

BAB III

PEMBAHASAN

3.1 Sinopsis Drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san*

Rāmen Daisuki Koizumi-san merupakan mini drama seri yang diadaptasi dari *manga* dengan judul yang sama dan ditayangkan pada Fuji TV dari tanggal 27 Juni 2015 hingga 18 Juli 2015. Drama ini merupakan drama fiksi tentang kuliner *rāmen*, namun warung *rāmen*-nya benar-benar ada dan menyajikan informasi tentang *rāmen* pada warung tersebut. Pada awal cerita *Rāmen Daisuki Koizumi-san* menceritakan tentang Koizumi seorang siswi pindahan yang misterius. Di kelas dia tidak banyak bicara dan sering menunjukkan wajah yang murung. Di balik misteriusnya Koizumi, ternyata dia adalah seorang penggemar berat *rāmen*. Ketika berbicara tentang *rāmen*, maka sikapnya akan berubah menyenangkan. Koizumi sering terlihat menunggu pada barisan antrian warung *rāmen*, baik saat berangkat maupun sepulang sekolah. Bahkan, Koizumi bertekad untuk melakukan perjalanan jauh dengan naik kereta selama 1 jam hanya untuk menikmati *rāmen* yang membuatnya penasaran untuk dinikmati. Salah seorang temannya bernama Osawa Yu yang suka dengan paras Koizumi yang cantik sering membuntuti Koizumi agar lebih dekat dengannya.

Dalam drama ini, Koizumi digambarkan sebagai *raota* (*rāmen otaku*) atau penggemar berat *rāmen*. Koizumi adalah perempuan yang pengetahuan dan pengalamannya menikmati *rāmen* sangat luas sehingga membuat kagum penggemar *rāmen* lainnya yang kebanyakan adalah laki-laki. Sebelum *opening title*,

ditunjukkan kebiasaannya Koizumi yaitu sebelum makan *rāmen* dia selalu melakukan pemanasan dengan memutar pergelangan tangannya, menguncir rambutnya yang panjang dan membelalakkan mata tanda Koizumi siap untuk menikmati *rāmen*, sesudah makan *rāmen* Koizumi menunjukkan wajah gembiranya karena puas bisa menikmati *rāmen* yang diinginkannya. Osawa Yu terlihat kagum dengan sikap Koizumi saat makan *rāmen*. Saat makan *rāmen* pada *Rāmen Jiro*, Koizumi menunjukkan sikapnya sebagai *raota* dan memesan menu yang paling populer pada kedai *rāmen* tersebut. Dia memesan *daibuta* atau *rāmen* dengan ukuran paling jumbo yang mustahil untuk dikonsumsi seorang cewek, kemudian Osawa Yu sebagai konsumen *rāmen* biasa ikut-ikutan memesan *rāmen* tersebut supaya lebih dekat dengan Koizumi.

Saat makan *rāmen* di kedai *Rāmen Jiro*, mereka bertemu dengan 3 orang lelaki dewasa penggemar berat *rāmen* Jiro yang bisa disebut sebagai *Jirorian*. Osawa Yu yang merupakan konsumen *rāmen* pemula merasa bingung dengan sikap *Jirorian* yang dianggapnya aneh. Mereka terlihat menjengkelkan karena meremehkan perempuan yang dianggap sebagai konsumen *rāmen* pemula dan tidak mempunyai pengalaman sebagai seorang penggemar *rāmen* seperti laki-laki. Namun, setelah melihat kemampuan Koizumi dalam menikmati *rāmen* layaknya *Jirorian*, ketiga lelaki tersebut mengakui kehebatan Koizumi sebagai penggemar *rāmen* (*raota*). Tidak hanya itu, Koizumi juga sering pergi ke beberapa warung *rāmen* di Tokyo untuk dapat memenuhi keinginannya berwisata *rāmen* sebagai kegemaran.

Berdasarkan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki Koizumi selama kuliner *rāmen*. Koizumi menyukai setiap aspek yang terdapat pada *rāmen*. Dia memperhatikan setiap *rāmen* yang dinikmati berdasarkan pengalamannya dan selalu memberikan komentar layaknya penikmat *rāmen* profesional. Pada drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* ditunjukkan perilaku-perilaku yang menunjukkan kegemaran orang Jepang terhadap *rāmen*, sehingga *rāmen* menjadi salah satu objek yang populer dan membudaya di Jepang.

3.2. Analisis Konsep Kodawari pada Kuliner Jepang *Rāmen* dalam Drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* Season 1 Karya Matsuki Tsukuru

Dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* digambarkan tokoh-tokoh yang gemar menikmati *rāmen*. Mengkonsumsi *rāmen* bagi penggemar *rāmen* sudah menjadi bagian dari hidup mereka. Mereka melakukan wisata kuliner *rāmen* ke berbagai tempat layaknya yang dilakukan oleh penikmat *rāmen* lainnya untuk menunjukkan kebiasaan tersebut merupakan kegemaran yang dilakukan oleh penggemar *rāmen* di Jepang.

Selain menceritakan tentang tokoh yang sangat menggemari *rāmen*, dalam drama ini menyajikan informasi dan fakta tentang warung *rāmen* yang populer di Jepang, terutama di daerah Tokyo sebagai latar/*setting* drama ini diambil. Seperti *Rāmen Jiro* di Hachioji, *Mōko Tammen* Nakamoto di Meguro, *Papapapain Rāmen* di Nishi Ogikubo, *Japanese Soba Noodles Tsuta* di Sugoamo, dan sebagainya, yang semua itu terdapat di daerah Tokyo. Beberapa warung *rāmen* yang terdapat dalam

drama ini memberikan informasi tentang popularitas *rāmen* dan warungnya yang dikenal oleh masyarakat Jepang.

Popularitas yang didapatkan *rāmen* dan warungnya merupakan apresiasi masyarakat Jepang terhadap produk kegemaran. Sebagai produk kegemaran, konsumen memiliki kriteria sendiri terhadap *rāmen* yang dianggap sebagai produk kegemaran dan spesial baginya. Dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* digambarkan tokoh-tokoh penggemar berat *rāmen* sebagai konsumen yang menyukai setiap aspek pada *rāmen*. Hal tersebut ditunjukkan melalui perilakunya sebagai konsumen yang memiliki *kodawari*. Selain itu, produsen yang juga sebagai masyarakat, turut memberikan apresiasi terhadap popularitas *rāmen* sebagai produk kegemaran. Apresiasi tersebut diwujudkan oleh pemilik *rāmen* yang juga sebagai *chef rāmen* melalui usahanya pada setiap aspek yang digunakan untuk menunjukkan ciri khas dari *rāmen* dan warungnya. Perhatian pada setiap hal kecil yang ditunjukkan produsen pada *rāmen* dan warungnya menggambarkan konsep *kodawari* yang diwujudkan dalam usahanya.

Adapun konsep *kodawari* yang penulis analisis dalam drama ini terbagi menjadi dua yaitu, konsep *kodawari* pada konsumen terhadap *rāmen* dan konsep *kodawari* pada produsen terhadap *rāmen* dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* Season 1 karya Matsuki Tsukuru.

