

RAMEN DAN PRESENTASI IDENTITAS BUDAYA JEPANG

*Muhamad Regi Rashif Razaqa¹, Pitri Haryanti²

Program Studi Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Komputer Indonesia,
Jl. Dipati Ukur 112-116, Bandung, Indonesia
regi.rasifh@gmail.com

ABSTRACT

*The purpose of this study was to find out the history of the entry of ramen into Japan, and what kind of changes made ramen uniquely Japanese even though the actual ramen originated in China. To support this research, the authors used a descriptive method with a qualitative approach. Results show that ramen first entered Japan in 1880 when Japan began to open ports. Migrants from China opened a restaurant whose main menu was noodle soup. This is because in 1910 Japanese restaurants hired cooks from China to turn their food into delicious foods containing ingredients not previously used in the Chinese version of noodle soup. With the existence of Japanese culinary culture such as *me de taberu*. Japanese ramen or *nihonfuu* is very different from noodle soup originating from China.*

Keywords: *Ramen, culinary, culture, Japan*

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah masuknya ramen ke Jepang, dan perubahan seperti apa yang membuat ramen menjadi khas Jepang meskipun ramen yang sebenarnya berasal dari China. Untuk mendukung penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Hasil menunjukkan bahwa ramen pertama kali masuk ke Jepang pada tahun 1880 saat Jepang mulai membuka pelabuhan. Para pendatang dari China membuka restaurant yang menu utamanya adalah sup mie. Hal ini dikarenakan Pada tahun 1910 rumah makan Jepang mempekerjakan juru masak dari China untuk merubah makanannya menjadi makanan yang lezat yang mengandung bahan-bahan yang sebelumnya tidak digunakan dalam mie kuah versi China. Dengan adanya budaya kuliner Jepang seperti *me de taberu*. Ramen khas Jepang atau *nihonfuu* sangat berbeda dengan sup mie yang berasal dari China.

Kata Kunci: *Ramen, Kuliner, Budaya, Jepang*

PENDAHULUAN

Budaya tercipta karena adanya kegiatan sehari-hari dan juga peraturan yang sudah diatur oleh Yang Maha Kuasa. Selain itu, manusia adalah makhluk sosial yang berinteraksi satu sama lain dan menerapkan kegiatan sehari-hari yang menjadi kebiasaan tertentu yang pada akhirnya menjadi budaya yang biasa dilakukan (Mahdayeni, 2019).

Menurut Koentjaraningrat (2000), budaya berasal dari Bahasa sansekerta yaitu Buddhaya yaitu bentuk jamak dari kata buddhi yang berarti sesuatu yang berhubungan sangat erat dengan budi dan akal manusia. Budaya juga erat kaitannya dengan bahasa atau cara berkomunikasi, yaitu antar daerah atau juga adat istiadat.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, budaya artinya adalah sebuah pikiran, akal budi, hasil, adat istiadat atau sesuatu yang sudah menjadi kebiasaan yang sulit untuk diubah.

Menurut Rosliya (2016), Budaya adalah bentuk kehidupan yang berkembang dan dimiliki bersama orang dan diwariskan dari generasi ke generasi. budaya terbentuk dari unsur-unsur yang kompleks termasuk sistem agama dan politik, adat istiadat, bahasa, peralatan, pakaian, bangunan, dan karya seni. Bahasa juga budaya bagi banyak orang adalah bagian tak terpisahkan dari manusia sehingga banyak yang cenderung menganggapnya sebagai warisan genetis. Saat seseorang mencoba berkomunikasi dan beradaptasi dengan orang-orang dari budaya lain perbedaan menunjukkan bahwa budaya dipelajari.

Jepang merupakan sebuah negara dengan berbagai budaya yang unik. Misalnya cara berpakaian, pertunjukan seni, gaya hidup dan makanan. Makanan Jepang disebut dengan *nihonshoku* (日本食) atau *washoku* (和食).

Roslina (2017) menyebutkan bahwa Jepang sudah menciptakan istilah *Shoku Bunka* (食文化) yang artinya adalah budaya makan. Pada tahun 1973, jumlah kalori yang dikonsumsi oleh masyarakat Jepang telah mencapai puncaknya.

Pada saat itu pengaruh makanan dari negeri lain menjadi lebih tinggi yang mengakibatkan adanya *Gourmet Boom*. *Gourmet Boom* adalah sebuah fenomena yang membuat pandangan masyarakat Jepang terhadap menjadi berubah. Masyarakat hanya memilih makanan yang enak dan hanya memakan apa yang mereka inginkan saja.

