

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada umumnya tiap negara melestarikan tradisi perayaan tahun baru yang unik dan berbeda-beda, termasuk di negeri Sakura yaitu Jepang. Di Jepang perayaan tahun baru disebut dengan *Oshougatsu* (お正月). Kata “*shogatsu*” (正月) dahulu digunakan sebagai nama bulan pertama dalam setahun, tetapi saat ini *shogatsu* hanya dipakai pada tiga hari pertama tahun. Pada dahulu kala, kalender Jepang didasarkan pada Kalender Lunar, tetapi sejak tahun 1873 di era Meiji, Kalender Gregorian secara resmi mulai digunakan oleh masyarakat Jepang sehingga resmi diperingati pada tanggal 1 Januari.¹

Di saat menyambut perayaan tahun baru di Jepang banyak tradisi-tradisi unik yang rutin dilakukan setiap awal tahun baru. Seperti berkunjung ke kuil, menyaksikan terbitnya matahari atau yang disebut dengan *Hatsuhinode* (初日の出), menyantap hidangan tradisional tahun baru, bersulang dengan sake obat, dan lain-lain.

Orang Jepang kebanyakan biasanya merayakan tahun baru hanya di rumah. Bahkan yang sedang kuliah atau kerja merantau pada saat tahun baru

¹ Oshogatsu, <https://japanesestation.com/culture/tradition/mengenal-oshogatsu-tradisi-perayaan-tahun-baru-di-jepang>, diakses pada 1 Agustus 2022

pun lebih memutuskan untuk pulang kampung halaman agar bisa merayakan tahun baru bersama keluarga. Biasanya di saat tahun baru orang Jepang lebih memilih menghabiskan waktu bersama keluarga, yang dilakukan sebelum menyambut tahun baru dengan membersihkan rumah atau akrab disebut dengan *Osoji* (大掃除), tidak hanya rumah saja yang dibersihkan melainkan juga kantor, sekolah hingga lingkungan mereka. Orang Jepang melakukan hal ini disaat tahun baru karena percaya bahwa *Toshigami* atau dewa keberuntungan akan datang untuk mengunjungi tempat tinggal mereka pada awal tahun baru. Tradisi ini sudah menjadi turun-temurun dan diharapkan dapat membersihkan jiwa atau menghormati dewa tahun baru.

Jepang memiliki makanan khas tradisional perayaan pergantian tahun, salah satunya *Osechi ryori* (おせち料理). *Osechi* (おせち) merupakan satu set makanan khas yang dimakan pada saat awal tahun baru oleh orang Jepang. Makanan ini disajikan secara tradisional dihidangkan di kotak segiempat mewah berlapis empat yang umumnya disebut dengan *juubako*. *Osechi ryori* menjadi warisan budaya makanan yang diturunkan kepada setiap generasi hingga saat ini. Selama awal tahun baru sekurang-kurangnya tiga hari pertama, biasanya orang Jepang akan menikmati hidangan *osechi*.

Hidangan *osechi ryori* terdiri atas berbagai jenis masakan. Menikmati hidangan ini adalah bentuk rasa syukur serta harapan akan kehidupan yang lebih baik di tahun yang baru, agar dijauhkan dari marabahaya, serta memberikan kebahagiaan. Di setiap hidangan yang termasuk dalam *osechi ryori* memiliki

maknanya sendiri, salah satu contohnya adalah *tazukuri*. *Tazukuri* merupakan ikan dari sarden kecil yang sudah dikeringkan. Hidangan ini dianggap bermanfaat bagi kesehatan tulang karena mengandung kalsium.

Penjelasan di atas mendorong penulis untuk menganalisis perayaan tahun baru orang Jepang yang sedang berada di luar negeri terutama di Bali. Penulis menggunakan orang Jepang yang berada di Bali karena Bali adalah salah satu keindahan budaya Indonesia yang banyak di datangi oleh turis mancanegara hal ini karena sulit mereka jumpai di tempat lain. Penulis membatasi penelitian ini di sekitar Bali yaitu orang Jepang yang berada atau tinggal di Denpasar, Bali. Hal ini karena di Bali banyak wisatawan dari luar negeri, salah satunya adalah orang Jepang.

