

**INOVASI MASAKAN JEPANG OLEH TOKOH KEN
DALAM DRAMA *NOBUNAGA NO CHEF SEASON 1*
KARYA SUTRADARA RYOUSUKE KANEZAKI,
NAOMI TAMURA, KOJIRO FUJIOKA, TATSUYA HAMA**

SKRIPSI

Oleh
LAILATUSY SYARIFAH
115110201111059



**PROGRAM STUDI S1 SASTRA JEPANG
JURUSAN BAHASA DAN SASTRA
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

2016

**INOVASI MASAKAN JEPANG OLEH TOKOH KEN
DALAM DRAMA *NOBUNAGA NO CHEF SEASON 1*
KARYA SUTRADARA RYOUSUKE KANEZAKI,
NAOMI TAMURA, KOJIRO FUJIOKA, TATSUYA HAMA**

SKRIPSI

UNIVERSITAS BRAWIJAYA

**Diajukan Kepada
Universitas Brawijaya
Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Sastra**



**Oleh
LAILATUSY SYARIFAH
115110201111059**

**PROGRAM STUDI S1 SASTRA JEPANG
JURUSAN BAHASA DAN SASTRA
FAKULTAS ILMU BUDAYA
UNIVERSITAS BRAWIJAYA**

2016

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya:

Nama : Lailatusy Syarifah
NIM : 115110201111059
Program Studi : Sastra Jepang

menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini benar karya saya, bukan merupakan jiplakan dari karya orang lain, dan belum pernah digunakan sebagai syarat mendapatkan gelar kesarjanaan dari perguruan tinggi manapun.
2. Jika dikemudian hari ditemukan bahwa skripsi ini merupakan jiplakan, saya bersedia menanggung segala konsekuensi hukum yang akan diberikan.

Malang, 17 Juni 2016

Lailatusy Syarifah
NIM.115110201111059



Dengan ini menyatakan bahwa skripsi Sarjana atas nama Lailatusy Syarifah telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Malang, 17 Juni 2016

Pembimbing I

Aji Setyanto, M.Litt.

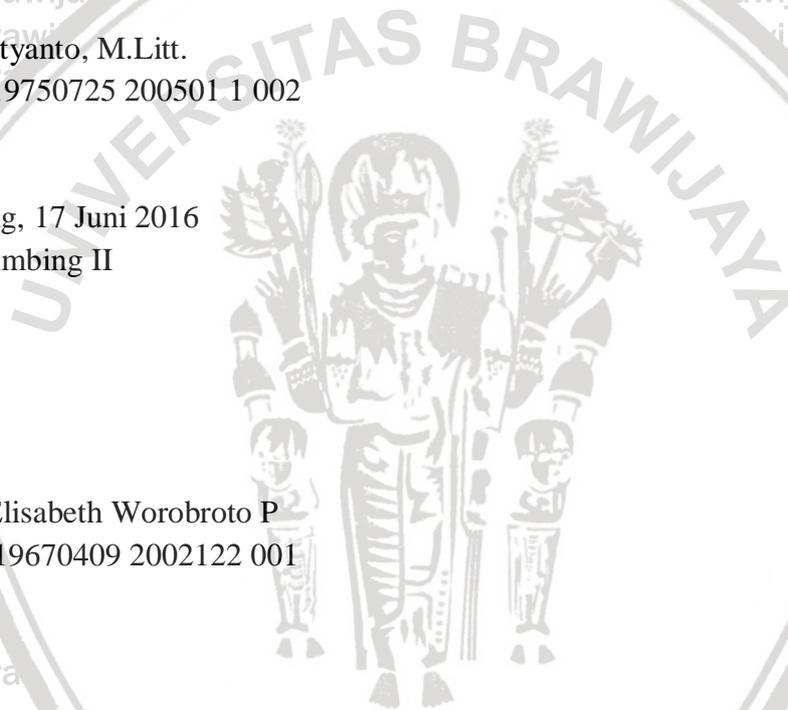
NIP. 19750725 200501 1 002

Malang, 17 Juni 2016

Pembimbing II

Dra. Elisabeth Worobroto P

NIK. 19670409 2002122 001



Dengan ini menyatakan bahwa skripsi sarjana atas nama Lailatusy Syarifah telah disetujui oleh Dewan Penguji sebagai syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana.

Retno Dewi Ambarastuti, M.Si., Penguji
NIK. 201309 770430 2 001

Aji Setyanto, M.Litt., Pembimbing I
NIP. 19750725 200501 1 002

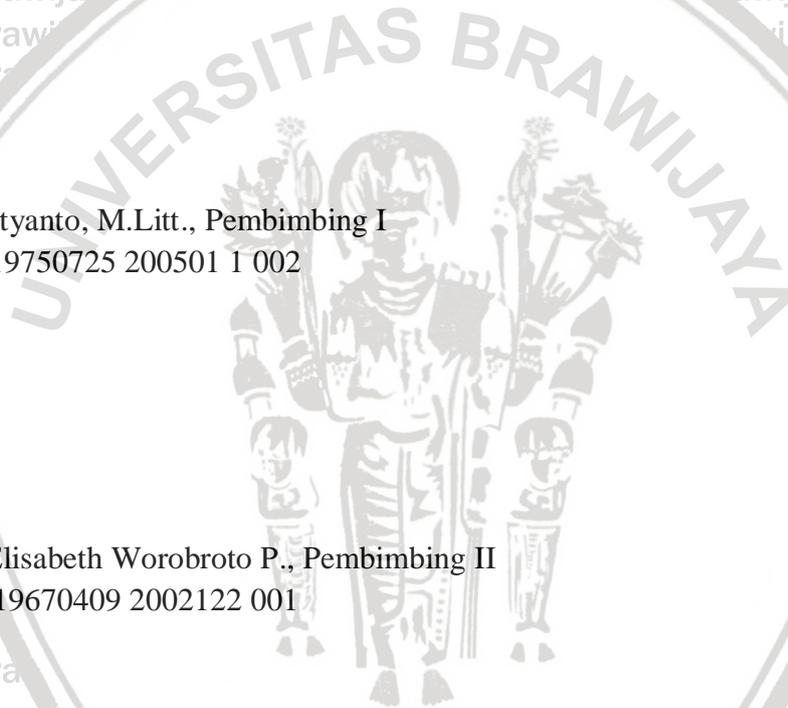
Dra. Elisabeth Worobroto P., Pembimbing II
NIK. 19670409 2002122 001

Mengetahui,
Ketua Program Studi Sastra Jepang

Menyetujui,
Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra

Aji Setyanto, M.Litt.
NIP. 19750725 200501 1 002

Ismatul Khasanah, M.Ed., Ph.D.
NIP. 19750518 200501 2 001



要旨

シャリフアー, ライラトッシ. 2016. ドラマ「信長のシェフセアソン 1」における佐々木陽子の子供を持つ遅延の理由。ブラウイジャヤ大学、日本語学科。

指導教員：(1)アジセテイヤント(2)エリサベット・ウォロブロト。

キーワード：ドラマ、革新、食品文学研究

信長のシェフセアソン 1 はフランスの生命の男性健一郎についてのドラマである。平成時代に住んでいるし、戦国時代にタイムスリップを経験する、生き残るために織田 信長のシェフでなければなりません。健一郎の日常を通して、著者は健の革新の料理の形態発見した。研究の目的は、ドラマで健で革新日本料理の形を記述することであった。

論文では、このドラマで革新日本料理の形状を決定するために、食品文学研究の理論と革新の着想を使った。研究の結果として、映画「信長のシェフセアソン 1」に健一郎を通じて革新の料理を明確に示されている、材料の余分をする、材料を交換する、変更プレゼンテーション調理技術。

最後に、織田信長の政治戦略の組合をする食品するための努力を使用することができた。



ABSTRAK

Syarifah, Lailatusy. 2016. *Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Drama Nobunaga no Chef Season 1 Karya Sutradara Ryousuke Kanezaki, Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama*, Program Studi Sastra Jepang, Jurusan Bahasa dan Sastra, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Brawijaya.

Pembimbing: (1) Aji Setyanto (2) Elisabeth Worobroto P.

Kata Kunci : Drama, Inovasi, *Food and Literary Studies*.

Drama *Nobunaga no Chef* merupakan karya fiksi yang mengisahkan kehidupan seorang koki laki-laki masakan Perancis yang bernama Ken Ichiro. Ken hidup di zaman Heisei dan mengalami *time slip* ke zaman Sengoku. Untuk bertahan hidup Ken harus menjadi koki Oda Nobunaga. Melalui keseharian tokoh dalam film ini, penulis menemukan bentuk-bentuk inovasi masakan Jepang oleh Ken. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan bentuk inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken dalam drama ini.

Untuk mengetahui bentuk inovasi masakan Jepang dalam drama ini, penulis menggunakan kajian *food and literary studies* dan konsep inovasi sebagai teori utama dalam menganalisis data. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam drama *nobunaga no chef*, tergambar dengan jelas bentuk Inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken, terlihat saat Ken menambahkan bahan masak, mengganti bahan masak, dan merubah penyajian dan teknik memasak.

Makanan sebagai strategi politik dalam misi Oda Nobunaga untuk mempersatukan negara Jepang, dapat dijadikan bahan untuk penelitian selanjutnya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT atas karunia yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Inovasi Masakan Jepang dalam Drama *Nobunaga no Chef Season 1* karya Sutradara Ryousuke Kanezaki, Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama”. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra Program Studi Sastra Jepang Fakultas Ilmu Budaya Universitas Brawijaya Malang.

Penulis sangat menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak mungkin dapat diselesaikan dengan baik tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada bapak Aji Setyanto, M.Litt. selaku Ketua Program Studi Sastra Jepang dan selaku pembimbing I, ibu Dra. Elisabeth Woroborto P. selaku pembimbing II, serta ibu Retno Dewi Ambarastuti, M.Si selaku penguji yang senantiasa membimbing dan memberikan masukan-masukan yang sangat bermanfaat.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh dosen Program Studi Sastra Jepang FIB UB yang telah mendidik penulis selama masa perkuliahan, serta teman-teman S1 Sastra Jepang 2011 yang telah memberi dukungan dan doa sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Akhir kata, semoga Allah SWT membalas pihak-pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis selama ini. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini baik dalam teknik penyajian, materi, maupun pembahasan. Semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan.