3.2.1. Konsep *Kodawari* pada Konsumen terhadap *Rāmen* dalam Drama

Rāmen Daisuki Koizumi-San Season 1 Karya Matsuki Tsukuru

1. *Omoshiroi*

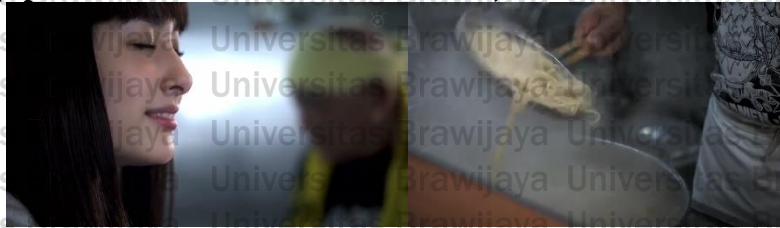
Dalam kaitannya dengan *kodawari*, *omoshiroi* merupakan sikap awal yang dimiliki individu terhadap suatu objek kegemaran. Menurut Fukutomi (2010:9-10)

Omoshiroi merupakan istilah yang menggambarkan ekspresi orang Jepang yang menunjukkan daya tarik terhadap suatu objek. *Omoshiroi* bisa berarti menarik, unik, menyenangkan, rasa ingin tahu, berbeda, dan lebih lagi secara luas bermakna spesial dan keren.

Sebagai konsumen *rāmen* yang memiliki konsep *kodawari*, Koizumi melakukan suatu kegiatan yang menurutnya sangat menyenangkan dan mendapatkan kepuasan tersendiri bila dilakukan. Kegiatan tersebut menunjukkan sikap *omoshiroi* terhadap *rāmen* sebagai makanan kegemarannya. Sikap *omoshiroi* yang dimiliki Koizumi ditunjukkan melalui cuplikan adegan berikut ini.

Dalam drama ini Koizumi menunjukkan dirinya sebagai konsumen yang memiliki *kodawari* dengan menunjukkan sikapnya yang sangat menyukai hal kecil tentang *rāmen*, yaitu mengumpulkan rekaman suara tentang *rāmen*. Baik rekaman suara tentang proses pembuatan *rāmen* maupun dalam mengonsumsi *rāmen* pada *smartphone*-nya yang menurutnya sangat indah. Sebagai contohnya, Koizumi mengumpulkan suara keunikan tirisan mi yang dilakukan *chef rāmen* pada beberapa warung *rāmen* setelah mendapatkan izin untuk merekamnya. Tidak hanya itu, Koizumi juga mengumpulkan suara menyeruput mi saat menikmati *rāmen*.

(Episode 1 Menit 00:11:44 - 00:12:24)



Gambar 3.1 Keindahan suara tirisan mi rebus *Rāmen Jiro*

- 小泉 : やっぱりこの音素晴らしい
 太澤 悠 H : 音？
 小泉 : 湯っ切りの音です。
 太澤 悠 : まったく分からない
 Koizumi : *Yappari kono oto subarashii*
 Osawa Yu : *Oto?*
 Koizumi : *Yukkiri no oto desu.*
 Osawa Yu : *Mattaku wakaranai.*
 Koizumi : suaranya memang luar biasa.
 Osawa Yu : Suara?
 Koizumi : Mi saat ditiriskan
 Osawa Yu : Sama sekali nggak mengerti.

Pada gambar 3.1 diperlihatkan Koizumi yang di-shot secara *Close Up* sedang menikmati keindahan suara tirisan mi oleh *chef rāmen* pada *Rāmen Jiro*.

Suara tirisan *rāmen* tersebut bagi *raota* merupakan suara yang indah. Hal tersebut dibuktikan dengan pernyataan Koizumi yang mengatakan “*yappari kono oto subarashii*” atau “suaranya memang luar biasa”. Bagi konsumen *rāmen* biasa seperti Osawa Yu, menganggap hal ini adalah aneh. Namun, bagi penggemar *rāmen* seperti Koizumi mendapatkan kesempatan mendengarkan suara keindahan tirisan *rāmen* dari warung *rāmen* yang terkenal seperti *Rāmen Jiro* merupakan suatu hal yang luar biasa dan memberikan kepuasan tersendiri.

Perilaku Koizumi di atas dipertegas pada cuplikan adegan selanjutnya yang menunjukkan hal tersebut mempunyai makna tersendiri bagi Koizumi. Untuk

mengisi waktu luangnya, Koizumi sering mendengarkan rekaman suara-suara yang berkaitan dengan *rāmen*. Rekaman suara tersebut diperoleh Koizumi dengan usaha yang cukup keras. Bisa mendapat rekaman suara yang diinginkannya merupakan hal yang sangat memuaskan baginya. Hal tersebut tergambar dari wajah bahagia Koizumi yang diambil secara *Close Up* ketika menunjukkan rekaman suara pada *smartphone*-nya kepada Osawa Yu. Seperti pada cuplikan berikut ini:

(Episode 2 Menit 00:01:58 - 00:03:12)



Gambar 3.2 Koizumi menunjukkan kepada Osawa Yu rekaman suara tentang *rāmen* yang dikumpulkannya

大澤 悠	: なにこれ？音つんでる？
小泉	: 湯っ切り音です。
大澤 悠	: 湯っ切り音？あれ。どっかである聞いたする？
小泉	: 湯っ切りの音です。
大澤 悠	: あ！二郎さんどこで来てですか。なんでそのおねが
	プレやはいつているの。
小泉	: 機縁インストールお願いして録音させていただきました。
	ここまで集めるの本当に大変でした。
大澤 悠	: 集めた？
小泉	: ねえ。
Osawa Yu	: <i>Nani kore? Oto tunderu?</i>
Koizumi	: <i>Yukkiri on desu.</i>

Osawa Yu : *yukkiri on? Are? Dokka de aru kiita suru?*
 Koizumi : *yukkiri no oto desu.*
 Osawa Yu : *A! Jiro-san doko de kite desuka, nande sono onega pureya haiiteiruno?*
 Koizumi : *kien instant onegaishite rokuon sate itadakimashita, koko made atsumeruno hontou ni taihen deshita.*
 Osawa Yu : *Atsumeta.*
 Koizumi : *Nee.*
 Osawa Yu : *Apa ini? Suara lalat?*
 Koizumi : *Suara tirisan.*
 Osawa Yu : *Tirisan? Seperti pernah dengar.....*
 Koizumi : *Mie yang ditiriskan.*
 Osawa Yu : *Saat di *rāmen* Jiro? Kenapa kamu merekamnya?*
 Koizumi : *Aku merekamnya setelah minta izin. Susah banget ngumpulannya.*
 Osawa Yu : *Ngumpuln?*
 Koizumi : *Iya*

Berdasarkan cuplikan diatas dapat diketahui bahwa Koizumi mempunyai kegemaran mengumpulkan rekaman suara tentang proses pembuatan *rāmen* seperti suara tirisan *rāmen*. Koizumi yang dikenal sebagai seorang yang misterius, ketika berbicara tentang *rāmen* maka sikapnya akan berubah menyenangkan. Bagi Koizumi melakukan kegemaran tersebut sangat menyenangkan. Hal tersebut dipertegas oleh Koizumi melalui pernyataannya “*aku merekamnya setelah minta izin. Susah banget ngumpulannya*”. Sedangkan Osawa Yu yang baru pertama kali mengetahui rekaman suara tirisan *rāmen*, merasa aneh bahwa hal itu menjadi kegemaran Koizumi.