Hal ini membuat pemerintah menyuruh untuk masyarakat mengkonsumsi makanan dengan jumlah kalori dan gizi dengan seimbang.

Berbeda dengan budaya dari China. Jepang menganggap bahwa masakan seharusnya diolah dengan teknik yang tidak terlalu sulit dan rasa yang masih memiliki rasa aslinya yang membuat semakin dekat dengan cita rasa alam. Dengan kata lain makanan yang ideal adalah makanan yang dibuat dengan sederhana seperti *Sashimi*.

Jepang juga memiliki ungkapan seperti *Me de Taberu*, yang artinya adalah makan dengan mata. Hal ini menandakan bahwa masyarakat Jepang sayang memperhatikan cara menyajikan makanan.

Contohnya adalah saat menyajikan ikan utuh, posisi kepala ikan akan disimpan di sebelah kanan perut dan bagian perut menghadap ke dalam agar dapat dengan mudah di ambil.

Menurut Haryanti (2013). Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang tajam, oleh karena itu bahan utama masakan Jepang adalah gula (*satou*), garam (*shio*), cuka, (*su*), kecap asin (*shoyu*) dan *miso* (fementasi kacang kedelai).

Dalam perkembangannya, kuliner sebagai identitas budaya menunjukkan adanya lompatan orientasi sosial dari orientasi harmoni ke orientasi materi. Tidak ada yang bisa dianggap sepele dalam lahan kuliner yang tersedia pada saat ini. Kuliner memberikan wawasan tentang ruang lingkup perubahan dalam konteks sosial, budaya, politik, dan ekonomi masyarakat global. Kuliner merupakan salah satu cara paling sederhana dan paling cepat untuk mempromosikan pemahaman multikultural (Utami, S. 2018).

Menurut Lubis (2021) *washoku* adalah makanan Jepang yang merupakan jenis kuliner Jepang tertua yaitu satu set makanan terdiri dari nasi, sup, lauk pauk seperti daging, ikan, dan sayuran. Serta semua bahan-bahan dan bumbu-bumbunya berasal dari Jepang. Bahan-bahan yang digunakan biasanya seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan makanan laut. Bumbu-bumbunya biasanya seperti miso, dashi, shoyu, dan shitake.

Karena Jepang memiliki empat musim dalam setahun, masyarakat Jepang membuat makanan sesuai dengan musimnya. Masyarakat Jepang menyesuaikan makanan dengan warna, seperti warna putih untuk musim dingin, warna merah muda untuk musim semi, warna merah atau warna hijau untuk musim panas, dan warna kuning untuk musim gugur. Selain disesuaikan dengan musim, masyarakat Jepang juga menyesuaikan warna makanan untuk acara tertentu seperti warna merah dan warna emas untuk makanan pada perayaan atau pesta. Oleh karena itu dalam budaya makan Jepang ada yang disebut dengan *me de taberu* (目で食べる) (Septi, R. 2006). Menurut *Shin-Yokohama Ramen Museum*, Ramen adalah *men* yang diperkenalkan oleh China. *Ramen* berasal dari kata *la mian* atau *la mien* yang berarti “mie yang ditarik” dikarenakan cara pembuatannya dengan menarik tepung terigu sehingga memanjang seperti tali. Kemudian mie tersebut dimasukkan ke dalam kuah yang sudah dicampur dengan berbagai macam kaldu. Ramen ini biasanya dimakan dengan kuah. Kaldu kuah yang digunakan dalam ramen biasanya terbuat dari tulang atau lemak babi. Akhir-akhir ini ramen menjadi populer dan masuk ke salah satu makanan Jepang yang mendunia, bahkan restoran-restoran *ramen* pun ada di berbagai belahan dunia.

Menurut Solt (2014), ramen merupakan makanan khas Jepang yang berhasil menembus pasar global dan menjadi terkenal di berbagai negara dalam dua dekade kebelakang karena kelebihannya.

METODE

Dalam penelitian ini metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Menurut Kaelan (2005), metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk mempelajari suatu objek, baik berupa nilai budaya manusia, sistem pemikiran filosofis, nilai etika, nilai seni, kelompok orang, peristiwa, atau lainnya. benda budaya. Tujuan penelitian dengan menggunakan metode deskriptif adalah membuat deskripsi, gambaran secara sistematis dan objektif tentang fakta, sifat, ciri dan hubungan unsur-unsur yang ada atau fenomena tertentu. Sumber data yang digunakan dalam penelitian adalah buku berjudul *All About Japan, Changing Chinese Foodways in Asia, The untold history of ramen: How political crisis in Japan spawned a global food craze*. Sumber data penelitian ini akan diamati dan dipelajari oleh penulis untuk dianalisis. Objek yang diangkat dalam penelitian ini adalah Ramen.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah studi dokumentasi. Studi dokumentasi dilakukan dengan cara melihat dokumen berupa jurnal yang membahas mengenai ramen. Khususnya mengenai *Nihonfuu Ramen*. Dalam pelaksanaannya penulis melakukan reduksi data dengan cara merangkum dan menyaring hasil data yang ditemukan melalui berbagai sumber daa dari studi dokumentasi seperti buku, jurnal, dan artikel.

