

.SKRIPSI

卒業論文

***OSECHI RYORI* SEBAGAI HIDANGAN TAHUN BARU ORANG JEPANG
DI BALI**

バリ島在住日本人におけるお正月のお祝い料理としてのお節料理



OLEH:

LITA AGUSTINA PUTRI BUANA

NIM 121811333012

PROGRAM STUDI STUDI KEJEPANGAN

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2022



SKRIPSI

卒業論文

**OSECHI RYORI SEBAGAI HIDANGAN TAHUN BARU
ORANGJEPANG DI BALI**

バリ島在住日本人におけるお正月のお祝い料理としてのお節料理



Oleh:

LITA AGUSTINA PUTRI BUANA

121811333012

PROGRAM STUDI STUDI KEJEPANGAN

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2022

***OSECHI RYORI* SEBAGAI HIDANGAN TAHUN BARU ORANG JEPANG
DI BALI**

バリ島在住日本人におけるお正月のお祝い料理としてのお節料理

SKRIPSI

卒業論文

Oleh

LITA AGUSTINA PUTRI BUANA

NIM 121811333012

PROGRAM STUDI STUDI KEJEPANGAN

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2022

***OSECHI RYORI* SEBAGAI HIDANGAN TAHUN BARU ORANG JEPANG
DI BALI**

バリ島在住日本人におけるお正月のお祝い料理としてのお節料理

SKRIPSI

卒業論文

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana

Pada

Program Studi Studi Kejepangan Fakultas Ilmu Budaya

Universitas Airlangga

アイルランガ大学人文学部日本研究学科における

学位を取得するための一つの条件

Oleh

LITA AGUSTINA PUTRI BUANA

NIM 121811333012

リタ・アグスティナ・プトリ・ブアナ

NIM 121811333012

PROGRAM STUDI STUDI KEJEPANGAN

FAKULTAS ILMU BUDAYA

UNIVERSITAS AIRLANGGA

SURABAYA

2022

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ini adalah karya tulis saya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Airlangga maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni hasil gagasan, penelitian, dan tulisan saya sendiri tanpa bantuan pihak manapun, kecuali arahan dosen pembimbing.
3. Karya tulis ini bukan karya jiplakan, dan di dalamnya tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di perguruan tinggi ini.

Surabaya, 14 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,

A yellow rectangular meter stamp with the word 'METERAL' and 'ITERA TEL' printed on it. Below the stamp, the number 'C3AFBAJX993927268' is visible. A handwritten signature in black ink is written over the stamp.

Lita Agustina Putri Buana

121811333012

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Skripsi : Osechi Ryori sebagai Hidangan Tahun Baru Orang Jepang di Bali

バリ島在住日本人におけるお正月のお祝い料理としてのお節料理

Nama : Lita Agustina Putri Buana

NIM : 121811333012

Departemen : Studi Kejepangan

telah disetujui untuk diajukan pada tanggal 14 bulan Juni tahun 2022 oleh:

Pembimbing Skripsi



Antonius R. Pujo Purnomo, Ph.D.

NIP 1976011720031001

dan telah berhasil dipertahankan pada tanggal 06 bulan Juli tahun 2022 di hadapan Dewan Penguji:

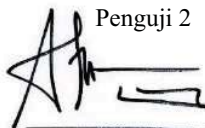
Ketua/Penguji 1



Putri Elsy, S.S., M.Si.

NIP 197002102008122001

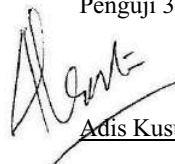
Penguji 2



Antonius R. Pujo Purnomo, Ph.D.

NIP 197601172003121001

Penguji 3



Adis Kusumawati, S.S., M.Hum.

NIP 19708072010122001

**Mengeta
hui,**

Ketua

Departemen



Nunuk Endah Srimulyani, S.S., M.A.,

Ph.D.

NIP 1981123006042001

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “*Osechi Ryori* Sebagai Hidangan Perayaan Tahun Baru Orang Jepang di Bali: Kajian Semiotik” yang disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Humaniora pada Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Airlangga. Penulisan skripsi ini memakan waktu yang cukup lama, namun, penulis menikmati semua proses penulisan skripsi ini. Banyak hal baru yang penulis dapat dan pelajari, baik dari bidang ilmu Studi Kejepangan, maupun bidang ilmu lainnya, yang memberikan penulis perspektif-perspektif baru. Skripsi ini adalah salah satu pencapaian terbesar penulis dalam menjalani kehidupan perkuliahan, karya yang melibatkan pelatihan kesabaran, ketekunan, kedisiplinan, dan keingintahuan yang besar.

Skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya dukungan dari pihak-pihak lainnya di sekitar penulis. Maka dari itu, izinkan penulis menyampaikan ucapan terima kasih sedalam-dalamnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, atas segala berkat, perlindungan, kerahayuan, dan rezeki yang penulis peroleh dalam segala bentuk dukungn, orang-orang terdekat, dan segala kemudahan dalam proses penulisan skripsi ini.
2. Keluarga penulis, Ayah Aka Buana, Ibu Sari, Adik Arya Adi Putra Buana, Adik Adinda Septiani Putri Buana. Terima kasih atas segala dukungan, doa, pendampingan, cinta kasih, dan kepercayaan yang telah

diberikan kepada penulis selama ini. Rumah bukanlah tempat teraman dan ternyaman tanpa kalian semua.

3. Aldhy Syaefullah Ramadan, terima kasih atas segala waktu, kesabaran, doa, dukungan, dan semangat yang telah diberikan kepada penulis. Terima kasih karena selalu menemani malam demi malam yang dilewati, juga segala keluh kesah yang ditampung ketika menyusun skripsi ini.
Thank you for always by my side every time, love!
4. Bapak Antonius R. Pujo Purnomo, S.S., M.A., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing penulis yang selalu membimbing dengan sangat baik, member saran dan masukan selama penyusunan proposal skripsi hingga skripsi ini selesai disusun dengan lengkap. Penulis sangat bersyukur bisa menjadi mahasiswa bimbingan Anton Sensei sampai saat ini. Terima kasih banyak, Anton Sensei.
5. Ibu Nunuk Endah Srimulyani, S.S., M.A., Ph.D. selaku Kepala Departemen Studi Kejepangan, terima kasih karena telah menjadi penutan bagi mahasiswa-mahasiswanya selama ini. Terima kasih karena telah memberikan materi-materi pengajaran dan informasi yang bermanfaat bagi penulis.
6. Ibu Adis Kusumawati, S.S., M.Hum, selaku Dosen Wali penulis sejak mahasiswa baru hingga menjadi mahasiswa tingkat ahir. Terima kasih karena selalu memberi perhatian kepada para mahasiswa perwaliannya, memberi arahan serta masukan di setiap semesternya, terutama ketika proses perwalian dilakukan.

7. Semua jajaran Bapak dan Ibu Dosen Pengajar di Program Studi Studi Kejepangan yang telah memberikan materi-materi dan perspektif baru kepada penulis, fase perkuliahan merupakan salah satu fase terbaik yang pernah penulis jalani dengan menjadi mahasiswa dari Sensei sekalian.
先生、どうもありがとうございます。
8. Sahabat sec fam, Lutfy Richma Meylia dan Elviera Setyatania, terima kasih karena selalu memberi semangat, support kapan pun dan dimana pun. Terima kasih atas dukungan dan waktu yang telah kalian luangkan selama ini.
9. Intan Dita Cahyani, terima kasih karena sudah menjadi teman penulis selama di kampus, saling berbagi canda tawa, pengetahuan dan informasi seputar Studi Kejepangan yang sangat bermanfaat bagi penulis.
10. Teman-teman Niseikai'18 yang sudah berjuang bersama-sama selama menjadi mahasiswa baru hingga mahasiswa tingkat akhir. Penulis sangat menikmati proses belajar dan membuat tugas bersama-sama dengan kalian semua, terima kasih banyak karena sudah menjadi teman penulis.
11. Teman Anti Musiman, Annisa, Melinda, Alan, Arju, terima kasih sudah menjadi teman dari mahasiswa baru hingga mahasiswa tingkat akhir. Terimakasih semua dukungan serta support kalian.
12. Freaky Junk team, Mas Ridhok, Mas Valdi, Mas Billy, Mas Novan, terima kasih karea sudah memberikan penulis kesempatan untuk bekerja

di Freaky Junk dari penulis semester 5 hingga menjadi mahasiswa semester akhir. Terima kasih atas ilmu, semangat dan dukungannya.

13. Teman-teman Freaky Junk, Mas Ojan, Mbak Anggun, Rama, terima kasih sudah menjadi teman kerja yang baik, supportive, dan saling mengingatkan satu sama lain.

14. Diri sendiri, terima kasih karena sudah berjuang sampai saat ini, terima kasih karena sudah kuat, terima kasih karena tidak menyerah dan berhenti di kala menghadapi tantangan. Terima kasih karena sudah bertahan,

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis sangat berharap adanya saran dan kritik yang membangun untuk memperbaiki penulisan selanjutnya. Penulis juga berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulisan dengan tema yang berhubungan, maupun kepada pihak lainnya secara umum.