Malang, 17 Juni 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	iv
ABSTRAK DALAM BAHASA JEPANG	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TRANSLITERASI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penulisan	5
1.4 Metode Penelitian	5
1.5 Sistematika Penulisan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 <i>Food and Literary Studies</i>	8
2.2 Inovasi.....	11
2.3 Makanan Pramodern Jepang	12
2.4 Makanan Modern Jepang	15
2.5 Tokoh dan Penokohan	16
2.6 Sinematografi	17
2.7 Penelitian Terdahulu	18
BAB III TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
3.1 Sinopsis Drama <i>Nobunaga no Chef season 1</i>	20
3.2 Tokoh Ken Ichiro dalam Drama <i>Nobunaga no Chef season 1</i>	21
3.3 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Penambahan	24
3.4 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Pengganti	31
3.5 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Perubahan	34

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan 54

4.2 Saran 55

DAFTAR PUSTAKA 56

LAMPIRAN 58



DAFTAR TRANSLITERASI

あ (ア) a	い (イ) i	う (ウ) u	え (エ) e	お (オ) o
か (カ) ka	き (キ) ki	く (ク) ku	け (ケ) ke	こ (コ) ko
さ (サ) sa	し (シ) shi	す (ス) su	せ (セ) se	そ (ソ) so
た (タ) ta	ち (チ) chi	つ (ツ) tsu	て (テ) te	と (ト) to
な (ナ) na	に (ニ) ni	ぬ (ヌ) nu	ね (ネ) ne	の (ノ) no
は (ハ) ha	ひ (ヒ) hi	ふ (フ) fu	へ (ヘ) he	ほ (ホ) ho
ま (マ) ma	み (ミ) mi	む (ム) mu	め (メ) me	も (モ) mo
や (ヤ) ya		ゆ (ユ) yu		よ (ヨ) yo
ら (ラ) ra	り (リ) ri	る (ル) ru	れ (レ) re	ろ (ロ) ro
わ (ワ) wa				を (ヲ) wo
が (ガ) ga	ぎ (ギ) gi	ぐ (グ) gu	げ (ゲ) ge	ご (ゴ) go
ざ (ザ) za	じ (ジ) ji	ず (ズ) zu	ぜ (ゼ) ze	ぞ (ゾ) zo
だ (ダ) da	ぢ (ヂ) ji	づ (ヅ) zu	で (デ) de	ど (ド) do
ば (バ) ba	び (ビ) bi	ぶ (ブ) bu	べ (ベ) be	ぼ (ボ) bo
ぱ (パ) pa	ぴ (ピ) pi	ぷ (プ) pu	ぺ (ペ) pe	ぽ (ポ) po

きゃ (キヤ) Kya	きゅ (キユ) Kyu	きよ (キヨ) Kyo
しゃ (シャ) Sha	しゅ (シュ) Shi	しよ (シヨ) Sho
ちゃ (チャ) Cha	ちゅ (チュ) Chi	ちよ (チヨ) Cho
にゃ (ニヤ) Nya	にゅ (ニユ) Nyu	によ (ニヨ) Nyu
ひゃ (ヒヤ) Hya	ひゅ (ヒユ) Hyu	ひよ (ヒヨ) Hyo
みゃ (ミヤ) Mya	みゅ (ミユ) Myu	みよ (ミヨ) Myo
りゃ (リヤ) Rya	りゅ (リュ) Ryu	りよ (リヨ) Ryo
ぎゃ (ギヤ) Gya	ぎゅ (ギユ) Gyu	ぎよ (ギヨ) Gyo
じゃ (ジャ) Ja	じゅ (ジュ) Ju	じよ (ジヨ) Jo
ぢゃ (ヂヤ) Ja	ぢゅ (ヂユ) Ju	ぢよ (ヂヨ) Jo
びゃ (ビヤ) Bya	びゅ (ビユ) Byu	びよ (ビヨ) Byo
ぴゃ (ピヤ) Pya	ぴゅ (ピユ) Pyu	ぴよ (ピヨ) Pyo

ん (ン) → n

っ (ツ) menggandakan konsonan berikutnya

Bunyi panjang:

あ → aa い → ii う → uu え → ee お → oo

Misal: お姉ちゃん → oneechan

Partikel は → ha

Partikel へ → e

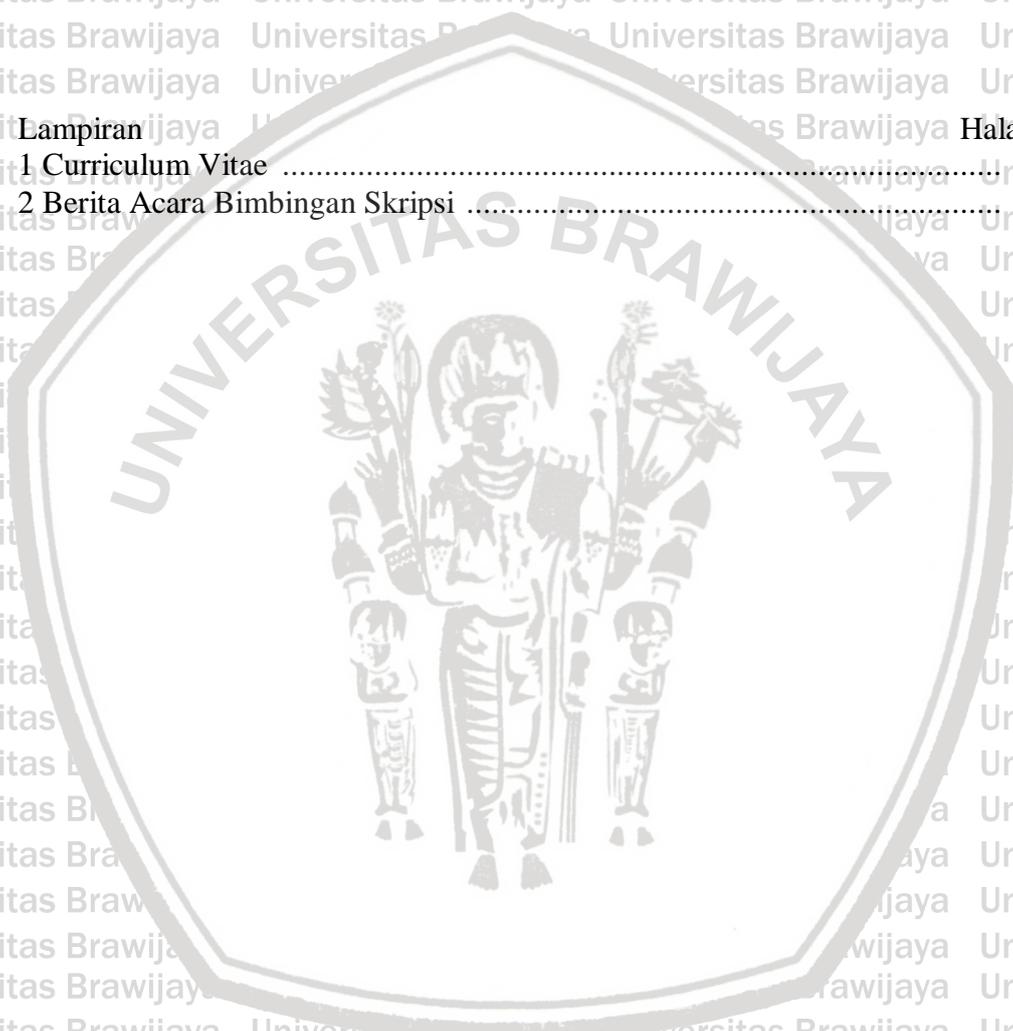
Partikel を → o

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Tokoh Ken Ichiro	22
3.2 Ken Terjatuh Saat Oda Nobunaga Berperang	22
3.3 Inoue San Tercengang Saat Melihat Cara Ken Memasak	23
3.4 Ken Memasak Daging Bebek Menggunakan Api	23
3.5 Mentega yang Dibuat Ken Dari Susu	25
3.6 Bubur yang Dibuat oleh Ibu Gosuke.....	25
3.7 Bubur yang Dibuat Ken	25
3.8 <i>Hamburger</i> yang Dibuat Oleh Ken	29
3.9 Oichi yang Mengkhawatirkan Chacha	29
3.10 Oichi Merasa Puas Chacha Mau Memakan Daging	29
3.11 Ken Membuat <i>Teriyaki</i> Dari Supernatan Miso.....	32
3.12 <i>Teriyaki</i> yang Dibuat Ken	32
3.13 Azai Nagamasa yang heran melihat Chacha mau makan daging	34
3.14 Chacha yang dengan senang mau memakan olahan daging yang dibuat Ken.....	34
3.15 Sup Daging Bebek	36
3.16 Perubahan daging bebek menjadi <i>hamburger</i>	36
3.17 Ken Membuat Penyajian Prasmanan	38
3.18 Perjamuan Makanan Pramodern	38
3.19 Teknik Meomotong Belut Oleh Ken	41
3.20 Teknik Memasak Belut Pramodern	41
3.21 Bentuk <i>Konpeito</i> Awal.....	44
3.22 Bentuk <i>Konpeito</i> Setelah Diinovasi	44
3.23 Makanan yang Disajikan Ken Kepada Keluarga Tomonori	47
3.24 Tomonori Merasa Puas dengan Makanan yang Disajikan oleh Ken	47
3.25 Teknik Memasak Lobster Berduri	47
3.26 Teknik Memasak <i>Sun no Sakana Nigirizushi</i>	47
3.27 Teknik Memasak Kaki no <i>Hamburger</i> Daging Bebek Guratan.....	47
3.28 Ken Memasak Menggunakan Teknik <i>Ala Minute</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Curriculum Vitae	58
2 Berita Acara Bimbingan Skripsi	59



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI	iv
ABSTRAK DALAM BAHASA JEPANG	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TRANSLITERASI	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penulisan	5
1.4 Metode Penelitian	5
1.5 Sistematika Penulisan	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 <i>Food and Literary Studies</i>	8
2.2 Inovasi	11
2.3 Makanan Pramodern Jepang	12
2.4 Makanan Modern Jepang	15
2.5 Tokoh dan Penokohan	16
2.6 Sinematografi	17
2.7 Penelitian Terdahulu	18
BAB III TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
3.1 Sinopsis Drama <i>Nobunaga no Chef season 1</i>	20
3.2 Tokoh Ken Ichiro dalam Drama <i>Nobunaga no Chef season 1</i>	21
3.3 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Penambahan	24
3.4 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Pengganti	31
3.5 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Perubahan	34
BAB IV PENUTUP	
4.1 Kesimpulan	54
4.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah sumber energi yang dibutuhkan oleh manusia dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Makanan mengandung berbagai nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh. Makanan mempunyai tiga unsur yang meliputi karbohidrat, protein dan lemak, beserta turunannya. Sisanya merupakan sebagian kecil dari macam-macam zat organik seperti vitamin, enzim, dan lain sebagainya. Makanan diperoleh dari hasil suatu proses pengolahan, bahan makanan dapat diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan dan perikanan. Dengan kata lain makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia yang diperoleh dari hasil suatu proses pembuatan.