Konsep *kodawari* yang dimiliki Koizumi sebagai konsumen *rāmen* dipertegas lagi melalui gambar 3.3. Melalui rekaman suara yang dikumpulkannya, Koizumi dapat membedakan suara tirisan mi, sruputan mi, dan proses pembuatan mi seperti mi buatan rumahan dan mi buatan pabrik dari tempat yang berbeda.

Koizumi mendeskripsikan pengetahuannya kepada Osawa Yu pada saat mengantri pada barisan *rāmen* Japanese Soba Noodles Tsuta. Koizumi kembali mendengarkan rekaman suara tentang *rāmen* berupa tirisan mi dan sruputan mi dari beberapa *rāmen-ya* melalui *smartphone*-nya dengan menggunakan *headset*. Bagi Koizumi sebagai penggemar berat *rāmen*, mendengarkan rekaman tersebut sangat menyenangkan. Bahkan dia terlihat menghayati ketika mendengarkan suara tersebut. Hal tersebut diungkapkan Koizumi ketika Osawa Yu yang ikut mendengarkan berbagai rekaman suara mi pada *smartphone* Koizumi dan bertanya:

(Episode 3 Menit 00:04:12 - 00:05:23)



Gambar 3.3 Koizumi mendengarkan rekaman tentang *rāmen* sebagai hal yang menyenangkan

大澤 悠

: 何この音？

小泉

: これから食べる、Japanese Soba Noodles Tsuta です。前に来た時に音と録音してきました。

大澤 悠

: 言うってから、その、Tsuta の何？おかげさまで湯切り

小泉

: 麺をズルズルのおとです。

大澤 悠

: はああ？

小泉

: Tsuta の麺は国産小麦 4 素手ブランドした、いしゆ巢引きせんりゅふ配合の自家生命なんです。楽しみですね。

大澤 悠

: あのうち。。

小泉

: では、もう少し解かりやすいしますね。Tora Shokudou Matsudo 文系、会うときを使用した強調なれはの遅速な知事を麺が奏でる。harmoni は特長ときですから。

大澤 悠

:。。。先とおなじじゃないですかねえ。っていうか、小泉さん、これ聞いてって楽しいの。

小泉

:ええ、とっても楽しいです。麺や音がって全然違いますから。例えば、地下製麺は店によってこんなの配合をかすいです。この方のは変化し、くせや触れろう音楽しみことができます。一方製麺所です。。。。。

Osawa Yu

: nani kono oto?

Koizumi

: korekara taberu. Japanesu Soba Noodles Tsuta desu. Mae ni kita toki ni oto to rokuonkite kimashita.

Osawa Yu

: iutte kara, sono, Tsuta no nani? Okagesama de yukkiri no oto janai no wa wakari riyuu na dakedo.

Koizumi

: Men o zuru zuru no oto desu.

Osawa Yu

: Haaa?

Koizumi

: Tsuta no men wa kokusan komugi yon sudeyo burando shita, ishiyu subiki sen ryuuhu haigo no jika seimei nandesu.

Osawa Yu

: Anou?

Koizumi

: Dewa, mou sukoshi wakari yasui shimasune. Tora Shokudou Matsudo bunkei, au toki o siyoushita kyouchounare wa no kisoku na chiji o men ga kanaderu. Harmoni wa tokuchou toki desu kara.

Osawa Yu

:saki to onaji janai desu kara nee. Tte iuka, Koizumi-san, kore kiitette tenoshii no?

Koizumi

: ee, tottemo tanoshii desu. Men ya oto gatte zenzen chigaimasukara. Tatoeba, chika seimen wa mise ni yotte konna no haigou o kasui desu. Kono kata no wa henka si, kuse ya furerou oto tanoshimi koto ga dekimasu. Ippou, seimenjou desu

Osawa Yu

: Suara apa ini?

Koizumi

: Makanan yang mau kita makan, Japanese Soba Noodles Tsuta. Aku merekamnya saat terakhir kali kesini.

Osawa Yu

: Bukan, ini suara Tsuta apa? Berkatmu aku tahu ini bukan suara tirisan ...

Koizumi

: Suara sruputan mi.

Osawa Yu

: Haaa?

Koizumi

: Mie Tsuta itu perpaduan dari 4 jenis gandum dalam negeri. Diolah di penggilingan. Mie buatan rumahan. Udah nggak sabar, ya?

Osawa Yu

: Emmmmh??

Koizumi

: Biarkan ku jelaskan lebih mudah. Di Tora Shokudo Matsudo, mereka membuat mi secara tak beraturan, dan

menggiling menggunakan bambu. Harmoninya sangat spesial.

Osawa Yu : Ini sama dengan suara yang sebelumnya kan? Kamu senang dengerin suara seperti ini?

Koizumi : iya sangat senang. Suara mi ini tidak sama. Seperti, mi buatan rumah, tingkat hidrolik tepung berubah setiap kali diremas-remas, jadi kamu bisa menikmati suara yang unik, sedangkan mi pabrik

Dari penuturan Koizumi ketika menjelaskan suara rekaman mi kepada

Osawa Yu, dirinya dapat membedakan dan mendeskripsikan setiap suara yang didapatnya. Menurutnya, sebagai seorang penggemar berat *rāmen*, setiap proses pembuatan mi mempunyai keunikan tersendiri berdasarkan keahlian seorang *chef rāmen*.

Perilaku yang dilakukan Koizumi di atas menunjukkan sikap *omoshiroi* yang dimiliki konsumen sebagai penggemar berat *rāmen*. Koizumi merasa senang dan puas apabila bisa mendapatkan suara rekaman tentang *rāmen*. Perilaku Koizumi yang sering mengumpulkan rekaman suara tentang *rāmen* dan mendengarkan rekaman tersebut melalui *smartphone*-nya menunjukkan *kodawari* yang dimiliki konsumen terhadap *rāmen* sebagai suatu kegemaran.

2. Aktivitas Raota

Raota adalah sebutan bagi penikmat berat *rāmen*. *Raota* merupakan kata yang diambil dari kombinasi *rāmen* dan *otaku* (penggemar berat). Biasanya *raota* mempunyai kepuasan tersendiri terhadap pengalaman makan *rāmen* dan mengkonsumsi *rāmen* dalam jangkauan yang lebih luas daripada konsumen *rāmen* biasanya.

(Episode 1 Menit 00:05:58 - 00:06:22)



Gambar 3.4 Melakukan perjalanan jauh untuk kuliner *rāmen* (Tabearuki)

Pada episode 1 gambar 3.4 drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* digambarkan laju kereta api saat perjalanan Koizumi dan Osawa Yu menuju *Rāmen Jiro*. Gambar laju kereta api tersebut diambil secara *Extreme Long Shot* menunjukkan gambar yang sangat jauh. Latar/*setting* gambar tersebut benar-benar diambil dari daerah *Rāmen Jiro* berasal, yaitu Mita - Minato-ku yang ditunjukkan dengan gambar Universitas Keio di-shot secara *Extreme Long Shot* yang dekat dengan *Rāmen Jiro*. Koizumi dan Osawa Yu melanjutkan perjalanan dengan berjalan kaki setelah naik kereta api dari sekolahnya yang ditunjukkan dengan kondisi mereka yang masih memakai seragam sekolah.