Surabaya, 14 Juni 2022

Lita Agustina Putri Buana

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN.....	i
COVER NILAI.....	ii
SAMPUL DALAM.....	iii
PRASYARAT GELAR.....	iv
PERNYATAAN	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR GAMBAR	xiii
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1. Manfaat Teoritis	4
1.4.2. Manfaat Praktis	5
1.5 Tinjauan Pustaka.....	5
1.6 Landasan Teori	8
1.7 Metode Penelitian	9
1.7.1. Teknik Pengumpulan Data	9
1.7.2. Metode Analisis Data	11
1.8 Sistematika Penulisan	11
BAB II.....	13
KERANGKA TEORI	13
2.1 Tahun Baru di Jepang	13
2.2 Konsep Budaya Makan Jepang	19
2.3 Osechi Ryori.....	23
2.4 Sejarah <i>Osechi Ryori</i>	25
2.4.1 Makna Hidangan <i>Osechi Ryori</i>	28

BAB III.....	41
ANALISIS BUDAYA HIDANGAN <i>OSECHI RYORI</i>	41
3.1 Budaya Makan <i>Osechi Ryori</i> Bagi Orang Jepang di Bali.....	41
3.1.1 Makna Hidangan Osechi Ryori bagi Masyarakat Jepang di Bali	45
3.2 Perbandingan Hidangan Osechi Ryori secara Umum di Jepang dan di Bali	49
3.2.1. Tempat Menghidangkan Osechi Ryori	49
3.3 Hidangan Pengganti Osechi Ryori	62
PENUTUP.....	66
4.1 Simpulan	66
4.2 Saran	68
要約.....	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2.2 Osechi Ryori.....	50
Gambar 3.2.2.1 Datemaki di Jepang.....	51
Gambar 3.2.2.1 Datemaki di Bali	52
Gambar 3.2.2.2 Kamaboko di Jepang.....	53
Gambar 3.2.2.2 Kamaboko di Bali	53
Gambar 3.2.2.3 Ikan Tai di Jepang.....	54
Gambar 3.2.2.3 Ikan Tai di Bali	55
Gambar 3.2.2.4 Kohaku Namasu di Bali	56
Gambar 3.2.2.4 Kohaku Namasu di Bali	56
Gambar 3.2.2.5 Udang di Jepang.....	57
Gambar 3.2.2.5 Udang di Bali.....	57
Gambar 3.2.2.6 Renkon di Jepang.....	58
Gambar 3.2.2.6 Renkon di Bali	58
Gambar 3.2.2.7 Sataimo di Jepang	59
Gambar 3.2.2.8 Sataimo di Jepang	59
Gambar 3.2.2.8 Ozoni di Jepang	60
Gambar 3.2. 17 Ozoni di Bali.....	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kutipan Wawancara	72
------------------------------------	----

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan pentingnya hidangan *osechi ryori* pada saat merayakan tahun baru bagi orang Jepang yang berada di Bali. Di Jepang saat menyambut perayaan tahun baru memiliki banyak tradisi unik yang rutin dilakukan di setiap awal tahun. Salah satunya, menikmati hidangan *osechi ryori* bersama keluarga. *Osechi ryori* adalah satu set hidangan khas yang disantap pada saat awal tahun baru oleh orang Jepang. Hidangan ini dikemas dengan menggunakan kotak kayu yang disebut *juubako*. Metode dalam penelitian ini adalah wawancara dengan lima orang Jepang yang berada di Bali. Hasil analisis data dalam bentuk deskriptif dengan metode kualitatif. Berdasarkan hasil analisis ditemukan persamaan dan perbedaan hidangan *osechi ryori* yang ada di Jepang dan di Bali, yaitu di Jepang hidangan *osechi ryori* di kemas dengan *juubako* sedangkan di Bali tidak dikemas menggunakan *juubako*. Jenis hidangan *osechi ryori* di Jepang ada 12 macam, tetapi di Bali hanya ada 8 jenis hidangan saja. Konsep budaya makan *osechi ryori* digunakan untuk melihat pandangan orang Jepang di Bali mengenai budaya makan *osechi ryori* pada tahun baru di Bali. Menurut orang Jepang yang berada di Bali, makna hidangan *osechi ryori* adalah sebagai harapan bahwa dapat menghabiskan waktu di tahun berikutnya dalam keadaan sehat dan dapat diberikan umur yang panjang.

Kata kunci: *Juubako*, *Osechi Ryori*, perayaan tahun baru.

ABSTRACT

This research aims to explain the importance of *osechi ryori* dishes during the New Year celebration for Japanese people in Bali. In Japan, welcoming the New Year has many unique traditions that are routinely carried out at the beginning of each year. One of them is enjoying *osechi ryori* with family. *Osechi ryori* is a set of special foods eaten at the start of the new year by the Japanese. This dish is packaged using a wooden box called *jubako*. The method in this research is an interview with five Japanese people who are in Bali. The results of data analysis in descriptive form with qualitative methods. Based on the results of the analysis, there are similarities and differences between *osechi ryori* dishes in Japan and in Bali, namely in Japan *osechi ryori* dishes are packaged with *jubako* while in Bali they are not packaged using *jubako*. There are 12 types of *osechi ryori* dishes in Japan, but in Bali there are only 8 types of dishes. The concept of *osechi ryori* eating culture is used to see how Japanese people in Bali view the culture of eating *osechi ryori* on New Year's Day in Bali. According to the Japanese people in Bali, the meaning of *osechi ryori* dishes is to wish that they can spend the next year in good health and be given a long life.

Key words: *Jubako*, *Osechi Ryori*, New Year celebration.