Menurut Saparinto dan Hidayati (2006) dalam Simanjutak (2010:1) dari cara memperolehnya makanan dibedakan menjadi tiga yaitu :

1. Makanan segar

Makanan segar yaitu makanan yang belum mengalami proses pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung ataupun tidak langsung (bahan baku pengolahan pangan), contoh: pisang.

2. Makanan olahan

Makanan olahan yaitu makanan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Makanan olahan bisa lagi

menjadi makanan olahan siap saji dan tidak siap saji.

3. Makanan olahan tertentu

Makanan olahan tertentu adalah makanan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan, contoh: susu rendah lemak untuk orang yang menjalani diet lemak dan lain-lain.

(Simanjutak, 2010:1)

Dalam membuat sebuah makanan, jumlah bahan yang dimasukkan juga bervariasi sehingga membuat tekstur, rasa, bau, dan warna yang berbeda.

Makanan juga sama seperti sastra, makanan bisa menggambarkan status sosial dan menggambarkan gender. Makanan juga merupakan identitas atau ciri khas dari suatu kelompok, misalnya makanan daerah Sumatera cenderung berwarna merah dan bersifat pedas tidak sama seperti orang Jawa yang makanannya bersifat manis.

Dalam kajian sastra dan kuliner (*literary and culinary studies*), sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisik, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosialkultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan.

(Fajar, Kompas : 2013).

Ragam dan jenis makanan dihasilkan dari suatu aktivitas dan pemikiran.

Perkembangan zaman dapat menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya keanekaragaman jenis makanan. Eksistensi seorang juru masak menjadi salah satu

aspek yang berperan dalam perkembangan ragam dan jenis kuliner.

Membicarakan perkembangan ragam dan jenis makanan tidak lepas dari istilah inovasi. Inovasi menurut Stephen Robbins dalam bukunya yang berjudul

Managing People (2012) "A new idea applied to initiating or improving a product, process or service" yang berarti "inovasi merupakan suatu gagasan baru yang diterapkan pada improvisasi, produk atau proses". Definisi di atas sejalan dengan

Inovasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005), yaitu inovasi adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat). Dari kedua definisi di atas dapat disimpulkan bahwa inovasi merupakan pembaharuan atau gagasan baru untuk meningkatkan kualitas suatu produk.

Drama seperti halnya dengan karya sastra yang merupakan hasil dari suatu kreativitas seni. Drama dapat menjadi media untuk menyampaikan berbagai gambaran kehidupan manusia, seperti halnya budaya-budaya yang ada di suatu daerah ataupun negara, tidak hanya itu saja banyak drama yang mengangkat tentang makanan, dengan makanan kita bisa mengetahui karakteristik tokoh, dan kehidupan-kehidupan serta budaya-budaya yang ada pada suatu daerah ataupun negara.

Salah satu drama yang menggambarkan tentang inovasi masakan adalah drama *Nobunga no Chef Season 1*. Drama *Nobunaga no Chef Season 1*, merupakan karya fiksi yang mengisahkan tentang perjalanan *chef* masakan

Perancis bernama Ken pada zaman Heisei yang mengalami *time slip* ke era *Sengoku*. Ken kehilangan ingatan sehingga tidak dapat mengingat asal-usulnya.

Ken hanya mengingat cara memasak. Ken secara tidak sengaja terjatuh di lokasi Oda Nobunaga sedang berperang. Untuk tetap bertahan hidup Ken harus berlomba memasak dengan ketua juru masak Oda Nobunaga. Perlombaan ini bukan perlombaan biasa, melainkan perlombaan antara hidup dan mati, karena apabila Ken kalah dalam perlombaannya, Ken akan dibunuh dan apabila sang ketua juru masak Oda Nobunaga kalah, maka ketua juru masak itu akan dibunuh.

Pada akhirnya perlombaan itu dimenangkan oleh Ken, akhirnya Ken menjadi ketua juru masak untuk Oda Nobunaga. Dari sinilah perjalanan hidup Ken dimulai. Ken berjuang mempertahankan hidup hanya berbekal ilmu memasak modern yang dimiliki.

Dalam drama ini, Ken yang berasal dari zaman modern tidak terlalu bingung untuk melayani makanan yang diminta oleh Oda Nobunaga, walaupun dengan bahan dan peralatan yang seadanya pada zaman itu, Ken masih bisa membuat makanan yang diinginkan oleh Oda Nobunaga. Saat Ken diutus oleh Oda Nobunaga untuk membuat makanan yang diperuntukkan kepada Tokugawa Ieyasu, Ken teringat jika makanan yang disukai oleh Tokugawa Ieyasu adalah tempura. Pada saat akan memasak di kuil Tokugawa Ieyasu, Ken lupa untuk membawa minyak dan tidak sengaja Ken melihat buah *Camelia Japonica*. Pada akhirnya Ken memutuskan untuk membuat minyak dari buah tersebut. Ilmu yang dimiliki Ken membuatnya menyelesaikan masalah demi masalah yang dihadapinya.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk melakukan analisis lebih lanjut mengenai bentuk inovasi masakan Jepang yang dilakukan oleh Ken dalam drama *Nobunaga no Chef Season 1* karya sutradara Ryousuke Kanezaki,

Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama dengan teori *food and literary studies*. (Aoyama, 2008:2) mengatakan bahwa "*food within literary texts, for literature, like food, is "endlessly interpretable, and food, like literature, looks like an object but is actually a relationship.*" Yang berarti "Kesusastaan seperti makanan yang diinterpretasikan, dan makanan seperti kesusastaan, terlihat seperti sebuah objek tetapi keduanya saling berhubungan." Oleh karena itu, penulis memilih untuk menggunakan teori *food and literary studies* agar diperoleh hasil yang terperinci.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan permasalahan penelitian ini adalah bagaimana bentuk inovasi masakan Jepang yang dilakukan oleh tokoh Ken dalam film *Nobunaga no chef season 1* ?

1.3 Tujuan Penulisan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penulis menulis makalah ini adalah untuk mendeskripsikan bentuk inovasi masakan Jepang yang dilakukan oleh tokoh Ken dalam film *Nobunaga no Chef season 1*.

1.4 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif-analisis dimana penulis akan mendeskripsikan fakta-fakta yang kemudian disusul dengan analisis, (Ratna, 2007:53). Sumber yang digunakan dalam penelitian ini adalah

drama *Nobunaga no Chef Season 1* karya sutradara Ryouusuke Kanezaki, Naomi

Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama. Adapun langkah-langkah yang dilakukan

penulis untuk melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Menonton film *Nobunaga no chef Season 1* karya Ryouusuke Kanezaki, Naomi

Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama dan mengumpulkan data dan memilah kategori inovasi yang dilakukan tokoh Ken dalam drama.

2. Menganalisis data yang terkumpul dengan menggunakan kajian *food and literary studies*, teori penokohan, konsep inovasi dan teori sinematografi.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri dari 4 bab, yaitu:

Bab I berisi latar belakang yang mendasari penelitian mengenai bentuk inovasi masakan Jepang yang dilakukan oleh Ken, rumusan masalah yang menjadi spesifikasi penelitian, tujuan dan manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

Bab II merupakan bab khusus untuk teori yang digunakan dalam penelitian.

Dalam bab ini, penulis menjelaskan mengenai kajian *food and literary studies*, teori penokohan, konsep inovasi dan teori sinematografi, dan penelitian terdahulu.

Bab III adalah bab pembahasan. Dalam bab ini, akan disajikan sinopsis dari drama *Nounaga no Chef Season 1* karya Ryouusuke kanezaki, Naomi tamura,

Kojiro fujioka, Tatsuya Hama. Selanjutnya akan diuraikan tentang hasil temuan tentang bentuk-bentuk inovasi makanan Jepang yang diciptakan oleh Ken. Dasar

teori yang digunakan dalam proses analisis adalah kajian *food and literary studies*, konsep inovasi, teori penokohan dan teori sinematografi.

Bab IV adalah bab terakhir dalam penelitian karya sastra. Sebagaimana bab terakhir, bab ini terdiri dari kesimpulan penelitian dan saran sebagai rekomendasi penelitian selanjutnya.



BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 *Food and Literary Studies*

Dalam menganalisis sebuah karya sastra, dibutuhkan teori untuk membedah karya tersebut, agar saat membedah karya tersebut tidak keluar dari jalur yang akan dibahas. Dalam melakukan penelitian ini penulis membahas tentang sastra dan kuliner serta menggunakan film *Nobunaga no Chef Season 1* sebagai sumber data, penulis juga menggunakan kajian *Food and Literary Studies*, teori penokohan, konsep inovasi serta teori sinematografi untuk menganalisis drama *Nobunaga no Chef Season 1*.

Selama beberapa tahun ini, makanan menjadi objek untuk penelitian budaya dan sastra, karena makanan dan budaya serta sastra saling berkaitan antara satu sama lainnya. Aoyama (2008:2) mengatakan bahwa

“food within literary texts, for literature, like food, is “endlessly interpretable, and food, like literature, looks like an object but is actually a relationship.”

Terjemahan :

“Kesusastraan seperti makanan yang diinterpretasikan, dan makanan seperti kesusastraan, terlihat seperti sebuah objek tetapi keduanya saling berhubungan.”

Selain sebagai hiburan bagi penikmat karya sastra, karya sastra juga mengandung unsur-unsur budaya yang ada pada suatu masyarakat, misalnya budaya kuliner. Kuliner dalam karya sastra tidak hanya dipandang sebagai makanan untuk mengisi perut ketika lapar saja, melainkan banyak arti yang terkandung dalam sebuah kuliner, misalnya kuliner sebagai simbol masyarakat.