小泉 : 着きました。
 大澤 悠 : A! 二郎って。彼氏じゃなくて、ラーメン屋の名前だったんだ。
 小泉 : 最初から彼氏たなんと人ことも言ってません。
 大澤 悠 : へ? 言っても何ってことは、わざわざこのラーメン食べるために行ってさん一時間の八叔父まで来てってわけ?
 小泉 : それがなにか? 楽しみにしてたんです。

Koizumi : *Tsukimashita.*
 Osawa Yu : *A! Jirotte. Kareshi janakute, rāmen-ya no namae dattanda*
 Koizumi : *Saisyō kara Kare shita nanto hito koto mo iitte masen.*
 Osawa Yu : *He? Itte mo nani tte koto wa, waza waza koko no rāmen*
taberu tameni ittesan ichi jikan no Hachioji made kitatte
wake?
 Koizumi : *Sore ga nanika? Tanosimi nishite tandesu.*
 Koizumi : Sudah sampai
 Osawa Yu : A! Itu Jiro. Bukan pacar tapi warung *rāmen*.
 Koizumi : Aku nggak pernah bilang pacar,
 Osawa Yu : Eh? Itu berarti... Hanya untuk makan *rāmen* di sini, kamu
 rela naik kereta ke Hachioji selama 1 jam?
 Koizumi : Memangnya kenapa? ... Aku ingin sekali ke sini.

Adegan yang menampilkan laju kereta api Koizumi dan Osawa Yu saat tiba di Universitas Keio diperkuat dengan percakapan mereka ketika sampai di depan warung *Rāmen* Jiro. Percakapan di atas menunjukkan sikap Koizumi yang mau melakukan perjalanan jauh hanya untuk makan *rāmen*. Sikap Koizumi menunjukkan dirinya sebagai *raota* atau penggemar berat *rāmen*. Terlihat dari pernyataan Osawa Yu yang heran dengan sikap Koizumi yang mau menempuh perjalanan selama 1 jam dengan kereta api menuju ke Hachioji dan dilanjutkan dengan berjalan kaki hanya untuk makan *Rāmen* Jiro. Koizumi kemudian menjawab pernyataan Osawa Yu yang dianggapnya Osawa Yu tidak mengerti bagaimana hasrat atau keinginan Koizumi yang sangat ingin menikmati *rāmen* tersebut.

Adegan tersebut merupakan aktivitas yang menjelaskan gambaran seorang *raota*. Seperti yang dijelaskan Fukutomi bahwa seorang *raota* melakukan aktivitas dasar atau utama sebagai kegemaran hanya untuk menikmati *rāmen* yang menjadi tujuannya. Dalam adegan ini digambarkan aktivitas Koizumi dan temannya yang berupa *tabearuki* (wisata kuliner). Sementara *rāmen* adalah makanan yang ringan

untuk kalangan pelajar dan pekerja kantor, *rāmen* juga menarik penggemar yang mencari kesenangan dalam kegiatan yang digemari berupa *tabearuki*.

Tabearuki merupakan gabungan dari 2 kata kerja bahasa Jepang yaitu ‘makan’ (*taberu*) dan ‘jalan’ (*aruku*). *Tabearuki* dapat dinyatakan sebagai wisata kuliner, berpindah tempat dari satu tempat ke tempat yang lain untuk tujuan makan.

Tabearuki sering ditujukan untuk kegiatan makan dilihat dari jenis makanan tertentu, tempat, maupun berdasarkan musimnya (Fukutomi, 2010:131). *Tabearuki* termasuk serangkaian aktivitas yang menunjukkan karakter penggemar dalam mengkonsumsi *rāmen*, seperti memilih warung *rāmen*, menunggu pada antrean, mengambil foto, bertukar informasi dan kritik, menjadi pelanggan terhadap warung tertentu sebagai bentuk kesetiaan, dan memberikan apresiasi dari masakan dan pemilik *rāmen* untuk pengabdianya dalam menciptakan makanan kepada pelanggan (Fukutomi, 2010:132). Berikut beberapa gambaran *raota* yang melakukan aktivitas *tabearuki*.

Antrean panjang pada warung *rāmen* biasanya menunjukkan kualitas warung *rāmen* tersebut. Orang dapat mengetahui popularitas warung *rāmen* dengan melihat antreannya. Entah itu dari rasa *rāmen*, sejarah warung, maupun hal menarik lainnya. Sehingga orang Jepang akan rela menunggu pada antrean panjang untuk mendapatkan *rāmen* yang diinginkannya.

Pada episode 3 *Rāmen Daisuki Koizumi-san* menampilkan gambaran budaya mengantri orang Jepang. Dalam episode ini digambarkan mengantri terhadap *rāmen* Tsuta yang jadi incarannya. Antrean panjang tersebut menghabiskan waktu berjam-jam sampai pada gilirannya bisa menikmati *rāmen*

Tsuta. Hal itu dikarenakan Japanese Soba Noodle Tsuta merupakan warung *rāmen*

Jepang yang sangat populer. Dan lagi, waktu Koizumi dan teman-temannya berkunjung adalah hari Minggu yang merupakan hari libur yang bisa digunakan

orang Jepang untuk meluangkan waktunya untuk menikmati *rāmen*. Koizumi bersama Osawa Yu dan Misa menghabiskan waktu 4 jam untuk bisa menikmati *rāmen* Tsuta yang populer di Jepang.

Menunggu pada antrean panjang merupakan kegiatan yang menjenuhkan.

Namun penggemar *rāmen* di Jepang menyikapi hal tersebut dengan bertukar cerita mengenai pengalaman mereka selama kuliner *rāmen* di Jepang. Seperti yang digambarkan Koizumi bersama teman-temannya pada cuplikan gambar 3.5 berikut:

(Episode 3 menit 00:10:38 – 00:14:22)



Gambar 3.5 Barisan antrean pada warung *rāmen* Tsuta, dan para penggemar *rāmen* yang bertukar cerita selama menunggu antrean

Gambar 3.5 memperlihatkan Koizumi dan teman-temannya yang tanpa sengaja bertemu dengan 3 orang penikmat *rāmen* yang pernah ditemuinya pada warung *Rāmen* Jiro dan Mōko Tanmen dalam antrean panjang pada *rāmen* Tsuta.

Mereka bertukar cerita tentang pengalamannya pada warung *rāmen* yang pernah

dinikmati selama kuliner di Jepang. Hal tersebut dapat menghilangkan kejenuhan yang dilakukan oleh penggemar *rāmen* ketika menunggu antrean yang panjang.

Gambar 3.6 menggambarkan sikap yang juga biasa dilakukan oleh *raota*.

Gambar yang diambil secara *Middle Close Up* sebagai potret setengah badan memperlihatkan subjek dari perut sampai atas kepala. Gambar tersebut merupakan potret Osawa Yu dari arah samping dengan memperlihatkan objek berupa *smartphone* dan semangkuk *rāmen* yang baru saja disajikan oleh *chef rāmen*. Untuk mengambil gambar *rāmen* tersebut, Osawa Yu meminta izin terlebih dahulu kepada pemilik *rāmen*.

