan banyak dari kedai-kedai tersebut berkembang menjadi restoran *tempura* dalam skala besar.

Berbagai jenis bahan makanan dapat digunakan sebagai bahan untuk membuat *tempura*. Ikan rendah kolestrol seperti ikan-ikan kecil (*kisu*), jenis-jenis ikan putih (*shirauo*), *conger ell* (*anago*), ikan sotong (*ika*), udang, dan jenis kerang-kerangan seperti remis seringkali digunakan. Sayuran juga digunakan termasuk akar bunga teratai, jamur, biji *ginkgo*, sayur daging (*shiso*), dan lada hijau. *Tempura* udang pada umumnya disajikan diatas semangkok nasi dalam sebuah hidangan yang dikenal sebagai *tendon* atau diatas mie sebagai *tempura soba* atau *tempura udon*.

#### 14. *Sukiyaki*

Irisan tipis daging sapi, sayuran, *tofu*, dan bahan makanan lainnya dimasak di atas meja didalam sebuah wajan/kuali besar atau panci besi pada sebuah pemanas dengan saus kecap kedelai, mirin (*sake* manis), dan gula.

Meskipun hidangan daging seperti *sukiyaki* sekarang banyak dikenal diseluruh Jepang, tetapi ajaran Budha tradisional yang melarang untuk mengkonsumsi daging dari hewan berkaki empat secara efektif mencegah penyebaran untuk mengonsumsi daging menjadi memiliki latar belakang tersendiri. Kata *sukiyaki* pertama kali dikenal dalam catatan dari awal abad ke-19 yaitu pemberian nama kepada makanan yang disediakan dari daging angsa liar atau bebek yang dimasak diatas sekop (*suki*) dan dibumbui dengan saus kecap kedelai *tamari*.

*Sukiyaki* yang dikenal saat ini diciptakan sebelum jaman periode Meiji (1868 – 1912), setelah adanya pengaruh barat maka membantu untuk membuat cara mengonsumsi daging sapi dan jenis daging lain yang umum digunakan dalam lapisan masyarakat Jepang yang lebih luas.

Restoran ‘gaya Barat’ dimulai dengan menghadirkan hidangan dari irisan tipis daging tipis dengan bawang yang diiris kasar. Daging dibumbui dengan saus kecap kedelai, *mirin*, dan gula yang kemudian dengan segera menjadi cepat populer.

Sekarang, resep yang paling sejenis untuk *sukiyaki* diantara banyak daerah dan bermacam-macam cara individu banyak memakai daging sapi (biasanya berkualitas tinggi, dengan berbagai macam bagian), bawang musim semi (*negi*), sejenis mie kanji tipis yang dikenal juga sebagai *shirataki*, *tofu*, daun bunga krisan, dan sejenis jamur (*shiitake*). Setelah pada awalnya potongan daging sapi tipis digoreng bersama dengan saus kecap kedelai dimasak dalam kaldu kemudian bahan lain ditambahkan dan hasilnya rebusan bahan itu dicampur dan direbus hingga mendidih. Daging yang sudah dimasak dicelupkan ke dalam kocokan telur mentah sebelum dimasak.

#### 15. Manisan tradisional (*Wagashi*)

Dalam perkembangan jaman saat ini lebih dikenal sebagai manisan Jepang ‘tradisional’ banyak dipengaruhi oleh berbagai macam dorongan dari luar. Dimulai pada jaman periode Nara (710 – 794) yang merupakan pengenalan manisan khas Cina yang dibawa oleh pelajar Jepang yang belajar di Cina, kemudian penyebaran Budha zen (juga dari benua eropa, dimana *wagashi* merupakan bagian makanan vegetarian sepenuhnya dari pendeta-pendeta) Selama jaman periode Kamakura (1185 – 1333), dan kemudia oleh seperti *namban-gashi* (manisan ‘orang barbar selatan’) seperti *kasutera* dibawa ke Jepang oleh misionaris Portugis selam jamn periode Muromachi (1333 – 1568).

Kepopuleran upacara minum teh selama jaman periode Edo (1600 – 1868), terutama pada era Genroku (1688 – 1704), terlihat peningkatan yang sangat banyak pada macam *wagashi*, banyak diantaranya yang tetap dan tidak berubah hingga sekarang. Pada saat belakang ini toko yang khusus menjual manisan (*kashiya*) pertama kali dimulai dan muncul di Edo (sekarang Tokyo), di Osaka, dan juga di Kyoko, yang mana manisan

disebut dengan *kyogashi* yang berkembang sebagai tawaran religius dan dihadirkan kepada keluarga kerajaan.

Yang membedakan *wagashi* secara khusus adalah bahan-bahan khusus yang digunakan. Bahan utama *wagashi* adalah pasta manis yang terbuat dari kacang merah (*azuki*) atau biji semak putih, gula, dan air, yang pertama kali berkembang pada masa periode *Kamakura*. Gandum dan tepung beras juga digunakan, tetapi produk berlemak dan minyak sayur tidak digunakan. Malahan bahan tambahan lain juga sering dipakai seperti kenari, kacang tanah, atau biji wijen, yang memiliki kandungan minyak alami. Perasa buatan tambahan tidak ditambahkan, atau bahkan kadang perasa alami dengan aroma yang kuat dihindari.