HASIL

A. Ramen

Ramen berasal dari kata *la mian* atau *la mien* yang berarti “mie yang ditarik” dikarenakan cara pembuatannya dengan menarik tepung terigu sehingga memanjang seperti tali. Kemudian mie tersebut dimasukkan ke dalam kuah yang sudah dicampur dengan berbagai macam kaldu. Ramen ini biasanya dimakan dengan kuah.

Meskipun jenis ramen sama banyaknya dengan jumlah koki ramen, bahan dasar mangkuk adalah mie, kaldu, dan saus bumbu. Mie (*men*) terbuat dari tepung terigu,

garam, air, dan baking powder (kansuri), yang memberikan warna kekuningan pada mie, tekstur licin, dan bau yang khas, serta meningkatkan kekenyalannya. Secara umum, bagian selatan dan barat Jepang, *kansui* yang digunakan untuk *men* menjadi lebih sedikit. *Men* dengan *kansui* yang tinggi (mengandung natrium bikarbonat 30 hingga 40 persen dari pada air dalam resepnya) paling sering disajikan di bagian utara Jepang.

Kaldu sup (*shire*) dibuat dengan merebus beberapa kombinasi daging, makanan laut, dan sayuran. Daging yang digunakan biasanya adalah daging ayam atau daging babi (terutama bagian kaki, punggung, tulang rusuk, dan terkadang kepala). Toko ramen di Kyuushuu terkenal dengan banyaknya daging babi dan tulang babi (*tonkotsu*) yang digunakannya. Sedangkan untuk toko ramen tradisional sama sekali tidak menggunakan daging babi untuk kaldunya. Untuk komponen makanan lautnya adalah kerang, ikan kering (biasanya sarden atau bonito), dan rumput laut kering (*konbu*). Komponen sayuran yang standar digunakan dalam kaldu adalah bawang bombai, daun bawang, jahe dan bawang putih.

Yang terakhir adalah bumbu saus yang pekat (*tare*), biasanya tersedia dari tiga rasa yaitu garam (*shio*), pasta kacang kedelai yang difermentasi (*miso*), dan kecap (*shoyu*) menjadi bahan dasar untuk supnya.

B. Jenis Ramen

Ramen memiliki bermacam jenis berdasarkan kuah yang digunakan, berikut adalah empat diantaranya :

1. Shoyu Ramen

Shoyu ramen adalah jenis ramen yang paling umum dari ramen. Shoyu ramen, ramen tertua berkaldu cokelat dari ayam dan sayuran. Yang membedakan shoyu ramen dengan ramen yang lainnya adalah shoyu ramen berkaldu cokelat dari daging ayam, babi, atau ikan dengan banyak kecap asin sehingga rasanya tajam, asin, dan gurih, namun masih cukup ringan di langit-langit.

2. Shio Ramen

Shio ramen merupakan salah satu jenis ramen yang tertua jika dibandingkan dengan jenis ramen yang lainnya. Shio ramen juga diketahui memiliki cita rasa kuah yang lebih asin dibandingkan dengan ramen lainnya. Dalam penyajiannya kaldu dibumbui dengan garam.

3. Miso Ramen

Miso adalah salah satu jenis bahan masakan Jepang yang berbentuk pasta dan dibuat dari campuran fermentasi kedelai yang direbus dengan garam. Perbedaan miso ramen dari ramen yang lainnya adalah miso ramen ini memiliki kaldu lebih kental, sup cokelat dengan kaya rasa yang kompleks.

4. Tonkotsu Ramen

Tonkotsu ramen memiliki kaldu dari tulang babi. Ciri khas kuah kaldu Tonkotsu kental dan memang memiliki kaldu berwarna putih keruh. Warna dan konsistensi kuah kaldunya berasal dari perebusan tulang dan lemak babi dengan suhu tinggi dan dalam waktu yang lama.

C. Topping Ramen

Ramen adalah hidangan mie khas Jepang. Ciri umum mie ramen dapat dilihat dari bentuk mie yang tipis dan kuning. Dan mie yang digunakan biasanya memiliki diameter yang lebih besar kecil dibandingkan mie instan Indonesia. Mie ramen itu biasanya dipadukan dengan kuah yang terbuat dari kaldu yang berbeda.