(Episode 1 Menit 00:17:33 - 00:17:42)



Gambar 3.6 Osawa Yu memotret *rāmen* setelah izin pemilik *rāmen*

Gambar selanjutnya menunjukkan aktivitas *jisshoku*. Gambar 3.7 menampilkan Koizumi yang diambil secara *Close Up*, menunjukkan dirinya sedang menjelaskan kepada temannya tentang tradisi memesan *rāmen* pada *Rāmen Jiro*. Di samping wajah Koizumi terdapat penjelasan *topping* pada *Rāmen Jiro*. Dalam tulisan yang bertanda merah tersebut ditunjukkan bahwa *mashi* (マシ) berarti *oome* (多め) atau banyak, sedangkan *mashimashi* (マシマシ) berarti (すごく多め) atau lebih banyak lagi. *Rāmen* yang dipesan oleh Koizumi dan diikuti Osawa Yu merupakan *Rāmen* dengan porsi jumbo disebut (大ブタ) dengan semua *topping*-nya berisi *mashimashi* atau porsinya lebih banyak.

(Episode 1 Menit 00:12:33 - 00:13:20)



Gambar 3.7 Koizumi bercerita tentang pesanan mashimashi Rāmen Jiro

Cuplikan gambar di atas merupakan gambaran *jisshoku* yang ditunjukkan Koizumi sebagai penggemar *rāmen*. Aktivitas yang dilakukan Koizumi sesuai dengan pernyataan yang diungkapkan Fukutomi, bahwa melalui *jisshoku*, konsumen dapat mengembangkan pengetahuan dan *kodawari*-nya. *Jisshoku* adalah cara terbaik untuk memahami dan memperlihatkan dasar untuk berbicara tentang *rāmen* (2010:138).

Selain mengetahui cara memesan pada *Rāmen Jiro*, Koizumi juga menunjukkan kebiasaan makan yang biasa dilakukan oleh *Jirorian*. Koizumi melakukan cara makan *rāmen* pada *Rāmen Jiro* yang disebut *Tenchikaeshi* seperti yang terlihat pada gambar 3.8. Menurut penjelasan *Jirorian* ketika mengetahui yang dilakukan Koizumi, *Tenchikaeshi* merupakan teknik dasar yang dilakukan *Jirorian* dengan cara mengeluarkan mi yang paling bawah kemudian diletakkan di atas sayuran sehingga sayurannya akan menyerap rasa sopnya. Hal tersebut untuk

menghindari mi yang mengembang karena mi *Rāmen Jiro* teksturnya tebal dan mudah menyerap sopnya. Hal tersebut membuat para *Jirorian* kagum dengan yang dilakukan Koizumi karena bisa melakukan *Tenchikaeshi*.

(Episode 1 Menit 00:15:00 - 00:15:47)



Gambar 3.8 Koizumi melakukan *Tenchikaeshi* dan membuat kaget para *Jirorian*

Berdasarkan pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki Koizumi dalam mengonsumsi *rāmen* pada *Rāmen Jiro*, menggambarkan sikap seorang *raota* yang melakukan aktivitas *jisshoku*. Melalui *jisshoku*, dapat membentuk konsumen *rāmen* biasa menjadi penikmat *rāmen* yang profesional, sehingga Koizumi bisa disebut sebagai *Jirorian* karena dapat melakukan *Tenchikaeshi* sebagai kebiasaan yang dilakukan oleh *Jirorian* lainnya.

Dari gambaran mengenai aktivitas penggemar berat *rāmen* atau *raota* di atas dapat diketahui bahwa seseorang dikatakan sebagai *raota* yaitu dengan melakukan kegiatannya dalam kuliner *rāmen* sebagai suatu kegemaran melalui, *tabearuki*

(wisata kuliner) meskipun dalam jarak jauh, memotret *rāmen*, dan *jisshoku* (makan langsung).

Analisis yang telah disajikan penulis diatas merupakan gambaran konsep *kodawari* pada konsumen terhadap *rāmen* dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* yang diwujudkan melalui sikap *omoshiroi* yang ditunjukkan oleh Koizumi sebagai penggemar berat *rāmen* dengan mengumpulkan rekaman suara tentang *rāmen*, dan aktivitas *raota* yang ditunjukkan melalui kegiatannya seperti, wisata kuliner (*tabearuki*), makan langsung (*jisshoku*), dan memotret *rāmen*.



3.2.2. Konsep *Kodawari* pada Produsen terhadap *Rāmen* Dalam drama

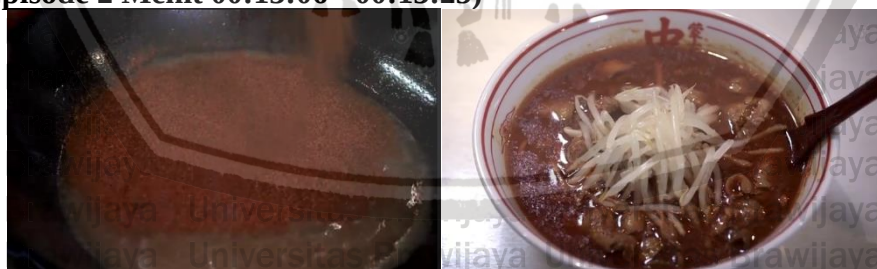
Rāmen Daisuki Koizumi-San Season 1 Karya Matsuki Tsukuru

1. *Kuse*

Kuse merupakan istilah Jepang yang berarti kebiasaan, model/gaya, kecenderungan yang dimiliki setiap *chef*. *Chef rāmen* memiliki *kuse* tersendiri yang dituangkan pada resep dalam menciptakan semangkok *rāmen* (Fukutomi, 2010:13-

14). Pada episode 2, drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* menghadirkan *rāmen*-ya bernama Mōko Tanmen Nakamoto di daerah Meguro. Mōko Tanmen Nakamoto sangat populer di Jepang, karena hidangan utama mi-nya terbaik. Warung *rāmen* ini menyediakan *rāmen* dengan versi pedas yang bertambah setiap levelnya. Sopnya, yang kaya dengan taburan bubuk cabai, memberikan rasa yang benar-benar lezat dan pedas. Dari skala 0-10 level, yang paling populer adalah Mōko Tanmen level 5, level tengah namun rasanya cukup pedas, level selebihnya benar-benar menantang (www.r-estate.tokyo/info.php).

(Episode 2 Menit 00:13:06 - 00:13:25)



Gambar 3.9 Resep rahasia Mōko Tannmen Hokkyoku *rāmen*

Gambar 3.9 menampilkan *rāmen* Mōko Tanmen yang disebut Hokkyoku *rāmen*, yaitu *rāmen* dengan level 9. Gambar sebelah kiri di-shot secara *Close Up* untuk menunjukkan cuplikan pembuatan sop dengan menaburkan bubuk cabai

penuh ke dalam kuah. Hal tersebut merupakan bahan rahasia yang digunakan oleh
chef ramen pada Mōko Tanmen dalam membuat Hokkyoku *ramen* sehingga
 menjadi semangkok *ramen* yang dipenuhi warna merah cabai seperti yang terlihat
 pada gambar sebelah kanan. Koizumi menegaskan kepada Misa yang kaget dengan
 warna merah pada mangkuk *ramen* yang dipesannya dengan menjelaskan bahwa
 warna merah pada mangkuk merupakan bahan sop rahasia yang digunakan dalam
 pembuatan Hokkyoku *ramen*, pernyataan tersebut seperti ini:

シェフ
 美沙
 小泉

: お待たせしました。北極ラーメンです。
 : 赤っ？なにへできる？
 : これはとうぐらしのあかすです。北極ラーメンとは
 ひれのみそ使ったスープにこのとうり大量のとう
 らしゅを多いだった、まさにできからのいっぱい
 ず。

Chef
 Misa
 Koizumi

: Omatase shimashita. Hokkyoku *ramen* desu.
 : Akka! Nani kore. Nani e dekiru?
 : Kore wa toogurashi no akasu desu. Hokkyoku to wa hire
 no miso tsukatta suupu ni kora no touri tairyou no to
 garasyu wo ooi datta masani deikara no ippai desu.