Karakteristik lain adalah perubahan musim secara tak langsung memberi bentuk tersendiri pada bentuk dan warna dari *wagashi*, dan namapun dipilih untuk menamai setiap jenisnya. Sebagai contoh *sakuramochi* (manisan 'cherry') yang diwarnai seperti bunga *cherry* (putih dengan sedikit merah muda) dan kemudian dibungkus dengan manisan daun *cherry*.

#### 16. Nasi (*Kome*)

Bahan baku hasil panen utama orang Jepang berasal dari tanaman rawa tropis tahunan yang dikenal di Jepang pada jaman periode Yayoi (sekitar 300 SM – 300 M) juga dari Cina dan semenanjung Korea. Cara penanaman beras secara tradisional dianggap sebagai suatu tindakan religius sebagai permohonan kepada *inadama* atau roh dari tumbuhan padi. Permohonan-permohonan kepada para dewa tersebut bertahan hingga sekarang dalam berbagai macam bentuk adat kebiasaan yang dipertunjukkan sebagai suatu bentuk seni.

Banyak festival diperuntukan untuk menghormati para dewa dewi juga seperti pada festival musim panen. Jadi secara umum disimpulkan bahwa sistem perluasan kekeluargaan Jepang disusun dalam konteks budaya padi. Rasa dan macam padi dapat dikatakan dapat menyebabkan berbagai bentuk dari kehidupan social masyarakat Jepang.

Lebih dari 100.000 macam padi tumbuh di lebih dari 100 negara, dengan beberapa ribu macam jenis sudah berada di Jepang sendiri. Di Jepang perkembangan tanaman padi dilembagakan dan berdasar pengetahuan modern dimulai pada tahun 1904 dengan percobaan hibrisida, pemilihan bibit unggul, dan kemudian pembudidayaan dengan radiasi juga kadang digunakan. Percobaan ini dilakukan untuk meningkatkan hasil produksi, masa panen lebih cepat, lebih tahan terhadap penyakit, udara dingin, dan kerontokan maupun tangkai tanaman yang lemah.

Sejak perang dunia ke II, dengan perbaikan lahan tanam, pembiakan dari jenis yang responsive terhadap pupuk, perkembangan dari teknik pemupukan, dan perkembangan dari pupuk kimia, hibrisida dan insectisida, rata-rata tiap lahan menjadi meningkat penghasilannya hingga lebih dari 4 ton per hektar . Sejak dimulainya mesin pertanian pada tahun 1960 secara luasa menggantikan tenaga manusia dan binatang, dan pemanenan, pengulitan kulit padi untuk menghasilkan beras yang kita makan sehari-hari semuanya dilakukan oleh mesin. Pada saat yang sama, karena hibrisida maka menyebabkan pengurangan kerja yang berlebihan.

Penkonsumsi beras menjadi berkurang secara perlahan sejak awal tahun 1960-an. Fenomena ini mungkin dapat dijelaskan karena adanya peningkatan penkonsumsian dari roti dan produk makanan dari hewan. Beras mengandung protein yang lebih sedikit dibanding gandum, tetapi kualitas protein pada beras adalah yang terbaik. Meskipun pada umumnya dimasak dan dimakan nasi saja tetapi beras dapat diolah dengan berbagai cara. Dimasak menjadi kanji beras dan menjadi sebuah adonan yang disebut mochi. Manisan beras seperti dango dibuat dari tepung beras, juga terdapat kripik beras yang dikenal sebagai sembei.

Beras juga dapat dibuat menjadi arak beras (sake), cuka beras, arak masak (mirin) dan jika ditambahkan koji yang merupakan zat fermentasi maka akan menjadi minuman beras fragmentasi yang manis (amazake), juga dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat asinan.

Pada tahun 1942 – 1995, harga dan pendistribusian dari beras secara ketat ditangani oleh pemerintah dibawah kendali undang-undang

mengendalikan pangan. Yang mana hukum untuk mengimbangi pemasukan dan permintaan dari makanan pokok yang menjadi terpengaruh pada November 1995 pembelian dan penjualan beras oleh pemerintah dikurangi menjadi dua kategori yaitu persediaan beras untuk keperluan darurat dan beras import.

Pemasaran beras Jepang dengan pengecualian pada masa awal sesudah perang telah lama ditutup untuk beras import ketika dibawah tekanan dari Amerika Serikat dan negara-negara lain, pemerintah baru mengumumkan dibukanya import sebagian pada tahun 1993. Presentasi dari pemasaran terbuka domestik menyebabkan peningkatan beras import secara bertahap dari 4 persen pada tahun 1995 menjadi 8 persen pada tahun 2000.

#### 17. *Sake*

Minuman beralkohol buatan terbuat dari beras yang difragmentasi. *Sake* juga biasa digunakan sebagai istilah dan sebutan untuk minuman beralkohol. Nama formal *sake* sulingan untuk jamuan yang paling umum diminum di Jepang adalah *seishu* yang sering ditawarkan juga sebagai *nihonshu* untuk membedakannya dari minuman keras dari barat. Minuman tradisional Jepang yang lain adalah penyaringan sari beras yang disebut *shochu*. Beras yang sudah mengecambah merupakan bahan pemfragmentasi pada kedua jenis *sake* dan *shochu*.