Itu atasnya dengan topi yang biasanya disebut topi. Adanya topping tersebut memiliki alasannya. Seperti memenuhi kebutuhan selera pelanggan dengan berbagai topping yang ada. Dengan adanya topping yang dapat dipilih pun pelanggan bias menghindari dari makanan atau bahan yang mereka tidak sukai atau alergi. Berikut adalah topping utama dalam ramen:

1. *Char siu*

Char siu merupakan daging babi panggang dari bagian perut. *Char siu* memiliki rasa manis dan asin. Di Indonesia daging babi diganti dengan daging ayam dan sapi.

2. *Negi*

Negi yang artinya daun bawang biasanya disajikan dengan diiris tipis. *Negi* juga mempunyai aroma yang kuat yang membuat cocok dengan ramen.

3. *Menma*

Menma adalah fermentasi rebung berbentuk korek api. Tekstur *menma* sangat renyah dan mempunyai rasa yang sedikit manis.

4. *Ajitsuke Tamago*

Ajitsuke tamago adalah telur yang direbus setengah matang. Topping selalu ada dalam penyajian ramen.

5. *Horenso*

Horenso adalah bayam khas Jepang.

6. *Chicken Katsu*

Chicken katsu adalah olahan ayam goreng yang diselimuti tepung panir yang membuat teksturnya menjadi renyah.

7. Jamur

Jamur yang biasanya menjadi topping dalam ramen adalah jamur *shitake* dan jamur kuping.

8. *Nori*

Nori adalah rumput laut kering dalam bentuk irisan tipis.

9. *Gyouza*

Gyouza adalah pangsit dengan isian sayur atau daging. Biasanya *gyouza* disajikan terpisah dengan ramen.

10. *Moyashi*

Moyashi atau bias disebut juga dengan tauge bias disajikan dengan matang atau mentah untuk menambah tekstur renyah dan rasa manis pada ramen.

11. *Kamaboko*

Kamaboko adalah potongan kue ikan kukus. Salah satu jenisnya yang umum menjadi makanan pendamping pada ramen adalah *narutomaki*. *Narutomaki* merupakan kue ikan putih dengan mata gigi gergaji dengan bentuknya yang bulat, *narutomaki* memiliki corak merah spiral pada bagian tengahnya.

12. Jagung

Jagung dalam ramen biasanya disajikan dengan jagung yang sudah direbus.

PEMBAHASAN

A. Masuknya Ramen ke Jepang

Pada tahun 1697, Tokugawa Mitsukuni adalah orang Jepang pertama yang makan mie Cina. Saat itu sarjana konfuasianisme menyajikan sup *soba* yang berasal dari

negaranya sebagai hiburan untuk Mitsukuni. Namun mie China belum menyebar luas kekalangan masyarakat biasa.

Pada tahun 1859, akibat dibukanya Pelabuhan, banyak masyarakat dari luar negeri pindah ke Jepang sehingga masuknya budaya masakan luar. Pada tahun 1880 para pendatang dari China memulai bekerja sebagai juru masak di sebuah rumah makan catering untuk orang asing di pelabuhan yang ramai dari kota Yokohama. Awalnya para pendatang dari China menyajikan mie kuah dan beberapa hidangan utama ke para pekerja lain dan murid dari negara mereka sendiri.

Pada tahun 1910 rumah makan Jepang memperkerjakan juru masak dari China untuk merubah makanannya menjadi makanan yang lezat yang mengandung bahan-bahan yang sebelumnya tidak digunakan dalam mie kuah versi China seperti babi panggang, kecap, dan rebung acar. Akhirnya para buruh, pelajar, pekerja malam, dan tentara mulai memakan makanan tersebut secara teratur.

B. Perubahan Ramen

Pada umumnya bahan-bahan masakan Jepang berupa beras, hasil pertanian seperti sayur dan kacang-kacangan, dan makanan laut. Masakan Jepang biasanya rendah lemak dan mengandung kadar garam yang tinggi.

Masakan Jepang tidak mengolah bahan makanan dengan cara berlebihan, makanan tersebut harus mempunyai rasa asli dari bahan makanan yang digunakan. Makanan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang tajam, oleh karena itu bahan utama masakan Jepang adalah gula (*satou*), garam (*shio*), cuka, (*su*), kecap asin (*shouyu*) dan *miso* (fementasi kacang kedelai).