Chef
 Misa
 Koizumi

: Maaf membuat menunggu. Hokkyoku *ramen*.
 : Merah! Apa ini? Kenapa jadi begini?
 : Ini warna merah cabai. Hokkyoku menggunakan bahan sop
 rahasia, seperti yang kamu lihat banyak cabainya.
 Semangkuk cabai.

Cuplikan gambar yang menunjukkan pembuatan sop Hokkyoku *ramen* pada
 gambar 3.9 merupakan gambaran dari kuse dari *chef ramen* pada Mōko Tanmen
 Nakamoto. Seperti yang diungkapkan oleh Fukutomi bahwa kuse merupakan
 kebiasaan, model/gaya, kecenderungan yang dimiliki setiap *chef* yang dituangkan
 pada resep dalam menciptakan semangkok *ramen* (Fukutomi, 2010:13).

Gambaran *Kuse* yang dimiliki *chef rāmen* yang kedua dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* ditunjukkan pada warung Papapapapain *Rāmen*. Gambar 3.10 merupakan hidangan *Shio rāmen* rasa nanas yang dibuat oleh *chef rāmen* menggunakan nanas sebagai bahan utamanya. Pada gambar sebelah kanan diperlihatkan potongan nanas sebagai *topping* yang di-shot secara *Extreme Close Up* untuk menunjukkan ketajaman gambar yang hanya fokus pada satu objek saja. Kemudian gambar dibawahnya menunjukkan gambar rebusan telur dalam jus nanas.

(Episode 3 Menit 00:00:20 - 00:01:26)



Gambar 3.10 hidangan *Shio rāmen* dengan nanas dan rebusan telur yang menggunakan jus nanas

Gambar tersebut menggambarkan (*kuse*) model atau kebiasaan seorang *chef rāmen* menciptakan resep dalam semangkuk *rāmen*. Gambaran (*kuse*) yang dibuat oleh *chef rāmen* digambarkan melalui monolog Koizumi yang memberikan komentar tentang *rāmen* nanas dibawah ini.

小泉 : 魚貝だしにパイナップルのほどよいさん見たうまみがあぶれのそれ。説明をもっばらそのたもっていますね。おにがとです。そうして特筆べきはこのパイ

ナップル味の卵。パイナップルジュース卵を好き
かもと言う、いっぱいのだんぶりの中で、メインか
らデザートまで楽しい見ると、感動です。

Koizumi

: *gyokai dashi ni painappuru no hodo yoi sam mita umami ga abure no sore. Setsume o moppara sonota motteimasune. Onigatou desu. Soushite tokuhitsu beki wa kono painappuru aji no ni tamago. Painappuru juuzu tamago o suki kamo to iu ippai no donburi no naka de, mein kara dezaato made tanoshii miru to. Kandou desu.*

Koizumi

: Sop *Seafood* dicampur dengan rasa nanas yang manis dan asam, mempertahankan keseimbangan rasa. Mengesankan. Terutama rasa nanas pada telur rebus. Telur direbus di dalam jus nanas. Menikmati hidangan utama dan penutup dalam satu mangkuk. Benar-benar terkesan.

Melalui komentar Koizumi dapat diketahui bahwa nanas menjadi bahan utama dalam resep *rāmen* yang dibuat oleh *chef* Papapapapain *Rāmen*. Unsur nanas yang mempunyai rasa asam dan manis dicampur dalam sup *seafood* dalam *Shio rāmen* yang rasanya asin, sehingga menghasilkan keseimbangan rasa antara asam, manis, dan asin. Kemudian unsur nanas lain yang digunakan dalam *rāmen* ini sebagai menu utama adalah, air yang digunakan dalam merebus telur yaitu jus nanas.

Papapapapain *Rāmen* merupakan salah satu *Rāmen*-ya dalam drama ini yang menunjukkan resep rahasia dalam proses pembuatan *rāmen* selain Mōko Tanmen

Nakamoto.

Kuse yang dimiliki *chef rāmen* pada Mōko Tanmen Nakamoto berupa resep rahasia yang ditunjukkan dalam memasak sop *rāmen* yang dicampur dengan semangkok bubuk cabai, dan *kuse* yang dimiliki *chef rāmen* pada Papapapapain *Rāmen* yang ditunjukkan dalam merebus telur menggunakan jus nanas, *topping* berupa nanas dan rasa nanas dalam sopnya merupakan gambaran *kuse* yang ditunjukkan *chef rāmen* dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san*.

2. Uri

Uri bisa diartikan sebagai nilai jual, dalam istilah bahasa Inggris disebut (*selling point*). Selain *rāmen* sebagai produk yang dijual, Pemilik *Rāmen-ya* juga memasukkan unsur keindahan yang terdapat pada menu, pelayanan, dan dekor sebagai nilai jual (Fukutomi, 2010:29). Dalam hal menu, setiap *rāmen-ya* mempunyai kreasi tersendiri terhadap menu yang diciptakan oleh *chef rāmen*. Menu yang diciptakan oleh *chef rāmen* tersebut menjadi menu utama atau menu andalan warung *rāmen-nya*.

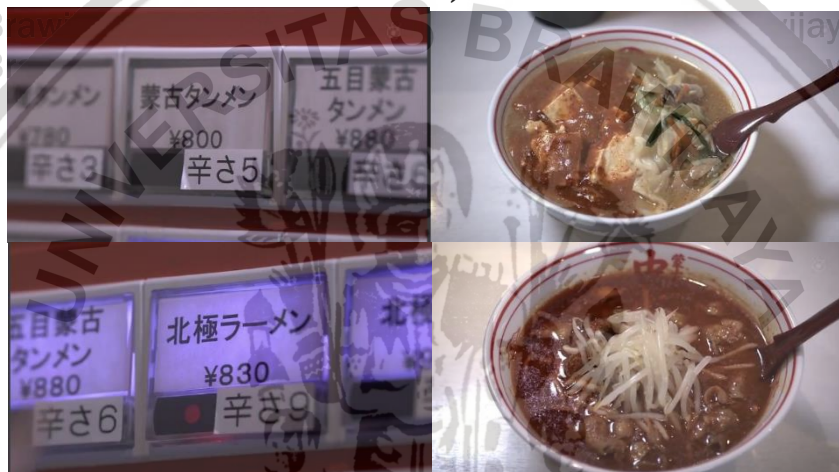
Dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san*, terdapat beberapa gambaran menu yang menjadi andalan warung *rāmen*, dan berbeda pada umumnya. Apabila biasanya warung *rāmen* menyajikan satu jenis *rāmen* seperti Miso *rāmen*, Shoyu *rāmen*, Shio *rāmen*, maupun Tonkotsu *rāmen*, dalam beberapa warung *rāmen* saat ini sudah berkembang banyak warung *rāmen* yang memberikan inovasi terhadap *rāmen*, seiring dengan bertambahnya minat penggemar *rāmen*. Seperti dalam drama ini ditunjukkan pada *Rāmen Jiro*, Mōko Tanmen Nakamoto, Papapapapain *Rāmen*, Tenkaippin *Rāmen*, dan Soranoiro yang mempunyai keunggulan dalam hal menu yang membedakan *rāmen* satu dengan lainnya.