Sekarang terdapat sekitar 3.000 pabrik penyulingan *sake* di Jepang. Daerah yang paling banyak memproduksi adalah rumah industri di Kyoto dan Hyogo. Beberapa merek nasional juga diproduksi di beberapa tempat seperti pada rumah industri di Akita dan Hiroshima. *Jikaze* (merek lokal) terdapat berbagai macam dan diproduksi diseluruh Jepang.

*Sake* terbuat dari beras yang dikukus, ragi beras, beras yang berkecambah dan air yang ditempatkan pada sebuah tong dan ditambahkan sejumlah bahan tambahan, dan ditambahkan hingga tiga kali dan diaduk kemudian ditinggal selama 20 hari untuk fragmentasi. Setelah fragmentasi campuran tersebut siap untuk diperas, disaring dan dicampur, *sake* tersebut kemudian dipasteurisasikan, dikemas dalam botol dan disimpan.

Kandungan alkohol pada *sake* proses awal sekitar 40 persen, *sake* pada pasaran memiliki kandungan alkohol 32 persen.

*Sake* berkualitas tinggi merupakan campuran halus dari 5 macam rasa yaitu (manis, asam, tajam, pahit, dan penyusutan) dan aroma yang lembut. *Sake* yang lebih lama lebih, halus, aroma lembut, tetapi *sake* biasanya disimpan lebih dari satu tahun. *Sake* yang tidak disuling disebut *nigorizake*. *Sake* manis disebut *mirin* yang dibuat khusus untuk *sake* masak.

#### 18. Saus kedelai (*Shoyu*)

Zat perasa dasar yang digunakan pada masakan Jepang dibuat dari fragmentasi air, garam, dan ragi dari kacang kedelai dan gandum yang prosesnya dapat memakan waktu lebih dari setahun. Bentuk dasar zat perasa tersebut adalah berbentuk bubur bahan pokok yang disebut dengan *hishio*, dibuat dari ikan yang diberi garam, hal tersebut diketahui pada asalnya dibuat pada masa periode Yayoi (300SM-300M). *Shoyu* yang sekarang dikenal pertama kali dibuat di Jepang pada masa periode Muromachi (1333-1568).

*Shoyu* sangat cocok dan penting sebagai bahan tambahan penting untuk persiapan dan untuk fragmentasi yang panjang. *Koikuchi shoyu*, banyak sekali digunakan, yang difragmentasikan untuk waktu yang lebih lama dan tebal. *Usukuchi shoyu* difragmentasikan untuk waktu yang relatif lebih pendek. Tambahan seperti *mirin* (*sake* manis) diberikan pada bagian akhir untuk mendapatkan hasil warna yang lebih lembut, rasa dan aroma sehingga membuatnya cocok untuk jenis sayuran, ikan berdaging putih dan sup bening. Kedua tipe tersebut sekarang diproduksi terutama di pinggiran kota Chiba dan Hyogo.

Terdapat beberapa perbedaan local: yang lebih manis *tamari*, dibuat di pusat *Hoshu*, yang berwarna kuning pucat *shottsuru*, pada daerah pinggiran Akita dibuat dari iakn dan yang berwarna putih *shiroshoyu* pada daerah Nagoya.

### 19. *Miso* (pasta biji-bijian)

*Miso* dibuat dengan mencampur biji kedelai yang dikukus dengan garam dan bahan fragmentasi (*koji*) yang terbuat dari beras, gandum, atau biji kedelai bersama sama dengan saus kedelai (*shoyu*), ini adalah perasa dasar pada masakan utama makanan Jepang. *Miso* adalah sumber protein yang baik, khususnya asam *lisin amino* dan *treonin*, tapi juga mengandung zat garam yang cukup besar hingga 8 sampai 15 persen. Diperkenalkan di Cina pada abad ke-7 dan menjadi semakin terkenal selama pada masa periode Muromachi (1333-1568). Warna, aroma dan rasa dari *miso* berbeda beda sesuai dengan macam campuran didalamnya yang mana berbeda dari satu tempat dengan tempat lain.

*Miso* pada umumnya seringkali digunakan untuk membuat sup *miso* yang terus menerus tersedia dengan nasi yang merupakan bagian yang sangat diperlukan dalam makanan gaya Jepang. Karena rasa yang amat kuat dari *miso*, maka seringkali digunakan untuk mengasinkan atau memasak ikan. Dan juga dapat digunakan sebagai bahan pengawet.

#### - Peralatan Makan (*Shokki*)

Hampir searti dengan kesempurnaan akan seperti apa yang dipahami saat ini tentang “tradisional” masakan Jepang, perkembangan peralatan makan Jepang mencapai puncaknya selama pada masa periode Edo (1600-1868) yang memiliki bentukan hampir mirip dengan yang ada saat ini. Penggunaan *hashi* atau sumpit sebagai peralatan makan merupakan bentukan untuk memasukkan makanan pada perkembangannya. Tidak seperti pisau dan garpu, *hashi* terbuat dari material yang lebih lunak seperti kayu atau kayu yang dipernis. Jadi bentukannya dapat dibuat pula pada material sejenis seperti dari keramik. Juga karena *hashi* dapat mencapai pada area yang lebih kecil, maka bentuk *hashi* dapat dibentuk dengan berbagai macam bentuk dan ukuran.