Menurut Kepala Kantor Kementerian Hukum dan HAM atau (KEMENKUHAM) wilayah Bali Jamaruli Manihuruk, ada sekitar 4.180 orang asing asal Jepang yang tinggal atau berada di Bali. Semenjak pandemi Covid-19 warga Jepang yang berada di Bali, tidak ada yang melakukan perjalanan melalui Bandara Internasional I Gusti Ngurah Rai, Bali. Kantor Imigrasi Ngurah Rai mencatat bahwa sebanyak 1.735 orang Warga Negara Jepang, dimana di antaranya 906 orang memiliki Izin Tinggal Kunjungan (ITK), 698 orang dengan Izin Tinggal Terbatas (ITAS) dan 131 orang lainnya sudah tercatat memiliki Izin Tinggal Tetap (ITAP). Sedangkan di Kantor Imigrasi wilayah Denpasar, tercatat sejumlah 2.412 orang Warga Negara Jepang, yang terdiri atas 1.168 orang memiliki ITK, 991 dengan ITAS dan 253 tercatat sebagai pemegang ITAP. Sementara di Kantor Imigrasi Singajara tercatat

sebanyak 33 orang Warga Negara dari Jepang, dengan 3 orang berizin ITK, 20 orang dengan ITAS dan 10 orang sudah memiliki ITAP.²

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang sebelumnya, sehingga rumusan masalah yang dikaji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pandangan Masyarakat Jepang di Bali terhadap *Osechi Ryori*
2. Apa persamaan dan perbedaan *Osechi Ryori* di Bali dan di Jepang

1.3 Tujuan Penelitian

Setelah rumusan masalah dijelaskan, maka penulis menyimpulkan beberapa tujuan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pandangan Masyarakat Jepang di Bali terhadap *Osechi Ryori*
2. Untuk mengetahui persamaan dan perbedaan *Osechi Ryori* di Bali dan di Jepang

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1. Manfaat Teoritis

Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai perayaan tahun baru Warga Negara Jepang yang sedang berada atau tinggal di Bali yang masih melakukan budaya *osechi*

² Kemenkumham catat 4.180 warga negara Jepang di Bali, <https://www.antaranews.com/berita/2271134/kemenkumham-catat-4180-warga-negara-jepang-di-bali>, diakses pada tanggal 07 Agustus 2021.

ryori, selain itu diharapkan penelitian ini dapat menjadi sarana untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan menjadi referensi teoritis baru untuk dipelajari di bangku perkuliahan.

1.4.2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Penulis berharap penelitian ini dapat menjadi sarana yang bermanfaat untuk mengimplementasikan pengetahuan yang penulis miliki tentang budaya *osechi ryori* bagi Warga Negara Jepang yang berada di luar negeri (Bali, Indonesia).

b. Bagi peneliti selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan pengetahuan terhadap peneliti pada budaya makanan tradisional *osechi ryori*.

1.5 Tinjauan Pustaka

Untuk melengkapi penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian terdahulu. Peneliti juga menggunakan dua penelitian yang berfungsi sebagai tinjauan pustaka yang mempunyai kemiripan dengan tema dan topik yang sedang diteliti sebagai sumber referensi. Pertama adalah skripsi yang ditulis oleh Vanni Almunawaroh Fatonah dari Universitas Sumatera Utara, pada tahun 2018, yang berjudul “Fungsi dan Makna Hidangan Osechi Ryouri Pada Perayaan Tahun Baru di Jepang”. Skripsi ini, membahas mengenai perayaan tahun baru di Jepang, *juubako*, sejarah *osechi ryori*, fungsi dari

osechi dan makna pada hidangan *osechi ryori*. Serta hubungan *osechi ryori* dengan Dewa, alam dan manusia. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, dengan menggunakan metode studi kepustakaan yang sumbernya berasal dari buku, skripsi, artikel-artikel serta pada sumber-sumber lainnya yang terdapat di internet sebagai teknik pengumpulan data yang dipakai. Teori yang diterapkan dalam penelitian ini adalah teori semiotik.

Setelah memperoleh data yang dibutuhkan, peneliti menyimpulkan bahwa setiap merayakan tahun baru, tidak ada kemeriahan yang berlangsung di Jepang sebagaimana perayaan di banyak negara lain. Masyarakat Jepang memilih merayakan tahun baru dengan makan hidangan khas tahu baru dan berkumpul bersama dengan keluarga. Hidangan yang identik dengan tahun baru tersebut di antaranya adalah *mochi tsuki*, *nanakusa*, *soba*, *ozone* dan *osechi ryori*. *Osechi ryori* merupakan hidangan yang dianggap memiliki makna harapan agar dengan memakan makanan tersebut, maka keberuntungan akan hadir kepada keluarga mereka di sepanjang tahun yang baru tersebut. Dengan menghidangkan dan menikmati *osechi ryori*, setiap keluarga umumnya memiliki harapan dapat memperoleh kebahagiaan di tahun yang baru.