Kuliner juga mempunyai ciri khas masing-masing dalam suatu daerah. Melalui kuliner juga dapat diketahui tentang kebudayaan yang ada pada suatu masyarakat sebagaimana yang Fajar jelaskan bahwa :

‘Dalam kajian sastra dan kuliner (*literary and culinary studies*), Sastra dan kuliner berhubungan tidak hanya dalam hal yang bersifat material dan fisik, seperti bagaimana tokoh-tokoh dalam karya sastra mengonsumsi dan menikmati makanan, tetapi juga bersifat sosialkultural, yaitu bagaimana tokoh-tokoh tersebut mengonstruksi identitas budaya dan prinsip hidup mereka melalui makanan.’

Peranan makanan sendiri sangat penting untuk manusia, tidak hanya sebagai sumber energi saja, melainkan juga bisa digunakan untuk komunikasi dan mengekspresikan emosi dalam kutipan di (Aoyama, 2008:2)

‘Food plays important roles in various types of rituals. It also serves as a means of communicating and acting out our religious, political, philosophical, and cultural views or of expressing a range of emotions.’

Terjemahan:

‘Makanan memainkan peran penting dalam berbagai jenis ritual. Juga berfungsi sebagai sarana berkomunikasi dan tindakan agama, politik, pandangan filosofis, dan budaya atau mengekspresikan berbagai emosi.’

Dalam makanan sendiri makanan tidak hanya dipandang sebagai makanan saja, tapi dalam sebuah makanan terdapat aturan yang perlu ditaati, tidak hanya aturan saja dalam sebuah makanan juga terdapat pantangan-pantangan yang harus dihindari. Dengan makanan pula kita dapat melihat kebiasaan-kebiasaan suatu daerah, atau yang lebih dikenal sebagai adat istiadat dalam kutipan (Aoyama, 2008:2)

‘Food involves production, distribution, preparation, and consumption, and in each process there are rules, taboos, structures, order, customs, styles, fashions, and conventions to create, to follow, or to break’

Terjemahan:

“Makanan menyertakan produksi, distribusi, persiapan dan konsumsi, dan dalam setiap prosesnya terdapat aturan, pantangan, struktur, gaya, kebiasaan, dan untuk membangun, mengikuti atau menanggalkan sebuah adat.”

Pada kajian di atas, makanan tidak hanya dilihat sebagai sekedar makanan saja, tetapi di dalam sebuah makanan terdapat berbagai hal yang perlu diperhatikan untuk membuat sebuah makanan. Dalam sebuah makanan dapat menentukan gaya hidup seseorang yang menikmati makanan tersebut. Tidak hanya itu saja, makanan juga dapat menentukan suatu adat masyarakat yang mengonsumsi makanan tersebut.

Dalam kegiatan makanan juga terdapat banyak hubungan antara makanan dengan keadaan dan kegiatan yang ada di sekitar makanan itu. Makanan juga mempunyai hubungan dengan suatu budaya yang ada pada daerah sekitar makanan itu dibuat. Tidak hanya itu saja, makanan juga mempunyai hubungan antar individual. Seperti halnya dalam (Tomoko, 2008:2)

“The relationship implied within activities surrounding food covers a variety of areas and dimensions both concrete and abstract—not merely interpersonal relations but also the relation between nature and culture, the physical and the spiritual as well as between the individual and society and between production”

Terjemahan :

“Secara tidak langsung, kegiatan seputar makanan meliputi berbagai bidang dan dimensi, baik yang kongkrit maupun yang abstrak, bukan sekedar hubungan perseorangan atau interpersonal, tetapi juga hubungan alam dan budaya, fisik dan spritual, seta individu dan masyarakat produksi.”

Dalam kajian ini, makanan tidak hanya dianggap hanya sekedar makanan saja. Tetapi makanan juga dapat menggambarkan tentang budaya-budaya yang ada pada pada suatu masyarakat. Pada skripsi ini penulis menggunakan drama

Nobunaga no Chef season 1, oleh karena itu penulis menggunakan kajian *food and literary studies* untuk membantu menganalisis karya sastra tersebut.

2.2 Inovasi

Inovasi merupakan suatu penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada, atau yang sudah dikenal sebelumnya. Inovasi menurut Menurut Stephen Robbins dalam bukunya yang berjudul *Managing People* (2012) “A new idea applied to initiating or improving a product, process or service” yang berarti “inovasi merupakan suatu gagasan baru yang diterapkan pada improvisasi, produk atau proses”. Definisi di atas sejalan dengan Inovasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005), yaitu inovasi adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat). Dari kedua pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa inovasi merupakan gagasan baru untuk meningkatkan nilai maupun kualitas suatu produk.

Seseorang yang inovatif akan selalu berupaya melakukan perbaikan, menyajikan sesuatu yang baru atau unik yang berbeda dengan yang sudah ada. Dalam buku yang berjudul *Managing People* (2012) Stephen Robbins menyatakan bahwa terdapat 6 aspek perubahan sifat inovasi tersebut adalah

1. Penambahan : misalnya penambahan bahan makanan.
2. Pengganti : misalnya menggantikan bahan makanan dengan bahan yang lain.
3. Perubahan : misalnya perubahan dalam penampilan makanan.

4. Penyusunan Kembali : misalnya menyusun kembali takaran bahan makanan.
5. Penghapusan : misalnya mengurangi jumlah bahan masak.
6. Penguatan : misalnya mempatenkan resep.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan perubahan sifat dalam inovasi tersebut untuk mengelompokkan pembagian inovasi yang dilakukan oleh tokoh

Ken dalam drama *Nobunaga no Chef season 1*.

2.3 Masakan Pramodern Jepang

Masakan pramodern Jepang dimulai sejak zaman Jomon sampai zaman Meiji yaitu pada tahun 400 SM sampai 1868 M. Saat zaman pramodern Jepang masih belum banyak mengenal bahan makanan yang beraneka ragam seperti saat ini. Bahan makanan pramodern Jepang lebih pada jenis umbi-umbian beras, dan ikan segar. Seperti halnya yang dikatakan oleh Askenazi Michael dan Jeanne

Jacob dalam bukunya yang berjudul *Food Culture in Japan*, (2003:5)

“In the period (before about the fifth century) the dominate crops were tubers (yams, lily bubs, taro) and various form of millet.

Terjemahan:

²“Pada periode ini (sebelum abad ke 19) didominasi oleh akar umbi (ubi rambat, umbi lily, talas) dan bermacam-macam padi-padian.”

Pada saat zaman pramodern minim dengan pengetahuan dan belum mengenal teknik-teknik memasak ala negara barat, oleh karena itu cara memasak pada zaman pramodern Jepang hanya dengan merebus. Seperti halnya yang dikatakan oleh Ishige dalam *The History and Culture of Japanese Food* (2001,10)

"The use of earthenware allows food to be cooked by boiling"

Terjemahan:

"Menggunakan gerabah untuk memasak makanan dengan cara direbus."

Masakan pramodern Jepang juga dipengaruhi oleh biksu Budha. Agama Budha melarang makan daging karena dianggap tidak baik oleh agama Budha.

Agama Budha juga percaya bahwa segala sesuatu yang hidup di alam adalah bernyawa, karena itu agama Budha mengajarkan pada orang Jepang untuk memasak tidak dengan menyakiti. Agama Budha mengajarkan bahwa memasak menggunakan air, seperti direbus dan dikukus, tidak seperti yang dilakukan orang barat lakukan. Agama Budha memasak menggunakan lemak dengan cara menggorengnya. Seperti halnya yang dilansir dalam sebuah artikel menyebutkan.

"Japanese cooking differs from Western cooking in the basis of "cooking with water" against "cooking with fat".

Terjemahan:

"Dasar cara memasak orang Jepang berbeda dari orang Barat, orang Jepang memasak dengan air sedangkan orang Barat memasak dengan menggunakan lemak"

Dalam budaya makan juga pasti dikenal dengan makanan tradisional.

Makanan tradisional merupakan makanan yang khas dari suatu daerah atau negara.

Di Jepang sendiri terdapat 3 jenis masakan tradisional, yaitu:

a. *Honzen Ryori*

Honzen ryori yaitu masakan yang disajikan sebelum sake disajikan.

Hidangan tersebut berupa nasi, sup bening dan 3 hidangan atau 2 sup dengan 5 hidangan. *Honzen ryori* populer pada zaman Edo, dan mendapat pengaruh dari masakan kalangan samurai, dan akhirnya menghilang saat era Meiji.

b. *Shojin Ryori*

Shojin ryori atau yang lebih dikenal dengan masakan vegetarian dibawa ke Jepang melalui Cina dan Korea bersama dengan pengenalan ajaran Budha. Cara memasak Jepang berbeda dengan orang Barat. Yaitu memasak dengan air dengan cara merebusnya melawan memasak dengan lemak dengan cara menggorengnya. Dalam ajaran Budha percaya bahwa segala sesuatu dari alam mempunyai kehidupan. *Shojin ryori* melarang makan daging dan dianggap suatu hal yang baik jika membuat makanan dari sayuran dan kacang-kacangan. Bahan-bahan untuk *shojin ryori* didapatkan dari kacang kedelai, tahu, minyak sayur, wijen, kenari dan biji-bijian.

c. *Kaiseki Ryori*

Kaiseki Ryori adalah hidangan yang dibuat untuk menemani acara minum teh. Arti dari *kaiseki* diambil dari sebuah cerita yang mengatakan bahwa para pendeta Budha yang menjalankan ajaran *zen*. Dengan sangat disiplin pada zaman dahulu membawa batu panas (*seki*) di dalam kantong kimono yang mereka pakai agar mereka dapat menjalankan puasa dengan baik. Dalam *kaiseki ryori* terdapat kesegaran bahan, perasaan terhadap musim, serta keindahan penampilan menjadi hal yang sangat penting. Untuk menyajikan *kaiseki ryori* harus menghindari ornamen-ornamen yang berlebihan. Bentuk dari *kaiseki ryori* yang beragam merupakan kepuasan batin tersendiri. Untuk menyajikan *kaiseki ryori* juga perlu memperhatikan bahan-bahan dari masakan yang akan digunakan agar rasanya tetap segar.

Masakan pramodern Jepang identik menggunakan padi dan umbi untuk bahan makan. Masyarakat pramodern Jepang mengolah masakan menggunakan gerabah dengan cara merebus.