*Wan* atau mangkuk mengalami perkembangan hingga seperti sekarang ini. Untuk sup mangkuk misalnya, alternatif pertama dapat meminum langsung kaldu dan menggunakan sumpit untuk mengambil bahan makanan yang *solid*. Karena sumpit tidak dapat digunakn untuk

memotong makan makanan tersebut biasanya dipotong menjadi bagian-bagian kecil sebelumnya dan disajikan sebagai hidangan perorangan. Beberapa jenis peralatan makan diperlukan dalam masakan Jepang yang dapat lebih banyak dibanding peralatan untuk masakan barat.

Karakteristik dari hidangan Jepang adalah terletak pada penekanan penggunaan musim dan peralatan makan memegang peranan penting untuk menyampaikan rasa tersebut. Terdapat desain dan pola khusus yang pasti dan hal tersebut membedakan peralatan makan musiman. Cara koki memilih dan mengombinasikan peralatan makan dari daerah yang berbeda-beda dan membuatnya dari macam-macam material menjadi ukuran mengenai kemampuan ketrampilan mereka.

Bentuk-bentuk tradisional dari masakan utama Jepang termasuk *kaiseki ryori*, *honzen ryori*, dan *chakaiseki ryori*. Aturan utama untuk menentukan menu untuk semuanya diatur dengan “satu sup dan tiga hidangan sampingan” sebagai contoh, makanan dari *kaiseki ryori* ( sejenis dengan hidangan prasmanan dan makan bersama). Dapat disamakan dengan makan malam barat yang dapat terdiri dari dari: *shirumono* (sup), *sashimi* (ikan mentah), *yakimono* (makanan bakar), dan *nimono* (makanan goreng). Pada akhir hidangan, nasi dan acar disajikan.

Beberapa peralatan makan diperlukan sesuai dengan jenis makanan dan ditata didepan penyantap makanan masing masing seperti sumpit, mangkuk sup, piring untuk *sashimi* dan sejenis mangkuk kecil untuk celupan saus kedelai, piring untuk *yakimono*, mangkuk untuk untuk *nimono*, mangkuk nasi dan sebetuk kecil untuk acar. Juga jika *sake* dihidangkan, *sakazuki* (cangkir sake) dan *tokkuri* (guci sake) dapat juga ditambahkan. Tergantung pada pada menu, jumlah untuk makanan samping untuk *kaiseki ryori* dapat meningkat menjadi 5,7 atau bahkan juga 11 macam. Mie (seperti *udon* dan *soba*), *sushi*, dan makanan untuk upacara formal memiliki peralatan khusus masing-masing yang berbeda satu sama lain.

Dengan semakin meningkat tersedianya makanan barat, peralatan makan barat datang dan memainkan peranan penting pada Jepang. Secara

perlahan peralatan makan secara umum dapat digunakan untuk kedua jenis makanan baik makanan Jepang maupun barat. Bagaimanapun juga, hampir pada tiap rumah selalu tersedia dengan *chawan*, mangkuk sup, dan *hashi*, ketiga peralatan ini merupakan peralatan makan dasar untuk masakan Jepang. Kebanyakan peralatan makan tersebut dibuat sebanyak lima buah untuk setiap setnya, tetapi sesuai perkembangannya setiap anggota keluarga memiliki *chawan* dan *hashi* masing-masing untuk digunakan tiap harinya.

- Sumpit (*Hashi*)

Semua makanan Jepang dimakan dengan menggunakan *hashi*, untuk sup, bahan yang solid dimakan dengan menggunakan *hashi* dan sup kaldu pada mangkuk langsung diminum dengan cara diisap langsung dari mangkuk sup. *Hashi* pada umumnya terbuat dari kayu yang ringan tetapi kuat, seperti kayu *cypress* (cemara) atau *willow*, dan kemudian dipernis. *Hashi* juga dapat dibuat dari bambu atau yang pada saat ini dapat pula dikembangkan dengan menggunakan bahan plastik. Hal ini secara umum dimiliki pada tiap rumah tangga di Jepang bagi tiap orang untuk memiliki sepasang sumpit yang tersedia baginya untuk khusus ia gunakan.

Sumpit kayu yang dipakai sekali buang yang pengguna terlebih dahulu harus memisahkan menjadi 2 bagian sebelum memakainya umum sekali digunakan di restoran-restoran. Sumpit panjang terbuat dari bambu dan digunakan untuk memasak disebut *sibashi*. Sumpit panjang dari logam dengan pegangan kayu digunakan untuk menggoreng. Ketika sumpit tidak digunakan selama makan, sumpit tersebut diletakkan di atas keramik kecil atau kayu ataupun dudukan kaca yang disebut *hashioki*.