Sebagai salah satu gambaran *uri* dalam hal menu, penulis memilih menu pada Mōko Tanmen. Pada Mōko Tanmen terdapat *rāmen* pedas dengan menyajikan keunikan berupa level dari skala 0 – 10. Untuk setiap level pada *rāmen* dipatok harga yang berbeda. Seperti yang ditunjukkan pada gambar 3.11, Mōko Tanmen (蒙古タメシ) dengan level kepedasan 5 (辛 5) dipatok harga 800 Yen.

Sedangkan Hokkyoku *Rāmen* (北極ラーメン) dengan level kepedasan (辛 5)

dipatok harga 830 Yen. Selisih harga yang tidak begitu jauh yaitu 30 Yen dengan selisih 4 level merupakan ide dalam penjualan yang dipakai pemilik *rāmen*-ya untuk menarik pelanggan dalam menentukan pilihannya. Level 3 – 5 adalah *rāmen* yang disarankan bagi konsumen yang ingin menikmati Mōko Tanmen. Sedangkan level 9 – 10 merupakan level yang paling tinggi biasanya dinikmati orang dewasa yang suka dengan makanan pedas yang menantang.

(Episode 2 Menit 00:09:55 - 00:17:35)



Gambar 3.11 Mōko Tanmen menyediakan *rāmen* dengan level pedas sesuai harganya

Warung *rāmen* yang menyajikan menu *rāmen* dengan level kepedasan, memberikan peringatan sebelumnya kepada pelanggan yang baru pertama kali datang ke warung ini. Peringatan tersebut tertulis seperti pada gambar berikut:

(Episode 17 Menit 00:05:47 - 00:06:11)



Gambar 3.12 Peringatan untuk Hokkoku *Rāmen* bagi pelanggan pertama

Peringatan tersebut berarti “Untuk Hokkoku *Rāmen*, bagi pelanggan baru mohon menahan diri”. Gambar *uri* dalam hal menu terkait dalam kualitas rasa dan harga yang diberikan. Kesesuaian rasa dan harga menjadi salah satu hal yang penting dalam kualitas warung *rāmen*.

Selain dalam hal menu, *chef rāmen* yang merangkap sebagai pemilik warung *rāmen* biasanya juga memperhatikan dekor, dan pelayanan pada warung *rāmen* sebagai nilai jual untuk mengembangkan usaha warung *rāmen*-nya. Semakin banyaknya minat konsumen terhadap *rāmen*, semakin banyak produsen yang mendirikan warung *rāmen* untuk memenuhi minat konsumen tersebut. Warung *rāmen* di Jepang saat ini juga berkembang dari yang dulunya hadir sebagai warung *rāmen* biasa (*old-school*) kini juga hadir warung *rāmen* dengan model restoran (*new-wave*). Banyak warung *rāmen* (*new-wave*) yang mengidentifikasikan warungnya sebagai restoran sebagai usaha untuk menarik pelanggan dalam jumlah ruang yang lebih luas dengan menargetkan wanita dan pekerja kantor sebagai sasarannya. Warung *rāmen* jenis (*new-wave*) lebih mengutamakan keunikan dan kualitas pelayanan sebagai nilai jual (*uri*) (Fukutomi, 2010:66). Sedangkan warung *rāmen* jenis (*old-school*) lebih sederhana yang konsisten terhadap rasa dan harga yang diberikan, dibandingkan dengan jenis (*new-wave*) yang mempertimbangkan nama, menu, pelayanan, dan pemasaran.

(Episode 4 Menit 00:04:02 - 00:04:28)



Gambar 3.13 Tata ruang makan *new-wave style* warung *rāmen* Soranoiro yang modern

Gambar 3.13 merupakan kondisi dalam ruangan warung *rāmen* Soranoiro yang menyajikan ruang kepada pelanggan yang ingin menikmati *rāmen* dengan berkumpul bersama maupun dinikmati sendiri untuk mendapatkan kesan maksimal terhadap *rāmen*. Latar/*setting* yang ditunjukkan adalah di dalam ruangan yang di-*shot* secara *Long Shot* dari kanan frame ke arah kiri untuk memperkaya makna yang terdapat dalam pengambilan gambar tersebut, yaitu memperlihatkan posisi duduk yang ditempati Koizumi dan Misa untuk makan *rāmen* berdua, terpisah dengan dapur terbuka yang posisi sebenarnya ada dibelakang posisi duduk Koizumi. Posisi duduk yang dipilih Koizumi dan Misa adalah tempat di pojok yang disediakan untuk kelompok kecil makan *rāmen* bukan untuk makan sendiri.

Begitu juga untuk warung *rāmen* *Tenkaippin* pada gambar 3.14 yang didesain model restoran. Warung tersebut menyediakan tempat bagi pelanggan yang datang secara berkelompok maupun datang sendiri. Tata ruang model (*new-wave*) tersebut merupakan pelayanan tempat bagi konsumen untuk memberikan kenyamanan pelanggan.

(Episode 4 Menit 00:00:01 - 00:00:30)



Gambar 3.14 Tata ruang pada *new-wave style* warung *rāmen Tenkaippin* yang modern

Dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san*, terdapat beberapa gambaran tentang dekorasi *rāmen-ya* sebagai *uri* yang mengusung tema (*new-wave*) dan (*old-school*). Berikut gambaran *rāmen-ya* yang ada di Tokyo dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san*:

(Episode 4 Menit 00:04:02 - 00:04:28)



Gambar 3.15 Dekorasi interior *new wave-style* warung *rāmen Soranoiro* yang modern

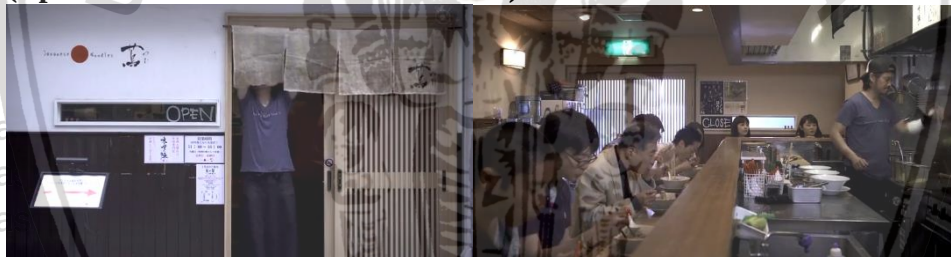
Gambar 3.15 menunjukkan kondisi warung *rāmen* di Tokyo yang mengusung tema (*new-wave*). Apabila dilihat dari dekorasi pada tampilan depan warung tersebut, pemilik warung *rāmen* terlihat lebih memilih desain warung yang modern dengan model *vintage*. Sangat berbeda dengan desain warung *rāmen* (*old-school*) yang tidak begitu banyak mempertimbangkan dekorasi pada warung *rāmen*.

Selain itu, pada papan nama toko yang digunakan juga lebih modern, yaitu

menggunakan papan nama dalam model *neon box* terang yang lebih *stylist*. Berbeda dengan warung *rāmen (old-school)* yang menggunakan papan nama toko berupa *noren* (tirai yang bertuliskan nama warung *rāmen* pada pintu masuk).