Pada tahun 1910 rumah makan Jepang memperkerjakan juru masak dari China untuk merubah makanannya menjadi makanan yang lezat yang mengandung bahan-bahan yang sebelumnya tidak digunakan dalam mie kuah versi China.

Karena adanya perbedaan titik fokus cara menyajikan mie, hal ini membuat adanya Japanese-style ramen atau *nihonfuu ramen* (日本風ラーメン). Salah satu perbedaannya adalah mie dari China atau bias disebut dengan 中華麵 (*chuukamen*) lebih mengutamakan bahan makan. Oleh karena itu mie dari China selalu diberi nama dari bahan makanannya. Contoh hidangannya adalah *Wu Xian Niu Lou* yang artinya adalah mie goreng daging sapi. Bahan utama dari masakan tersebut adalah daging sapi dan mie. Sedangkan *nihonfuu ramen* lebih mengutamakan kaldu. Oleh sebab itu nama masakan *nihonfuu ramen* selalu menggunakan nama dari bahan kuah yang digunakan. Contoh nama masakannya adalah *miso ramen*.

Karena adanya istilah *me de taberu* yang artinya makan dengan mata di budaya kuliner Jepang. Ramen khas Jepang atau *nihonfuu* disajikan dengan beberap *topping* yang membuat ramen terlihat cantik dan menarik.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

Ramen merupakan sebuah makanan yang asal usulnya berasal dari China. Ramen berasal dari kata *la mian* atau *la mien* yang berarti “mie yang ditarik” dikarenakan cara pembuatannya dengan menarik tepung terigu sehingga memanjang seperti tali. Kemudian mie tersebut dimasukkan ke dalam kuah yang sudah dicampur dengan berbagai macam kaldu. Ramen ini biasanya dimakan dengan kuah. Kaldu kuah yang digunakan dalam ramen biasanya terbuat dari tulang atau lemak babi. Awalnya ramen memiliki nama yang

berbeda seperti *Nankin Soba*(南京そば) yang diberi nama sesuai dengan ibukota China pada dahulu yaitu *Nanjin, Shina Soba*(支那そば) yang artinya Soba China dan *Chuuka Soba*(中華そば) yang artinya juga Soba China. Ramen memiliki beberapa jenis yaitu *Shoyu Ramen, Shio Ramen, Miso Ramen, dan Tonkotsu Ramen*. ramen juga sering disajikan dengan beberapa topping agar rasanya sesuai dengan jenis ramen tersebut.

Meskipun ramen berasal dari China, sekarang ramen sudah benar – benar menjadi sebuah makanan Jepang. Hal ini dikarenakan Pada tahun 1910 rumah makan Jepang memperkerjakan juru masak dari China untuk merubah makanannya menjadi makanan yang lezat yang mengandung bahan-bahan yang sebelumnya tidak digunakan dalam mie kuah versi China. Karena dalam budaya kuliner Jepang terdapat istilah seperti *me de taberu* atau yang artinya makan dengan mata. Hal ini membuat cara penyajian ramen pun disajikan dengan sangat menarik untuk dilihat.

REFERENSI

- Aldo, D. (2021). MAKNA BUDAYA MENYANTAP RAMEN PADA MASYARAKAT JEPANG (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada).
- Alcoff, L.M. & Mendieta, E. (Eds). (2000). *Identities: Race,Class, Gender, and Nationality*.UK: Blagckwell Publishing.
- Dewi, N. R. S. (2022). Konsep Simbol Kebudayaan: Sejarah Manusia Beragama Dan Berbudaya. *Abrahamic Religions: Jurnal Studi Agama-Agama*, 2(1), 1-10.
- Kushner, B. (2012). *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen-Japan's Favorite Noodle Soup*. In *Slurp! A Social and Culinary History of Ramen-Japan's Favorite Noodle Soup*. Brill.
- Meigs, A. (1997). *Food as a Cultural Construction*. In Counihan, C., & van Esterik, P. (Eds.), *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Roslina, L. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. *Izumi: Jurnal Bahasa, Sastra dan Budaya Jepang*, 6(2), 1-8.
- ROSLIYA, W. O. (2016). *Perspektif Islam Terhadap Buday Kabuenga Di Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Kabupaten Wakatobi*” (Doctoral dissertation, IAIN KENDARI).
- SEPTI, R. (2006). *PERBANDINGAN ANTARA KONSEP MAKAN ME DE TABERU DENGAN KONSEP MAKAN KUCHI DE TABERU* (Doctoral dissertation, UNSADA).
- Utami, S. (2018). *Kuliner sebagai identitas budaya: Perspektif komunikasi lintas budaya*. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36-44.