- Restoran (*Inshokuten*)

Saat ini sekitar lebih dari 1 juta restoran terdapat di Jepang, dan banyak diantaranya menawarkan masakan asing. Juru masak pada restoran-restoran ini mengususkan pada masakan Cina, Korea, Perancis, atau Itali, dan juga masakan Asia Tenggara seperti masakan Thailand yang juga cukup terkenal.

Restoran yang menyajikan masakan Jepang rata-rata berasal dari kelas *ryotei*, yang dikombinasikan dan digabungkan dengan berbagai macam jenis masakan khusus dengan masakan rumah yang sederhana. Banyak restoran Jepang mengkhususkan pada satu jenis makanan Jepang seperti *sushi*, *tempura*, *sukiyaki*, belut panggang (*unagi*), gorengan irisan daging babi (*tonkatsu*), ayam panggang (*yakitori*), makanan bakar (*oden*), roti panggang dari sayur (*okonomiyaki*) atau *tofu*. Juga terdapat pula restoran yang menyajikan masakan khas daerah-daerah di Jepang. Seperti daerah Okinawa dan daerah Akita, yang sangat dikenal sebagai penghasil *sake* yang berkualitas.

Salah satu jenis masakan cepat saji terdiri dari mie Jepang (*soba*, *udon*) yang jika disajikan di restoran dikenal sebagai *sobaya*. Beberapa jenis restoran juga menyajikan *domburimono*, semangkok nasi yang pada bagian atasnya terdapat berbagai macam lauk pauk. *Ramen*, merupakan versi Jepang dari mie gaya cina yang banyak dikonsumsi untuk jamuan makan siang. *Ramen ya*, restoran Cina sangat mahir dalam menu ini, Di Jepang divariasikan dan tersaji lebih sederhana seperti makanan Cina seperti nasi goreng (*chahan*) dan celupan daging babi goreng atau rebus (*gyoza*). *Yoshokuya*, yang khusus merupakan variasi Jepang terhadap masakan barat seperti makanan dari potongan daging babi, *spaghetti* dan rebusan daging sapi.

Dalam perjalanan pulang menuju rumah, pegawai kantoran sering berhenti pada rumah minum, yang menyediakan berbagai macam jenis makanan seperti *yakitori*, ikan panggang (*yakizakana*), ikan mentah (*sashimi*), *tofu* pedas, dan asinan (*tsukemono*) yang disantap bersama dengan bir, *sake* atau cairan yang disuling yang dikenal sebagai *shochu*. Generasi muda pada umumnya memperoleh rasa untuk masakan cepat saji gaya barat, dan beberapa perusahaan franchise mendirikan restoran-restoran diseluruh negara. Dan terdapat beberapa jenis restoran besar yang dikenal sebagai restoran keluarga yang menyajikan banyak jenis masakan barat dari jenis sandwich hingga steak dan para orang tua dapat membawa anak-anak mereka.

(Japan profile of a Nation, Tokyo. Kodansha international ltd, 1999. hal. 639).

Makanan Jepang dapat dipahami sebagai masakan biasa yang sering dan pada umumnya dikonsumsi, tetapi terdapat banyak perbedaan dalam persiapan makanan tersebut. Beberapa proses utama dalam penyajian masakan Jepang adalah:

- *Shirumono* atau sup, pada dasarnya selalu mengambil persediaan dari rumput laut atau *benito* kering, sejenis sup bening dapat terdiri dari beberapa potong sayur atau kerang, sup yang agak keruh dapat berisi *miso*, pasta biji-bijian yang difragmentasi juga dapat ditambahkan.
- *Nabemono* adalah masakan-masakan yang dimasak dimeja, salah satu yang banyak dikenal adalah *sukiyaki*
- *Yakimono* adalah makanan bakar atau panggang, seperti *shioyaki* yaitu ikan yang diasinkan dibakar.
- *Agemono* adalah makanan yang digoreng dicelup minyak, kadangkala menggunakan campuran adonan seperti tempura, kadang tidak. Akan tetapi koki harus memastikan bahwa masakan tersebut gurih dan bebas dari minyak, jadi campuran dari minyak-minyak yang tepat sangatlah penting.
- *Menrui* adalah mie, *udon* adalah yang paling tebal dan *somen* yang paling tipis, Keduanya terbuat dari tepung gandum. Kecuali *soba* terbuat dari tepung jenis gandum lain.

(Japanese Style, Thomas and Hudson. Japan. 1996).

Makanan Jepang adalah masakan segar, sehat dan rendah lemak serta memiliki penampilan yang estetik dan menarik. Sushi adalah salah satu bentuk seni dari Jepang. Masyarakat Jepang percaya bahwa makanan seharusnya memuaskan semua indera. Makanan selalu disiapkan dengan rasa peduli dan penampilan yang cantik, kadang sangat sederhana dan kadang ditata dengan sangat atraktif dan menarik. Campuran yang paling segar dikombinasikan dan ditata sebaik yang terlihat dan yang dirasakan. Bumbu-bumbu tambahan juga kadang dipakai, hal tersebut dapat mengubah rasa asli.