Persamaan dari penelitian ini adalah landasan teori dengan menggunakan teori semiotik untuk menganalisa makna simbolik yang terkandung dalam hidangan *osechi ryori*, makanan yang terjadi saat merayakan tahun baru orang Jepang. Kemudian perbedaannya terletak pada

topik penelitian di mana pada skripsi yang ditulis oleh peneliti adalah membahas fungsi dan makna pada hidangan *osechi ryori* serta perbedaan dalam penelitian ini adalah meneliti hubungan *osechi ryori* dengan Dewa, alam dan manusia.

Kedua adalah penelitian yang ditulis oleh Sachiko Shiotani dari Universitas Ochamizu, Pascasarjana Budaya Manusia Vol. 56 No. 11 pada tahun 2005, yang berjudul (食文化の継承と世代間関係一正月料理の変化を通して:5年後の質的追跡調査から一) *shoku bunka no tsugi uketamawa to yodaikan seki gakari ichi sei tsuki ryouri no henka o tsuu shite: 5 nen go no shitsuteki tsui ato cho kara ichi*. Jurnal ini membahas mengenai bagaimana transmisi budaya makanan (*osechi ryori*) dan hubungan antargenerasi mempengaruhi satu sama lain melalui penelitian lanjutan kualitatif. Metode penelitian kualitatif menjadi pilihan karena pengumpulan data dilakukan melalui angket dengan memberi pertanyaan melalui kertas dan wawancara serta merecord dengan izin narasumber. Daerah yang disurvei relative akrab dengan budaya makanan dan hubungan keluarga. Serta rumah tangga yang disurvei sudah berpindah ke rumah tangga multi-generasi.

Berdasarkan data yang didapat dari proses penelitian, kesimpulannya adalah terdapat perbedaan regional dalam status pelaksanaan hidangan tahun baru dan hampir tidak ada perbedaan dalam jumlah hidangan, tetapi ada banyak produk buatan tangan di desa-desa nelayan, pegunungan, dan banyak produk komersial di kota. Secara keseluruhan ada kecenderungan

kuat untuk menyiapkan hidangan yang di warisi dari pihak istri dan sebaliknya. Pembahasan hubungan antar generasi, perubahan tingkat pembagian penyesuaian, menunjukkan bahwa evaluasi nilai-nilai hidup dan budaya makanan beragam.

Adapun relevansi antara penelitian yang sedang peneliti buat dengan skripsi karya Sachiko Shiotani adalah sama-sama untuk mengetahui bagaimana *osechi ryori* berhasil atau tidak berhasil (masih dilakukan) dari generasi ke generasi. Perbedaan antara penelitian yang sedang peneliti buat dengan jurnal karya Sachiko Shiotami adalah pada objek penelitian, objek yang digunakan berbeda yaitu memfokuskan survey terhadap anggota perempuan dari tiga generasi di 50 keluarga yang tinggal di perkotaan dan pedesaan.

1.6 Landasan Teori

Landasan teori tersusun atas sorotan masalah yang akan diteliti dari sudut pandang tertentu berdasarkan suatu landasan berpikir yang (dalam Nawawi, 2001:40). Landasan teori dalam penelitian ini menggunakan konsep budaya makan orang Jepang khususnya pada hidangan *osechi ryori*.

Makanan Jepang tidak hanya kata yang mengacu pada memasak, melainkan juga makanan tersebut berisi harapan dan makna. Misalnya, hidangan tahun baru atau dalam bahasa Jepang disebut dengan *Osechi Ryori*. Hidangan ini berisi harapan untuk menyambut tahun baru dan menghabiskan tahun ini dalam keadaan sehat dan bahagia yang baik.

Dengan kata lain, kepercayaan dan ide orang Jepang tentang berbagai hal tercermin dalam hidangan *osechi*, misalkan *toso* dan *ozoni*. Budaya makanan Jepang dipupuk dengan latar belakang lingkungan alam di sekitar mereka dan budaya yang unik untuk negara atau wilayah tersebut. Orang Jepang sangat menghormati alam yang membawa berkah dan hidup bersama. Sementara kepercayaan pada dewa dan nenek moyang mereka terkait dengan makanan merupakan budaya yang unik telah dipelihara di Jepang.