2.4 Masakan Modern Jepang.

Masuknya budaya barat ke Jepang pada zaman Meiji pada tahun 1868 M menandai suatu proses modernisasi bagi orang Jepang. Modernisasi dalam masyarakat Jepang tidak hanya bisa dilihat dari cara berpakaian orang Jepang.

Namun dalam cara kebiasaan makan masyarakat Jepang juga banyak mengalami perubahan. Dalam masakan Jepang modern, makanan tidak hanya dilihat sebagai makanan untuk mengisi perut saja, tapi benar-benar memperhatikan kandungan-kandungan apa saja yang terkandung dalam menyajikan makanan. Karena masyarakat Jepang tidak menginginkan terjadinya kurang nutrisi terhadap tubuhnya. Dalam buku *The Cambridge World History of Food. Volume 2*

(200:1181) Kiple Kenneth dan Ornelas Krimhild mengatakan bahwa :

“Even the minimum food ration could not be distributed regularly, and malnutrition became a serious problem”

Terjemahan :

“Bahkan makanan minimum tidak dapat didistribusikan dengan baik, dan nutrisi menjadi masalah utama.”

Masyarakat Jepang mulai mengenal roti. Masyarakat Jepang mengganti sarapan mereka dengan makan roti. Masakan barat dianggap sesuatu yang modern

bagi orang Jepang. Dalam buku *The Cambridge World History of Food. Volume 2*

(200:1182) Kiple Kenneth dan Ornelas Krimhild mengatakan bahwa :

“Western cuisine was regarded as a symbol of modernization”

Terjemahan:

“Masakan barat merupakan simbol dari modernisasi”

Masakan modern Jepang dimulai dari zaman Taisho pada tahun 1918 M sampai sekarang. Pada zaman Meiji pada tahun 1868 M masyarakat Jepang memulai membuka diri dan memulai untuk proses modernisasi. Mulai dari budaya dan cara-cara orang barat hingga sesuatu yang mencakup tentang makanan diadopsi oleh masyarakat Jepang dengan cepat. Untuk mengadopsi pelajaran tersebut masyarakat Jepang mengirim beberapa perwakilannya. Pada zaman ini masyarakat sudah boleh mengonsumsi daging. Karena dalam masakan Jepang tradisional memakan daging dianggap tabu. Dalam buku *Food Culture in Japan* Ashkenazi Michael dan Jacob Jeanne mengatakan bahwa:

“ Perhaps the two most remarkable changes in Japanese food, which started in the nineteenth century, but accelerated after the war, were the growth in meat and milk product consumption”

Terjemahan:

“Dua perubahan yang menonjol pada makanan Jepang, yang dimulai pada abad 19 dan mengalami kemajuan setelah perang, ditandai dengan meningkatnya konsumsi daging dan susu”

Susu dan daging merupakan makanan yang dikonsumsi bangsa barat, sehingga dikonsumsi daging, susu dan memperhatikan nutrisi dalam kandungan masakan Jepang merupakan ciri khas masyarakat modern Jepang.

2.5 Tokoh dan Penokohan

Unsur tokoh dan penokohan merupakan unsur yang penting dalam membangun suatu karya sastra, karena tokoh merupakan pelaku cerita dalam sebuah karya sastra. Menurut Abrams dalam (Nurgiyantoro 2010:165) orang-orang yang ditampilkan dalam suatu karya naratif atau drama yang ditafsirkan oleh pembaca memiliki kualitas moral dan kecenderungan tertentu yang

diekspresikan dalam ucapan dan apa yang dilakukan dalam tindakan. Tokoh utama adalah tokoh yang diutamakan penceritannya dalam cerita tersebut, merupakan tokoh yang paling banyak diceritakan, baik sebagai pelaku kejadian maupun yang dikenai kejadian.

2.6 Sinematografi

Dalam menganalisis sebuah drama, tampilan potongan-potongan pada setiap adegan merupakan suatu komponen yang penting. Dalam hal ini komponen tersebut sering disebut dengan sinematografi. Sinematografi merupakan teknik merekam unsur-unsur visual sebuah drama ke dalam seluloid ataupun video.

Dalam sinematografi jarak kamera, terdapat tujuh jenis dimensi jarak kamera terhadap objek (Pratista, 2008:105-106), antara lain:

1. *Extreme Long Shot* (ELS)

Shot ini digunakan apabila seseorang ingin mengambil gambar yang sangat jauh, panjang dan berdimensi lebar.

2. *Long Shot* (LS)

Shot ini bisa berupa gambar manusia seutuhnya dari ujung rambut hingga ujung sepatu.

3. *Medium Long Shot* (MLS)

Bagi sutradara televisi, *shot* ini seringkali dipakai untuk memperkaya keindahan gambar. Dari posisi LS zoom sehingga gambar menjadi lebih padat.

4. *Medium Shoot* (MS)

Shot ini digunakan sebagai komposisi gambar terbaik untuk syuting wawancara. *Shot* ini juga memperlihatkan subyek dari tangan sampai kepala.

5. *Middle Close Up* (MCU)

Shot ini dapat dikategorikan sebagai potret setengah badan yang memperlihatkan subyek dari perut sampai atas kepala.

6. *Close Up* (CU)

Shot ini merupakan komposisi gambar yang paling populer dan *usefull*. Biasanya memperlihatkan subyek dari leher sampai ujung batas kepala.

7. *Extreme Close Up* (ECU)

Kekuatan ECU adalah pola kedekatan dan ketajaman yang hanya fokus pada satu obyek.

2.7 Penelitian Terdahulu

Untuk melakukan penelitian, sangatlah penting menjadikan penelitian terdahulu sebagai referensi penelitian, karena dengan menggunakan penelitian terdahulu, peneliti bisa terhindar dari penelitian yang sama. Dalam membuat penelitian ini, Penulis menggunakan skripsi karya Lini Hanilia (2009), dengan skripsi yang berjudul “*Udon* sebagai *soul food* Jepang yang tercermin dalam film *Udon* karya sutradara Katsuyuki Motohiro” dari Universitas Brawijaya sebagai referensi. Dalam penelitiannya Lini Hanilia membahas tentang gambaran *udon* sebagai *soul food* Jepang yang tercermin dalam film tersebut dengan kajian *food and literary studies* dan teori *mise-en-scene*. Dalam penelitiannya Lini Hanilia mendapati bahwa *udon* merupakan makanan yang sangat populer di Jepang dan menjadi bagian dari makanan sehari-hari. Selain itu, *udon* tidak hanya berfungsi

sebagai sekedar pengisi perut, melainkan juga difungsikan ke dalam berbagai kehidupan masyarakat Jepang, seperti dalam segi agama, sosial, dan budaya.

Selain kesamaan dalam objek yang membahas mengenai kuliner, penulis juga menemukan kesamaan yang lain antara penelitian yang akan dibahas oleh penulis dengan skripsi Lini Hanilia yaitu dari segi teori dan tema. Keduanya menggunakan tema sastra kuliner dan menggunakan kajian *food literary and studies*. Perbedaan dengan penelitian terdahulu terletak pada permasalahan yang ada pada film, jika skripsi Lini Hanilia membahas tentang udon sebagai *soul food* makanan Jepang, penelitian ini membahas tentang inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken pada saat zaman Oda Nobunaga.



BAB III

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini penulis akan menganalisis inovasi masakan Jepang dalam drama *Nobunaga no chef season 1* dengan menggunakan kajian *food and literary studies*. Drama ini menggambarkan inovasi pada masakan Jepang yang dilakukan oleh Ken pada saat Era Sengoku. Terlebih dahulu penulis memaparkan sinopsis drama *Nobunaga no chef season 1* untuk memberikan gambaran cerita.

3.1 Sinopsis Drama Nobunaga no Chef

Ken merupakan *chef* masakan Perancis yang mengalami *time slip* ke era *Sengoku* dan kehilangan ingatan sehingga tidak dapat mengingat asal-usulnya.

Ken hanya mengingat cara memasak, Ken secara tidak langsung terjatuh di saat Oda Nobunaga berperang. Untuk bertahan hidup Ken harus berlomba memasak dengan ketua juru masak Oda Nobunaga. Perlombaan ini bukan perlombaan biasa, namun merupakan perlombaan antara hidup dan mati, karena apabila Ken kalah dalam perlombaannya, Ken akan dibunuh dan apabila sang ketua juru masak Oda Nobunaga kalah, maka ketua juru masak itu akan dibunuh. Pada akhirnya perlombaan itu dimenangkan oleh Ken, akhirnya Ken menjadi ketua juru masak untuk Oda Nobunaga. Dari sinilah perjalanan hidup Ken dimulai. Ken berjuang mempertahankan hidup hanya berbekal ilmu memasak modern yang dimiliki.

Sebisa mungkin Ken berusaha membuat masakan yang diinginkan oleh Oda Nobunaga dengan hanya menggunakan peralatan dan bahan masak yang ada

pada zaman itu. Saat Ken diutus oleh Oda Nobunaga untuk membuat makanan yang diperuntukkan kepada Tokugawa Ieyasu. Ken teringat jika makanan yang disukai oleh Tokugawa Ieyasu adalah tempura, pada saat akan memasak di kuil Tokugawa Ieyasu, Ken lupa untuk membawa minyak, dan secara tidak sengaja Ken melihat buah *Camelia Japonica*, dan pada akhirnya Ken memutuskan untuk membuat minyak dari buah tersebut.

Saat Ken menjadi tawanan di Azai asakura untuk bertahan hidup, Ken harus membuat makanan dengan bahan dasar daging yaitu bahan yang tidak disukai oleh anak dari adik Oda Nobunaga yang bernama Chacha. Dengan ilmu yang dimiliki Ken menyelesaikan masalah demi masalah yang dihadapinya.

3.2 Tokoh Ken dalam Drama *Nobunaga no Chef Season 1* Karya Sutradara Ryousuke Kanezaki, Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama.

Pada skripsi ini, penulis akan menganalisis inovasi masakan Jepang yang dilakukan tokoh utama Ken Ichirou. Ken merupakan tokoh utama dalam drama *Nobunaga no Chef season 1*. Pemilihan Ken sebagai tokoh utama terlihat dari banyaknya penceritaan dan pengaruhnya terhadap perkembangan alur secara keseluruhan (Aminudin, 2002:80). Sebelum menganalisis tentang inovasi yang dilakukan tokoh Ken, penulis akan menjelaskan tentang tokoh Ken.