*Sushi* merupakan gabungan antara *seafood* dan nasi, merupakan bahan makanan diet utama bagi orang Jepang. Banyak macam sayuran dapat

ditambahkan juga pada sushi. Sushi adalah masakan sederhana yang menarik dan sehat. Ikan mentah dan hidangan laut (*seafood*) mengandung banyak vitamin dan mineral, bergizi tinggi dan rendah kolesterol.

Sashimi bagi orang Jepang berarti “mentah” dan sering kali digunakan pada tatana piring dari makanan laut mentah dan potongan ikan segar yang dihidangkan dengan saus kecap dan saus celup lainnya. Sushi biasanya terdiri dari nasi yang sudah diberi rasa asam atau dicuka kemudian pada bagian atas diberi sashimi, telur dan sayur-sayuran, atau digulung dengan beberapa macam bahan didalam rumput laut *nori*. *Sashimi* pada umumnya dihidangkan terlebih dahulu, dan sushi sebagai makanan utama atau makanan kedua dari belakang sebelum makanan penutup. Sup *miso* biasanya dihidangkan bersama *sushi*. (Sushi Ryuichi Yoshii, Periplus Editions (HK) Ltd. Singapore 1998).

*Nabemono*: adalah masakan yang dimasak pada sebuah pemanas yang terletak dimeja. Bahan bahan ditata di pemanas dimeja sehingga setiap orang dapat memasak sesuai dengan keinginannya.

### 2.3.3. Arsitektur dan Interior Jepang

#### a. Konstruksi Bangunan

Jika kita memperhatikan tulisan Mesir kuno digunakan untuk melukiskan sebuah rumah dan pintu masuk, kita dapat melihat bahwa tulisan Mesir kuno tersebut terfokus pada dinding-dinding. Mungkin hal ini mencerminkan mengenai jalan menuju bangunan yang dibangun, bangunan tersebut berdiri dengan pondasi. Hal ini menitikberatkan pada dinding, yang mana akan mempengaruhi evolusi perkembangan dari arsitektur barat, diduga perkembangan berawal dari kebutuhan hingga untuk melengkapi interior yang nyaman dan terlindung dari iklim yang keras.

Jika kita mengamati system penulisan Jepang, yang berasal dan dipinjam dari karakter penulisan Cina, kita dapat melihat bahwa karakter tulisan rumah dan bangunan lainnya semua mengandung elemen huruf atas yang sama, yaitu atap. Ini menggambarkan bahwa proses pembangunan rumah di Jepang dimulai dengan pendirian kayu sebagai rangka terluar dan menutupinya dengan atap sebelum membuat dinding bagian dalam.

Hal ini menitik beratkan pada atap memungkinkan untuk dibangun sebagai hasil karena keperluan bahwa rumah menawarkan tempat berteduh dari hujan dan juga memungkinkan pertukaran udara secara silang pada saat musim panas yang panas dan lembab di Jepang. Dari hal tersebut dapat kita temukan konsep utama yang menjadi perbedaan antara kelakuan arsitektur barat dan Jepang.

Pembagian ruang dalam secara fisik dalam sebuah konstruksi aneka kayu karakteristik rumah Jepang terbagi setelah atap terpasang, tidak seperti metode bangunan tradisional barat yang bangunannya terbuat dari batu, dimana dinding-dinding yang memisahkan tiap ruang dibangun terlebih dahulu dan atap diletakkan pada tempatnya setelahnya, pada akhirnya akan menghasilkan ruang-ruang yang terpisah.

Penampilan antara interior dan eksterior akan berbeda pula. Pada konstruksi tembok, dinding yang padat memisahkan antara dalam dan luar dan secara struktural sangat penting, jadi beberapa bukaan masih diijinkan dan memungkinkan. Konstruksi rangka kayu di Jepang, pada sisi lain menghendaki tidak ada batasan antara pusat pendukung dan dengan partisi yang dapat digerakkan, hal ini memungkinkan pada setiap waktu untuk saling terbuka antara interior dan eksterior. Gaya konstruksi kayu tersebut mengikuti langkah dari hirarki sebuah ruangan. Juga dengan konstruksi dinding tembok tebal, setiap ruang akan nampak sama sesuai dengan pembagian ruangnya, tetapi dengan pintu-pintu dorong yang dilapisi dengan kertas. Tingkat pembagian ruang dapat ditambahkan sesuai dengan jumlah partisi. Pada bagian terdalam rumah Jepang yaitu pada bagian tengah adalah dinding padat yang ditata sebagai ruang tidur. Di antaranya terdapat lebih banyak bukaan dan ruang bebas yang fungsional, dibagi menjadi beberapa kamar dengan menggunakan pintu dorong, dan pada sekelilingnya dibatasi oleh koridor yang lebar pada bagian luarnya dengan penutup jendela kayu sebagai pelindung dari hujan dan dingin. Perluasan tepi atap pada bagian pintu-pintu menghasilkan sebuah ruang penahan untuk mengatasi iklim hujan di Jepang.