1.7 Metode Penelitian

1.7.1. Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metode penelitian kualitatif, karena metode ini dianggap relevan karena melihat gejala, fenomena, atau peristiwa yang terjadi dalam kehidupan manusia. Data dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara. Wawancara merupakan proses interaksi berupa tanya jawab antara dua orang atau lebih yang dikenal dengan wartawan dan narasumber untuk memperoleh informasi melalui komunikasi dua arah. Wawancara oleh penulis dilakukan dengan wawancara terencana-terstruktur. Wawancara ini bertujuan agar penulis dapat menyusun secara sistematis pedoman wawancara menurut pola tertentu serta penggunaan format baku yang tersedia. Pewawancara biasanya hanya bertanya sesuai dengan pertanyaan yang telah disusun, kemudian mencatat informasi yang diperoleh dari narasumber dengan tepat. Teknik analisis data dilakukan

dengan mengamati berbagai faktor dalam pertanyaan agar wawancara berjalan baik.

Selanjutnya diperlukan persiapan materi pertanyaan. Kemudian mencari narasumber yang dirasa tepat untuk memberikan informasi yang dibutuhkan peneliti. Teknik analisis data yang akan dilakukan adalah, pertama, pewawancara menghayati berbagai faktor yang terdapat di dalam materi pertanyaan sehingga memungkinkan wawancara berjalan dengan baik. Kedua, menyiapkan materi atau pertanyaan untuk narasumber yang akan diwawancarai. Peneliti dalam hal ini menentukan lima Warga Negara Jepang yang berada di Denpasar, Bali sebagai narasumber dalam wawancara. Ketiga, penulis akan menyaring kembali informasi yang diberikan oleh narasumber untuk menyesuaikan dengan kebutuhan peneliti. Kemudian melakukan penyesuaian data jawaban yang diperoleh dari sumber informasi, apakah sudah tepat dan sesuai konteks atau belum. Keempat, menyajikan jawaban tersebut dalam narasi atau laporan kualitatif. Kelima, menginterpretasi atau memaknai data. Interpretasi dilakukan dengan mendeskripsikan atau mengungkapkan sebuah data atau peristiwa untuk digali dan disajikan secara lebih mendalam (Mudji 2005).

Penelitian ini bertujuan agar mengetahui makna hidangan *osechi ryori* bagi orang Jepang di Bali. Penulis melakukan penelitian di Bali dengan melakukan metode wawancara terhadap 5 orang Jepang yang sedang tinggal atau berada di Bali yang dirasa cukup untuk mewakili jawaban dari rumusan masalah. Dari hasil wawancara ini penulis

mendapatkan tiga generasi dari 5 narasumber tersebut. Di antara lima narasumber tersebut adalah 2 generasi remaja dengan usia 17-24 tahun, 2 generasi dewasa dengan usia 25-55 tahun, dan 1 generasi lansia dengan usia 56-70 tahun.

1.7.2. Metode Analisis Data

Setelah data dinyatakan cukup, maka penelitian selanjutnya adalah analisis terhadap data-data yang diperoleh. Analisis dapat dipahami sebagai upaya mengurai data yang pada tahapannya akan mendapatkan giliran untuk didefinisikan dan ditarik kesimpulannya. Metode analisis dapat dimaknai sebagai upaya menginterpretasikan data-data yang telah tersusun ke dalam bentuk deskriptif. Menganalisis data kualitatif hasil wawancara dilakukan dengan menarik kesimpulan berdasarkan fenomena yang terjadi dan fakta yang tersedia agar memahami unsur-unsur pengetahuan yang menyeluruh, agar kesimpulan tersebut dapat dideskripsikan sesuai hasil analisis. Penelitian dilakukan dengan menafsirkan dan menganalisis data yang telah diperoleh. Pada penelitian ini, data diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara, tentang persamaan dan perbedaan hidangan *osechi ryori* dalam perayaan tahun baru di Jepang dan di Bali.

1.8 Sistematika Penulisan

Skripsi ini ditulis dan dibagi ke dalam lima bab yang tersusun menjadi sistematika penulisan.

Bab pertama: Pendahuluan. Pada bab pertama, penjelasan berisi mengenai latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan dari penelitian, manfaat dari penelitian yang dilakukan, hingga sistematika penulisan.

Bab kedua: Kerangka Teori. Bab dua berisi teori semiotika, tahun baru di Jepang, konsep budaya makan Jepang, *osechi ryori*, sejarah *osechi ryori*, makna hidangan *osechi ryori*.

Bab ketiga: hasil analisis dan pembahasan. Bab tiga akan menjelaskan hasil analisis *osechi ryori* bagi orang Jepang di Bali, makna secara umum hidangan *osechi ryori*, hidangan pengganti *osechi ryori*, perbandingan hidangan *osechi ryori* secara umum di Jepang dan di Bali.

Bab keempat: penutup. Bab ini berisi simpulan yang didapatkan atas penelitian yang telah dilakukan, keterbatasan dari penelitian, dan juga saran dari penulisan.