Gambar 3.1 Tokoh Ken Ichiro

Ken adalah seorang *chef* masakan Perancis yang bekerja di sebuah restoran masakan Perancis. Pada zaman Heisei Ken mengalami *time slip* ke zaman Sengoku (zaman peperangan negara), namun pada saat Ken mengalami *time slip* ke zaman Sengoku Ken kehilangan ingatan tentang nama, keluarga dan semua yang ada di zaman Heisei, Ken hanya ingat tentang cara memasak. Pada saat Ken mengalami *time slip* ke zaman Sengoku Ken terjatuh tepat pada saat Oda Nobunaga sedang berperang.



Gambar 3.2 Ken terjatuh saat Oda Nobunaga perang

Setelah Ken bertemu dengan Oda Nobunaga, Ken dibawa oleh Oda Nobunaga ke dalam istana. Untuk bertahan hidup Ken harus mengikuti lomba memasak dengan kepala dapur Oda Nobunaga yaitu Inoue san. Pada saat melakukan lomba dengan Inoue san, Ken berhasil memenangkan perlombaan tersebut dan Oda Nobunaga mengangkat Ken untuk menjadi kepala dapurnya.



Gambar 3.3 Inoue san tercengang saat melihat cara Ken memasak



Gambar 3.4 Ken memasak daging bebek menggunakan api.

Tokoh Ken merupakan tokoh yang mempunyai kepandaian di bidang masakan Perancis. Kepandaian Ken dapat dilihat dari **gambar 3.4**, Ken memperlihatkan keahliannya sebagai seorang koki. Ken yang berkarisma membuat Inoue dan para bawahan Inoue yang sedang memasak tercengang terhenti memasak, terlihat pada **gambar 3.3**. Ken yang sedang memasak daging bebek, mengiris tipis daging bebek, memasukkan daging bebek ke dalam tembikar, dan menambahkan sake ke dalamnya. Setelah itu api besar muncul akibat sake yang dimasukkan ke dalam tembikar. Hal ini membuat Inoue dan para bawahan Inoue tercengang dan kagum.

Ilmu pengetahuan tentang memasak yang dimiliki Ken sangat membantu untuk berbagai macam masakan yang diinginkan oleh Oda Nobunaga. Ken pun membuat berbagai inovasi pada masakannya, karena beberapa bahan yang dibutuhkan tidak tersedia pada zaman tersebut. Ken merupakan seseorang yang inovatif, dengan kepandaian yang dimilikinya, Ken banyak melakukan inovasi-inovasi pada saat memasak masakan yang diminta oleh Oda Nobunaga, tidak hanya melakukan inovasi dalam aspek penambahan bahan saja, Ken juga menginovasi

masakan dalam aspek pengganti bahan dan dalam aspek perubahan penyajian serta teknik memasak.

3.3 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Penambahan

Untuk menyajikan sebuah masakan Ken tidak hanya membuat masakan dari bahan yang biasa dipakai. Ken banyak melakukan inovasi-inovasi pada penambahan bahan untuk membuat sebuah masakan. Kepandaian Ken dalam melakukan inovasi terhadap penambahan bahan terlihat dengan cara menambahkan komposisi lain ke dalam bahan masakan. Penambahan komposisi bahan masakan bertujuan untuk menambahkan nutrisi ke dalam masakan yang akan dibuat oleh Ken.

Adegan di bawah ini merupakan adegan pada saat Oda Nobunaga, Ken, Natsu dan Kaede singgah di sebuah desa. Saat itu Oda Nobunaga diserang oleh Azai Nagamasa. Kemudian Ken membuat masakan untuk Gosuke. Gosuke adalah putra dari seorang penduduk Azai. Keluarga Gosuke merupakan keluarga dari keluarga kelas bawah, karena ayah Gosuke tidak mampu untuk membayar pajak tanah, Ayah Gosuke bekerja sebagai pelayan di rumah kepala desa. Tugas ayah Gosuke adalah mengantarkan barang dan melakukan pekerjaan rumah. Berikut ini adalah kutipan percakapan antara Ken dan ayah Gosuke.

Episode 4 menit 26:27



Gambar 3.5 Mentega yang dibuat Ken dari susu



Gambar 3.6 Bubur yang dibuat oleh ibu Gosuke



Gambar 3.7 Bubur yang dibuat oleh Ken

ケン

:バターは動物性脂肪の王様で栄養豊富。ビタミンAを多く含んでいて疲労や体力回復に効果があります。それにもともと食べ物でなく薬として利用されていたそうです。

ゴスケの父

:これが... 薬?

ケン

:雪の中に置いておけば保存が利きます。体力回復にしたがって少しずつあげてください。

ゴスケの母

:はい。ありがとうございます...

Ken

: *Batā wa dōbutsuseishibō no ōsama de eiyo hōfu. Bitamin'ei o ōku fukunde ite hirō ya tairyoku kaifuku ni kōka ga arimasu. Soreni motomoto tabemonodenaku kusuri to shite riyō sa rete ita sōdesu.*

Gosuke no oya

: *Kore ga...-yaku?*

Ken

: *Yuki no naka ni oite okeba hozon ga kikimasu. Tairyoku kaifuku ni shitagatte sukoshizutsu agete kudasai*

Gosuke no oya

: *Hai. Arigatōgozaimasu.*

Ken

: Mentega mengandung banyak nutrisi Vitamin A dan lemak hewan, hal ini efektif untuk kelelahan dan pemulihan

kekuatan fisik. Dan pada awalnya mentega bukan dianggap sebagai makanan melainkan sebagai obat.

- Ayah Gosuke : ini adalah obat?
 Ken : Kau bisa mengawetkannya dalam salju, berikanlah padanya dalam jumlah kecil sampai kekuatan fisiknya pulih.
 Ibu Gosuke : Ya, terima kasih.

Dalam potongan adegan di atas diceritakan tentang Gosuke yang mengalami penurunan berat badan dan tidak mau makan. Gosuke merasa tubuhnya sangat lemas tetapi Gosuke tidak sakit. Gosuke mengalami kekurangan nutrisi. Pada awalnya ibu Gosuke membuat bubur yang dibuat dari beras, tetapi

Gosuke tidak mau memakan bubur tersebut. **Gambar 3.6** memperlihatkan ibu Gosuke yang membawakan semangkuk bubur yang untuk Gosuke. Pengambilan gambar pada **gambar 3.6** menggunakan teknik *medium close up*, dengan teknik ini, sutradara tidak hanya ingin menyoroti bubur yang dibawa oleh ibu Gosuke saja, tetapi sutradara juga ingin mellihatkan keadaan status sosial keluarga Gosuke yang hanya dari kalangan penduduk biasa dan memperlihatkan keadaan rumah yang sangat sederhana. Seperti halnya yang dikatakan oleh Askenazi Michael dan Jeanne Jacob dalam bukunya yang berjudul *Food Culture in Japan*, (2003:5)

“In the period (before about the fifth century) the dominate crops were tubers (yams, lily bubs, taro) and various form of millet.

Terjemahan:

“Pada periode ini (sebelum abad ke 19) didominasi oleh akar umbi (ubi rambat, umbi lily, talas) dan bermacam-macam padi-padian.”

Dari kutipan di atas dapat diketahui bahwa sebelum masuknya modernisasi Jepang, kebutuhan makanan sehari-hari pada masyarakat Jepang pramodern didominasi oleh bahan dari jenis padi-padian, misalnya beras dan akar umbi. Seperti yang dimasak oleh ibu Gosuke, terlihat bahwa ibu Gosuke hanya

membuatkan Gosuke bubur dari beras saja tanpa memasukkan bahan-bahan yang lainnya.

Ken tergerak hatinya dan akhirnya Ken memeriksa keadaan Gosuke, setelah Ken memeriksa keadaan Gosuke akhirnya Ken memutuskan untuk membuat inovasi pada bubur yang awalnya hanya terbuat dari beras saja. Ken berinovasi dengan membuat bubur dari beras dengan campuran talas kering dan mentega.

Seperti yang terlihat pada **gambar 3.7** pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, dengan teknik ini pengambilan gambar hanya terfokus pada satu obyek saja. Ken membuat mentega dari susu sapi segar yang diaduk berjam-jam dengan menggunakan beberapa ranting pohon yang diikat menjadi satu, dan Ken juga menaruh salju di bawah wadah susu tersebut, seperti pada **gambar 3.5**.

Pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, pengambilan gambar dengan teknik ini bertujuan untuk memperlihatkan gambar yang hanya fokus terhadap satu obyek saja. Penambahan mentega dari susu yang telah dibuat oleh Ken memperlihatkan pengetahuan yang dimiliki oleh Ken dari zaman modern, hal ini seperti pada buku *Food Cultur in Japan* Ashkenazi Michael dan Jacob Jeanne berikut ini:

“*Perhaps the two most remarkable changes in Japanese food, which started in the nineteenth century, but accelerated after the war, were the growth in meat and milk product consumption*”

Terjemahan:

“Dua perubahan yang menonjol pada makanan Jepang, yang dimulai pada abad 19 dan mengalami kemajuan setelah perang, ditandai dengan meningkatnya konsumsi daging dan susu”

Pada adegan tersebut terlihat bahwa Ken membuat inovasi bubur untuk Gosuke dengan menambahkan mentega yang terbuat dari susu dan menambahkan

talas, karena sebelumnya ibu Gosuke hanya membuat Gosuke bubur dari beras saja dan tidak memperhatikan kebutuhan gizi yang dibutuhkan Gosuke.

Ken juga sangat memperhatikan kebutuhan gizi Gosuke. Diceritakan pada adegan tersebut Gosuke adalah seorang anak yang tidak sakit tetapi Gosuke tidak mau makan dan Gosuke mengalami penurunan berat badan. Gosuke mengalami penurunan gizi atau dengan kata lain gizi Gosuke buruk. Ken tergerak hatinya setelah melihat tatapan Gosuke. Ken langsung membuat bubur untuk Gosuke, Ken memasukkan mentega yang berguna sebagai tambahan vitamin A. Vitamin A berguna sebagai pemulihan lelah dan menguatkan fisik, dengan kandungan dari mentega Gosuke dapat kuat kembali. Ken juga menyarankan kepada orang tua Gosuke untuk memasukkan mentega ke dalam makanan mereka.

Kebiasaan mengkonsumsi makanan dapat berubah dikarenakan adanya suatu inovasi pada makanan. Pada awalnya Gosuke tidak mau makan bubur yang dibuat oleh ibunya, dan setelah Ken membuat bubur beras yang dicampur talas dan mentega, akhirnya Gosuke mau makan bubur yang dibuat oleh Ken.