b. Iklim

Arsitektur Jepang, seperti arsitektur yang lain, banyak dipengaruhi oleh lingkungan. Sebagai tambahan dari empat musim, terdapat musim pendek yang banyak hujan pada awal musim panas dan badai topan pada awal musim gugur, menghasilkan perputaran dari enam “musim.” Musim semi dan musim gugur sangatlah menyenangkan, dan musim dingin yang tentu saja dingin. Tiga musim yang tersisa yaitu musim hujan banyak, musim panas, dan musim badai topan sangatlah panas dan sesak, dan arsitektur Jepang berusaha untuk mengatasinya. Timbul anggapan bahwa rumah dibangun dan dirancang untuk memperbaiki ketidaknyamanan dari hujan dan kelembaban, tubuh manusia dapat menimbulkan ketidaknyamanan karena pengaruh musim yang menimbulkan masalah yaitu musim dingin.

c. Kebudayaan Kayu dan Kertas

Untuk mengatasi iklim yang hangat dan lembab di Jepang, material dengan kapasitas panas yang rendah seperti kayu adalah yang terbaik dan untuk mengatasi seringnya terjadi gempa bumi, material seperti batu bata atau batu dihindarkan. Untunglah Jepang dilimpahi dengan material mentah yang bagus dan berkualitas, terutama kayu, yang sangat cocok untuk iklim dan ideal untuk sebuah negara yang memiliki kecenderungan gempa bumi tinggi. Kelimpahan dan banyaknya macam kayu menyebabkan orang Jepang sangat menghargai kayu dan mempelajarinya secara mendalam mengenai kekuatan, kelebihan, bau dan tekstur.

Pada rumah Jepang, kayu kertas dan material alam lain banyak digunakan pada rumah-rumah. Pada pintu dorong *shoji* dibuat lembut, kertas transparan dan kisi-kisi kayu halus, Pintu sorong yang lebih berat *fusuma* ditutup dengan kertas halus atau dengan desain yang lebih tebal, bamboo dan tirai yang terbuat dari rumput, pilar kayu yang indah pada *alcove*, lampu kertas dengan rangka kayu yang indah, dan juga tempatmandi yang terbuat dari kayu cedar, semua hal tersebut membuktikan bahwa orang Jepang sangat menyukai kayu dan kertas.

d. Asimetri

Konsep orang Jepang mengenai keindahan sama sekali tidak menginginkan bentuk simetri yang banyak ditemukan pada pramodern barat dan persepsi tradisional Cina mengenai keindahan. Dalam simetri, kanan dan kiri, ukuran, dan volume disusun untuk menghasilkan pandangan dan keseimbangan. Dalam asimetri, keseimbangan antar kiri dan kanan diubah untuk menciptakan keindahan yang dinamik.

Penggemar seni merangkai bunga (*ikebana*) akan memungkinkan memanggil kembali pertemuan pertamanya dengan seni bentuk dengan hiburan, untuk godaan harus dibangun penataan yang rapi yang terdiri dari sejumlah bunga dengan bentuk, potongan.

*Tokonoma* hampir dapat ditemui pada hampir tiap rumah Jepang, merupakan vokal poin dari interior rumah Jepang. Unsur-unsur lain yang terdapat pada interior rumah Jepang.

*Tokonoma*: ruangan kecil yang terletak pada ruangan utama, tempat untuk menggantung lukisan dan rangkaian bunga, biasanya terletak pada ruang tamu atau ruang minum teh.

*Chigaidana*: lemari pada dinding.

*Shoin/Tsuke Shoin*: meja pendek dibawah jendela.

*Go-tenjo*: penutup plafon.

*Engawa*: serambi yang lebar.

*Genkan*: serambi depan untuk meletakkan sepatu.

*Fusuma*: penyekat sorong pemisah ruang dalam yang menggunakan *lattice*.

*Jodan*: area yang datar tetapi lebih tinggi dari ruangan dimana biasanya *tokonoma* dan *shoin* diletakkan yang ditujukan untuk mendesain bagian terpenting dari ruangan.

*Shoji*: penyekat sorong pemisah antara ruang dalam dan luar "Pintu". Terbuat dari rangka kayu dengan sambungan kayu dan ditutup dengan kertas Jepang.

*Tatami*: berbentuk persegi, menutupi seluruh permukaan lantai, memiliki ukuran 6'x3' Bervariasi untuk tiap daerah di Jepang (perbandingan panjang dan lebar = 2:1) dan tebal 2". Bagian tepi dilapisi kain sebagai pelipit.

*Shitaji-mado*: jendela lattice bambu.

Kayu merupakan bahan yang mudah didapat di seluruh bagian negara Jepang, sehingga bahan dasar yang dipakai sepanjang sejarah adalah kayu dengan penyelesaian diplitur sehingga seluruh teksturnya terlihat.

Arsitektur Jepang sejak dahulu cenderung memiliki pemikiran keharmonisan antara bangunan dengan tatanan alam (Biographical dictionary of Japanese art, Yukata Tawaza, Published by International society for Educational Information, Inc. Tokyo. Japan).

Tradisional arsitektur domestik pada rumah tradisional Jepang adalah rumah tersebut sedikit lebih tinggi dari tanah dan interiornya terbuka sehingga dapat merasakan aliran udara disekeliling dan dibawah area tinggal.