Di samping desain dekorasi warung *rāmen (new-wave)* yang modern seperti pada Soranoiro, warung *rāmen* dengan model (*old-school*) tetap ramai oleh pelanggan. Pada gambar 3.16 sebelah kiri yang di ambil secara *Medium Long Shot* menggambarkan dekorasi depan warung *rāmen* yang sederhana dengan *noren* yang dipasang di depan pintu sebagai ciri khas warung *rāmen* Jepang. Dalam ruangan warung Japanese Soba Noodles Tsuta menunjukkan model warung tradisional yang di *setting* meja makan konsumen menghadap dapur terbuka.

(Episode 3 Menit 00:07:25 - 00:07:59)



Gambar 3.16 Dekorasi eksterior dan interior *old-school* warung *rāmen* Japanese Soba Noodle Tsuta

Warung *rāmen* seperti pada gambar 3.16 ini merupakan model tradisional yang lebih sederhana dilihat dari dekorasinya dibanding dengan (*new-wave*) *rāmen*-ya. Kebanyakan warung *rāmen (old-school)* menyajikan *rāmen* yang konsisten dengan rasa tradisional karena resep keluarga yang diberikan secara turun temurun, sehingga mempunyai banyak pelanggan yang setia.

Dari gambaran *uri* dalam hal menu, pelayanan konsumen berupa tempat yang nyaman, dan dekorasi pada *rāmen*-ya yang mengusung tema (*new-wave*) dan

(*old-school*), menunjukkan sikap produsen atau pemilik *rāmen*-ya yang memakai konsep *kodawari* dalam mengembangkan usahanya.

3. *Burando*

Burando adalah istilah Jepang yang diambil dari kata bahasa Inggris 'brand' atau *branding*. Fukutomi mendefinisikan *branding* sebagai proses yang dapat mempromosikan dan melindungi uri. *Branding* menjadikan produk mempunyai keunikan, mengandung makna yang berbeda, dan bernilai yang dapat menambah nilai atau makna dari simbol yang digunakan, sehingga pelanggan percaya terhadap kualitas produk tersebut. *Branding* merupakan proses dari menciptakan, mengatakan, dan bertukar cerita tentang komoditas tertentu yang melibatkan sejumlah pelaku, termasuk produsen, konsumen, dan daerah lokal. *Burando* tidak hanya sekedar merk dagang atau nama, tetapi lebih membentuk suatu produk mempunyai status yang lebih tinggi atau bernilai premium, lebih lagi disajikan sebagai produk yang istimewa (2010:14-15).

Dalam budaya *rāmen* di Jepang, setiap warung *rāmen* atau *rāmen*-ya menggunakan *burando* untuk memperkenalkan warungnya kepada pelanggan.

Noren merupakan wujud *burando* dalam *rāmen*-ya. *Noren* pada *rāmen*-ya menunjukkan identitas dari warung dan *rāmen* yang diciptakan oleh pemiliknya.

Seperti pada *rāmen*-ya Japanese Soba Noodles Tsuta. Sebelum *noren* dipasang, warung terlihat seperti rumah biasa, namun ketika *noren* dipasang, hal tersebut menunjukkan bahwa tempat tersebut merupakan warung yang sedang buka.

(Episode 3 Menit 00:05:47 – 00:06:11)



Gambar 3.17 Noren Japanese Soba Noodles Tsuta dipasang ketika toko buka

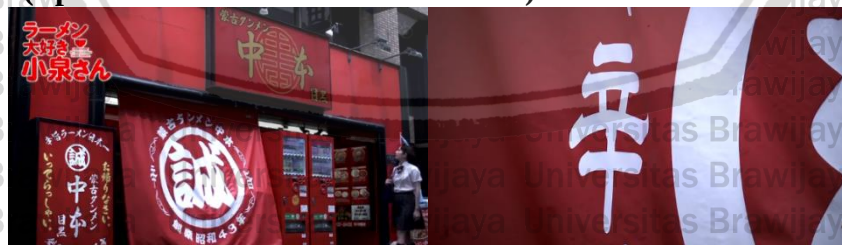
Wujud *burando* lainnya yang menarik dalam drama ini digambarkan pada *rāmen*-ya Mōko Tanmen Nakamoto. Pada gambar 3.18 dibawah ini diperlihatkan *noren* yang cukup besar berbeda dari biasanya dan menutup pintu masuk. *Noren* tersebut berwarna merah seperti warna warung yang didominasi warna merah pula.

Warna merah pada warung *rāmen* tersebut menggambarkan warna merah pada cabai sebagai ciri khas *rāmen* warung Mōko Tanmen yang pedas. Dalam adegan ini juga di-shot secara *Close Up* lambang pedas dalam bahasa Jepang disebut *karai*

(辛). *Noren* yang didesain oleh pemilik warung *rāmen* tersebut dibuat untuk memudahkan pelanggan mengingat warung *rāmen* yang mempunyai keunikan.

Keunikan tersebut menggambarkan ciri khas *rāmen* yang dibuat oleh *chef rāmen*.

(Episode 2 Menit 00:09:55 - 00:17:35)



Gambar 3.18 Mōko Tanmen yang menyediakan *rāmen* pedas dengan berbagai level

Selain *noren*, *burando* pada *Mōko Tanmen Nakamoto* juga diwujudkan melalui atribut yang digunakan oleh *chef rāmen* yang terlihat ketika menyajikan *rāmen* kepada pelanggan.

(Episode 2 Menit 00:09:55 - 00:17:35)



Gambar 3.19 Atribut yang digunakan chef *rāmen* *Mōko Tanmen Nakamoto*

Pada gambar 3.19 diperlihatkan secara *Middle Close Up* dan fokus terhadap *chef rāmen* yang menunjukkan penampilannya dalam menyajikan menu kepada pelanggan. *Chef rāmen* tersebut menggunakan *hakama* berwarna hitam dan menggunakan ikat kepala berwarna merah dengan tulisan yang merupakan nama pada warung tersebut. Atribut yang dipakai oleh *chef rāmen* tersebut menunjukkan identitas warung *Mōko Tanmen Nakamoto*.

Perilaku pemilik *rāmen* yang juga merangkap sebagai *chef rāmen Mōko Tanmen* seperti yang digambarkan diatas menunjukkan *kodawari*-nya yang diwujudkan melalui konsep yang dipakai pada *noren* dan atribut pada warungnya. Hal tersebut merupakan perilaku produsen yang digunakan untuk dapat mempromosikan warungnya kepada pelanggan.

Analisis yang telah disajikan penulis diatas merupakan gambaran konsep *kodawari* pada produsen terhadap *rāmen* dalam drama *Rāmen Daisuki Koizumi-san* yang diwujudkan melalui, kebiasaan *chef rāmen* dalam menciptakan resep *rāmen*

sebagai menu utamanya yang disebut *kuse*, nilai jual (*uri*) pada menu *rāmen*, pelayanan berupa tempat yang nyaman, maupun dekorasi warung *rāmen* untuk mengembangkan usahanya, dan *burando* sebagai label yang diwujudkan pada papan nama maupun *noren* dan atribut yang dipakai untuk mengenalkan warung *rāmen* pemiliknya kepada konsumen.