Kebiasaan yang dilakukan oleh ibu Gosuke yang biasa memasak bubur dengan hanya berbahan beras dapat berubah karena Ken menyarankan untuk menambahkan mentega kedalam masakannya.

Pengalaman Ken dalam menambahkan bahan juga dialami saat Ken diminta Oichi, adik Oda Nobunaga, menyajikan makanan untuk anaknya yaitu Chacha. Chacha memiliki kebiasaan memilih-milih makanan. Ayah Chacha, Azai Nagamasa mengajukan persyaratan bahan masakan yang harus dimasak oleh Ken. Bahan masakan tersebut adalah bahan yang tidak disukai oleh Chacha. Dengan

kata lain Ken harus memasak menggunakan bahan dasar berupa daging yang tidak disukai Chacha. Pada kesempatan kali ini Ken membuat *hamburger* untuk Chacha.

Episode 5 menit 35:50



Ken, apa hamburger ini dan yang lainnya akan menjadi obat?



Ken membuat makanan adalah obat.

Gambar 3.8 Hamburger yang dibuat oleh Ken.

Gambar 3.9 Oichi yang menghawatirkan Chacha



Chacha, makanlah yang banyak.

Gambar 3.10 Oichi merasa puas, Chacha mau memakan daging

お市 : ケンこのハンバーグとやらは薬になるのですか?
 ケン : はい。ユリ根にはカルシウム食物繊維グルコマンナンが豊富
 鴨肉には目や皮膚の粘膜の維持に効果的なビタミンA
 発育成長を促進するビタミンB2女性に不足しがちな鉄分が
 多く含まれています。
 お市 : そうですか、茶々たんとおあがり。

Oichi : Ken kono hanbāga to yara wa kusuri ni naru nodesu ka?

Ken : Hai. Yuri ne ni wa karushiumu shokumotsu sen'i gurukoman'nan ga
 hōfu kamo niku ni wa me ya hifu no nenmaku no iji ni kōkatekina
 bitamin'ei hatsuiku seichō o sokushin suru bitaminbī 2 josei ni fusoku
 shi-gachina tetsubun ga ōku fukuma rete imasu

Oichi : Sōdesu ka, Chacha tan to o agari.

Ichi : Ken apakah *Hamburger* ini bisa menjadi obat?

Ken : Ya, akar bunga lili kaya dengan kalsium, serat makanan dan *glucomannan* daging bebek mengandung vitamin A yang gunanya untuk memelihara selaput lendir mata dan kulit dan vitamin B untuk pertumbuhan dan mengandung banyak zat besi, dimana biasanya wanita mengalami kekurangan.

Oichi : Aku mengerti, Chacha mari makan.

Pada potongan adegan di atas diceritakan tentang Oichi, ibu dari Chacha yang menanyakan tentang isi dari kandungan *hamburger*. Seperti halnya dengan para ibu yang lain Oichi juga merasa khawatir dengan Chacha yang tidak mau makan daging. Pada **gambar 3.9** sutradara menggunakan teknik *close up*. Teknik seperti ini bertujuan untuk memperlihatkan lebih kepada emosi Oichi yang mengkhawatirkan Chacha yang tidak mau makan daging. Oichi takut jika kebutuhan gizi Chacha tidak terpenuhi dengan baik, dan pada akhirnya Oichi merasa puas setelah mendengar jawaban dari Ken bahwa *hamburger* mempunyai banyak kandungan yang sangat bermanfaat bagi tubuh, Ken juga menambahkan akar lili dalam *hamburger* yang dibuatnya yang bertujuan untuk menghilangkan bau pada daging bebek. **Gambar 3.10** memperlihatkan sutradara menggunakan teknik *close up*, yang bertujuan untuk memperjelas emosi Oichi yang merasa lega ketika Chacha akhirnya mau memakan masakan yang dibuat oleh Ken.

Pada saat zaman pramodern, pada umumnya masyarakat Jepang tidak memperhatikan kebutuhan nutrisi dengan baik, mereka hanya memasak makanan dengan bahan ala kadarnya, tidak seperti yang dilakukan oleh Ken, Ken sangat memperhatikan kandungan-kandungan yang ada pada bahan-bahan yang akan di olahnya. Akar bunga lili mengandung kalsium yang sangat berguna bagi pertumbuhan anak-anak. Daging bebek juga mengandung beberapa kandungan

vitamin, misalnya vitamin A yang bagus untuk mata dan vitamin B yang berguna untuk masa pertumbuhan. Sehingga makanan ini cocok untuk Chacha yang sedang mengalami proses pertumbuhan.

Untuk membuat sebuah makanan tidak boleh sembarangan dan harus diketahui untuk siapa makanan tersebut akan disajikan, seperti yang dilakukan oleh Ken. Ken menyiapkan makanan tersebut untuk Chacha yang sedang dalam masa pertumbuhan dan Chacha tidak menyukai daging. Ken memilih menggunakan daging bebek karena kandungan vitamin di dalamnya baik untuk masa pertumbuhan dan untuk wanita. Tidak hanya daging bebek saja Ken menambahkan akar lili untuk menghilangkan bau pada daging dan juga mengandung kalsium yang baik untuk masa pertumbuhan.

Inovasi yang dilakukan oleh Ken dari aspek penambahan bahan bertujuan untuk menambahkan nutrisi yang terkandung dalam makanan tersebut, seperti saat Ken membuat makanan untuk Gosuke yang kekurangan gizi, Ken menambahkan talas dan mentega pada bubur Gosuke. Tidak hanya membuat masakan untuk Gosuke, sebagai makanan yang bertujuan untuk menambahkan nutrisi, Ken juga membuat masakan untuk Chacha, anak perempuan yang tidak suka makan daging, Ken membuat *hamburger* untuk Chacha dan menambahkan akar lili untuk menghilangkan bau pada daging.

3.4 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Pengganti

Untuk membuat sebuah masakan, Ken juga berinovasi pada aspek pengganti, Berikut merupakan adegan pada saat Oda Nobunaga membuat

kunjungan ke tempat *shogun*. Pada kesempatan kali ini, Ken diutus oleh Oda Nobunga untuk untuk membuat masakan yang disajikan kepada *shogun*, namun Ken harus memasak makanan ibu kota yang belum pernah dimakan oleh *shogun*.

Episode 3 menit ke 12:14



Gambar 3.11 Ken membuat teriyaki dari supernatan miso



Gambar 3.12 Teriyaki yang dibuat Ken

- 夏 : ケン何を探してんだよ？
 ケン : 醤油だよ。
 夏 : しょうゆ？ しょうゆって？
 ケン : あ... いや...。そうか... この時代なら醤油は未知なる味って事になる。味噌も醤油も原材料はほぼ同じ味噌の上澄みが醤油の原型になったという説もある
 夏 : それがしょうゆか？
 ケン : いやこれは味噌。
 夏 : なんだよ...。
 ケン : でも 代用品としては十分だ。醤油が使えるとなれば...。照り焼きか！うずらの焼き汁を酒でデグラッセしてさっき集めた味噌の上澄みと砂糖を加えじっくりコトコト煮詰める
 夏 : うまそうな匂いだなあ！
 ケン : うん いい感じだ。

Natsu : Ken nani o sagashitendayo?

Ken : Shōyuda yo.

Natsu : Shōyu? Shōyu tte?

Ken : Sō ka... kono jidainara shōyu wa michinaru aji tte koto ni naru. miso mo shōyu mo genzairyō wa hobo onaji Miso no uwazumi ga shōyu no genkei ni natta to iu setsu mo aru Mita ka? Miso no

uwazumi nanzo o name yotta!

Natsu : *Sore ga shōyu ka?*

Ken : *Iya kore wa miso.*

Natsu : *Nandayo*

Ken : *Demo dai yōhin to shite wa jūbunda. Shōyu ga tsukaeru to nareba*

Teri-yaki ka! Uzura no yaki-jiru o sake de degurasse shite Sakki

atsumeta miso no uwazumi to satō o kuwae Jikkurikotokoto Nitsumeru

Natsu : *Uma-sōna nioida nā!*

Ken : *Un ī kanjida.*

Natsu : Ken apa yang kamu cari?

Ken : Kecap.

Natsu : Kecap? Apa itu kecap?

Ken : Aaaa, tidak, ah benar di zaman ini kecap adalah rasa yang belum kenal, bahan dasar untuk membuat miso dan kecap hampir sama, ada yang mengatakan kalau supernatan dari miso adalah contoh untuk kecap.

Natsu : Apakah itu kecap?

Ken : Bukan ini miso.

Natsu : Apa?

Ken : Tapi ini cukup untuk pengganti, jika aku bisa membuat kecap, ah teriyaki! Masak daging burung puyuh dan sake, kemudian masukkan supernatan dari miso dan gula, dan rebus perlahan dengan : api kecil.

Natsu : Baunya enak!

Ken : Ya, kelihatannya bagus.

Pada adegan di atas diceritakan pada saat Ken masuk ke dalam dapur

shogun, Ken hanya melihat bahan-bahan makanan yang seperti di dapur milik

Oda Nobunaga. Ken mencari-cari kecap namun Ken banyak menjumpai miso di

dapur milik *shogun*. Ken teringat bahwa kecap bisa dibuat dari supernatan miso.

Ken memutuskan untuk membuat *teriyaki* tetapi dengan kecap yang

terbuat dari supernatan miso. Dengan ilmu pengetahuan yang dimiliki Ken,

akhirnya Ken membuat kecap tetapi dengan menggunakan supernatan dari miso.

Dalam potongan **gambar 3.11** di atas terlihat bahwa Ken dan Natsu berada di

dapur, terdapat peralatan masak dalam dapur tersebut. Pengambilan gambar

menggunakan teknik *middle close up* pada potongan gambar tersebut

memperlihatkan Ken dan Natsu hanya dari perut hingga ke kepala saja, dengan pengambilan gambar dengan teknik *middle close up* bertujuan untuk mempertegas kegiatan yang dilakukan oleh si tokoh, sehingga kegiatan pembuatan *teriyaki* yang dilakukan Ken dan Natsu terlihat lebih jelas. Pada **gambar 3.12** teknik pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, tujuan dari pengambilan teknik tersebut untuk memfokuskan pada satu obyek, yaitu pada *teriyaki* yang dibuat oleh Ken.