Material dan konstruksi yang dipilih pada bangunan disesuaikan dengan iklim. Kayu lebih disukai daripada batu, sebab kayu lebih mudah memberikan reaksi/beradaptasi dan lebih peka terhadap iklim, menjadi lebih dingin pada musim panas dan tidak terlalu dingin pada musim dingin. Kayu juga cocok untuk tetap berdiri saat gempa bumi, yang sering terjadi di Jepang.

*Engawa*: aspek penting dalam tradisional desain sebagai penghubung antara rumah dan lingkungan sekitar, khususnya dengan taman sehingga keduanya menjadi tesambung dan terhubung. Orang Jepang tidak memandang interior dan eksterior sebagai dua hal yang berbeda, dengan kata lain tidak mendefinisikan yang mana akhir dari eksterior dan awal dari interior. Beranda rumah Jepang memegang peranan penting antara rumah dengan taman, terbentuk sebagai transisi antara dalam dan luar. (interior = *tatami*, eksterior = tanah dan batu, *engawa* = kayu *unfinished*). (Japan Profile of a nation, Published by Kodansha Internasional, ltd. Tokyo 1999).

*Genkan*: wajah/citra dari rumah. *Genkan* merupakan gambaran dari gaya hidup penghuni rumah lebih dari hanya sekedar pintu masuk yang indah, area ini merupakan transisi psikologis dari dunia umum luar ke dunia private dalam. Pengunjung disuguhi dengan barang barang seni yang indah, rangkaian

bunga segar, atau koleksi lain yang bernilai yang memiliki rasa, ketertarikan dan gaya dari sang pemilik rumah. ( Japan the art of living, Katoh Kimina 1990. Published by The Charles E. Tuttle Company, Inc).

Kesederhanaan, fungsional dan minimalis adalah tiga elemen penting pada desain Jepang. Sepatu adalah symbol dari hidup yang diarahkan pada area luar rumah. Ketika kita melepaskan sepatu pada pintu masuk, maka kita memasuki dunia lain yang lebih privat, dalam lingkungan rumah. (A Japanese Touch for Your Home, Koji yagi, 1984. Japan).

#### 2.3.4. Budaya Jepang

*Shinto* dekat dengan alam → harmonis antara ruang dalam dan luar/pertamanan, kesan terbuka.

*Torii* : pintu masuk pada Shinto yang dilambangkan dengan gerbang kayu.

*Funyu*: merupakan saduran dari huruf cina *fengliu* yang berarti pemikiran dan kelakuan yang baik. Pada abad 21 funyu banyak dipakai sebagai acuan dalam perkembangan budaya. Funyu banyak diterapkan agar lebih membumi, dan lebih menonjolkan keindahan yang diwujudkan pada kesenian populer. Pada sisi lain, orang-orang menempatkan funyu sebagai pandangan mengenai keindahan dari penataan taman, rangkaian bunga, arsitek dan keramik. Hal tersebut juga menyebabkan lahirnya budaya upacara minum teh pada masa Muromachi (1333-1568).

*Wabi*: konsep utama pada upacara minum teh (*washibi*: kesendirian, ketidaknyamanan).

*Sabi*: terutama tertuju pada gabungan keindahan elemen meditasi tentang masa lampau, kesendirian, penandaan dan kesadaran mengenai keindahan utama dari upacara minum teh.

*Mono no aware*: merupakan penyucian dan perasaan gembira, mendekati hati yang paling dalam pada diri tiap manusia (emosi).

Konsep alam (*Shizenkan*): berasal dari huruf Jepang *shizen*. Huruf Jepang ini memiliki arti 'kembali ke semula', yang jika diterjemahkan ke dalam bahasa Inggris adalah '*nature*' yaitu kekuatan spontan yang terbentuk pada diri dan kekuatan tersebut akan memiliki hasil. Dalam karakter Cina, '*shizen*' memiliki

arti *'from itself thus it is'* menunjukkan bahwa apapun yang dibuat oleh manusia pada akhirnya akan kembali ke alam. Orang Jepang kuno menganggap semua kejadian di alam merupakan perwujudan dari *kami* (tuhan atau dewa dewi). (Japan Profile of a nation, Published by Kodansha Internasional, ltd. Tokyo 1999).

Teater tradisional *Bugaku, No, Kyogen, Bunraku, Kabuki*. *Bugaku* adalah tarian upacara, *bunraku* adalah topeng drama, *no* adalah tarian drama musical. *Kabuki* adalah pertunjukan drama dengan semua pemainnya adalah laki-laki. *Kyogen*, *bunraku* dan *kabuki* mempertunjukkan cerita mengenai masa kejayaan kehidupan politik dan perubahan sosial di Jepang.

*No*: dimainkan oleh 6-8 orang aktor dan aktris. Panggung berukuran 6x6 m ditambah dengan panggung samping (untuk pemusik), panggung belakang, dan jembatan (penghubung antara ruang ganti dan panggung), dan 2 buah ruang ganti (1 untuk pemain panggung dan 1 untuk pemusik).

*Gagaku*: musik tradisional pada kerajaan imperial Jepang. (Japan Profile of A Nation, Published by Kodansha Internasional, ltd. Tokyo 1999).