Inovasi yang dilakukan oleh Ken dalam aspek pengganti, Ken mengganti bumbu masak untuk membuat *teriyaki*, yaitu dengan memanfaatkan bahan yang ada yakni supernatan miso sebagai pengganti kecap.

3.5 Inovasi Masakan Jepang oleh Tokoh Ken dalam Aspek Perubahan

Untuk membuat sebuah masakan, Ken juga berinovasi dengan aspek perubahan. Berikut merupakan adegan di saat Ken berkesempatan memasak *hamburger* untuk Chacha.

Episode 5 menit 35:19



Gambar 3.13 Azai Nagamasa yang heran melihat Chacha mau makan daging



Gambar 3.14 Chacha yang dengan senang mau memakan olahan daging yang dibuat Ken

ケン : 吐き出さなかった理由ですが肉の苦手な人は大体肉の臭みを理由にあげます。なので臭みを消すために山ユリの根をすり下ろして合わせてあります。ユリ科の植物に含まれる硫化物は生臭さを消す効果があるので。肉と合わせるとより層やわらかく歯ざわりのよいものになります。

Ken : *Hakidasanakatta riyūdesuga niku no nigatena hito wa daitai niku no kusami o riyū ni agemasu. Nanode kusami o kesu tame ni yama yuri no ne o suri oroshite awa sete arimasu. Yuri-ka no shokubutsu ni fukumareru ryūka-mono wa namagusa-sa o kesu kōka ga aru nodesu. Niku to awaseruto yori sō yawarakaku hazawari no yoi mono ni narimasu.*

Ken : Alasan Chacha tidak memuntahkannya, karena biasanya orang yang tidak suka dengan daging biasanya tidak suka dengan baunya, itu sebabnya untuk menghilangkan baunya, saya memasukkan akar lili gunung, sulfida yang terkandung dalam lili gunung bisa menghilangkan bau daging, saat anda memasukkan kedalam daging akan membuat daging lembut dan mudah untuk dikunyah.

Dalam potongan adegan di atas diceritakan tentang Azai Nagamasa yang terheran-heran melihat ekspresi Chacha, terlihat pada **gambar 3.13**, pengambilan gambar menggunakan teknik *close up*, sehingga ekspresi wajah tokoh lebih terlihat. Chacha yang semulanya tidak mau makan daging, setelah Ken mengolah daging tersebut menjadi *hamburger*, Chacha menjadi lahap saat memakan olahan daging yang dibuat oleh Ken. Ekspresi Chacha terlihat pada **gambar 3.14** dalam pengambilan gambar menggunakan teknik *close up*, teknik ini bertujuan untuk memperjelas ekspresi Chacha yang senang memakan olahan daging yang dibuat oleh Ken.

Dalam potongan adegan tersebut Ken membuat inovasi dengan merubah olahan daging bebek. Pada zaman itu daging bebek biasanya hanya dibuat sup, tetapi Ken membuat perubahan pada daging bebek tersebut dengan mengolahnya menjadi sebuah *hamburger*.

Ken juga memperhatikan penyajian makanan yang dibuat. Berikut merupakan adegan saat Ken yang mempunyai kesempatan untuk membuat masakan untuk Chacha, Ken sangat memperhatikan bagaimana cara menyajikan makanan untuk seorang anak supaya terlihat menarik.

Episode 5 menit 35:08



Gambar 3.15 Sup daging bebek



Gambar 3.16 Perubahan daging bebek menjadi hamburger

浅井長政
ケン

: 茶々が吐き出さず進んで口をなぜじゃ?
: 小さなお子様には食べる事よりもまず料理そのものに興味を持ってもらわないといけません。熱々の鉄板にのせて出す事で迫力ある迫力ある迫力ある湯気の動きを。付け合わせの色鮮やかさや旗を立てるなどの工夫で視覚的な演出をします。

Azai Nagamasa
Ken

: Chacha ga hakidasazu susunde kuchi o naze ja?
: Chīsana okosama ni wa taberu koto yori mo māzu ryōri sonomono ni kyōmi o motte morawanaito ikemasen atsutsu no teppan ni nosete dasu koto de hakuryoku aru yuge no ugoki o. Tsukeawase no iro azayaka-sa ya hatawotateru nado no kufū de shikaku-tekina enshutsu o shimasu.

Azai Nagamasa
Ken

: Kenapa Chacha makan tanpa memuntahkannya?
: Bagi anak kecil, lebih dari sekedar makan, pertama-tama harus tertarik dengan makanannya, uap yang keluar dari piring besi panas membuatnya menarik, hiasan berwarna cerah dan ide meletakkan bendera di atasnya memberikan permainan visual.

Dalam potongan adegan tersebut dijelaskan bahwa Azai Nagamasa terheran-heran karena Chacha mau makan makanan yang dibuat oleh Ken, walaupun makanan tersebut menggunakan bahan dasar berupa daging. Ken menjelaskan bahwa untuk anak kecil, makanan tidak hanya dilihat sebagai makanan saja, makanan tersebut harus bisa menarik hati anak kecil yang akan memakannya. Terlihat **Gambar 3.16**. Teknik pengambilan gambar menggunakan teknik pengambilan dengan teknik *extreme close up*. Teknik pengambilan gambar ini hanya terfokus pada masakan yang disajikan oleh Ken. Dalam hal perubahan Ken merubah penyajian penyajian, Ken menggunakan wajan dari besi yang panas yang di atasnya ditutupi, saat dibuka wajan tersebut mengepulkan asap. Penggunaan wajan besi merupakan sesuatu yang baru yang belum pernah terlihat pada masa itu. Untuk menarik perhatian Chacha, Ken menghiasi makanan dengan memberikan bendera di atasnya serta memberikan sentuhan warna-warna yang cerah yang berasal dari bahan makanan yang telah Ken pilih. Dalam buku yang berjudul *Kagen no Kuni-ito* (1748) tertulis saran sebagai berikut:

“Saat memasak perhatikanlah kombinasi warna, musim, dan pengaturan. Pertama, jangan mengabaikan lima warna yaitu hijau, kuning, merah, putih, dan hitam. Kedua, gunakanlah kelima rasa. Ketiga, apabila menghadirkan ikan yang tidak dimasak atau sayuran yang diasamkan, haruslah dihadirkan dalam bentuk pemandangan, dan haruslah membuat sesuatu dengan pola yang sama”. (Tsuchiya, 1985:11-12).

Seperti yang ditulis dalam buku *kasen no kumi ito* di atas, untuk menyajikan masakan untuk Chacha, walaupun Ken tidak membuat makanan dengan kelima warna, tetapi Ken tidak mengabaikan peraturan tersebut, Ken menggunakan tiga

warna, yaitu hitam, kuning dan hijau. Ken membuat Chacha semakin tertarik dan Chacha bisa dengan senang memakan masakan yang telah dibuat oleh Ken.

Makanan tidak hanya dilihat untuk mengenyangkan perut saja, tetapi dalam makanan banyak peranan-peranan yang terkandung dalam makanan, misalnya bagaimana caranya orang yang tidak suka makan daging mau memakan makanan yang terbuat dari bahan dasar berupa daging, seperti pada potongan adegan di atas

Ken membuat sebuah inovasi. Masakan yang biasanya hanya diletakkan dalam sebuah mangkuk dibuat oleh Ken dengan menyajikannya di wajan besi panas (*hotplate*). Selain itu Ken menambahkan hiasan berupa bendera memperlihatkan komposisi warna yang berasal dari bahan-bahan yang dimasak.

Ken berinovasi dalam aspek perubahan juga terlihat saat Ken menjamu para tamu Oda Nobunaga, Ken membuat model penyajian yang baru, berikut merupakan adegan saat Oda Nobunaga yang sedang membuat perjamuan, namun tamu yang datang untuk perjamuan yang dibuat Oda Nobunaga kali ini lebih banyak dari sebelumnya, sedangkan piring untuk menjamu para tamu jumlahnya sedikit.

Episode 3 menit ke 34:33



Gambar 3.17 Ken membuat penyajian prasmanan



Gambar 3.18 Perjamuan makanan pramodern

ケン : さあ皆さんどうぞこちらにお集まり頂き好きな料理を好きなだけお皿に取ってください。

お客様 : 皿に取れって... 自分でか？

ケン : 自分です, お皿を持ってきてください。

お客様 : なんじゃと!? そんな奇天烈な...!

ケン : え... こちらが鯛と海老の塩焼きです。

夏 : こちらは紅白かまぼこと茄子の鶴つぼでございます。

お客様 : それがかまぼこ? なんと色鮮やかな...

秀吉 : 確かにこれなら皿1枚ですむ、しかし。

義昭の家来 : 一体なんですか!? この異質な酒宴は!

可成 : いや素晴らしい! 好みのものを食べたいだけ取る。

誠 : 誠に斬新な手法だ! 革新的なお館様の酒宴にふさわしい秀吉殿の演出ではありませんか!

義昭の家来 : いやしかし...!

お客様 : 確かにそのとおり。ああ好まぬものを食べさせられるより。

織田信長 : ケンこれはなんという様式じゃ?

ケン : はいバイキングと申します。

織田信長 : バイキング京でもはやるかもしれんな。

Ken : *Sā minasan dōzo kochira ni o atsumari itadaki O sukinadake o sara ni totte kudasai.*

Okyaku sama : *Sara ni tore tte... jibunde ka?*

Ken : *Jibundedesu. O sara o motte kite kudasai.*

Okyaku sama : *Nan ja to! ? Son'na kiteretsuna.*

Ken : *kochira ga tai to ebi no shioyakidesu.*

Natsu : *Kochira wa kōhaku kamaboko to Nasu no tsurutsu bodegozaimasu.*

Okyaku sama : *Sore ga kamaboko? Nanto iro azayakana*

Yoshiaki no kerai : *Sekkaku ja 2-shoku tomo itadakou.*

Hideyoshi : *Washi wa ebi ja! Enryonaku sukina dake morau zo!*

Yoshiaki no kerai : *Tashika ni korenara sara 1-mai de sumu. Shikashi*

Hideyoshi : *Ittaina ndesu ka na! ? Kono ishitsu shuen wa!*

Ken : *Ryōri o marōdo ga tori ni iku nadō to wa*

Kanari : *iya subarashī! Konomi no mono o tabetai dake toru.*

Hideyoshi : *Makotoni zanshin'na shuhōda! Kakushintekina oyakatasama no shuen ni fusawashi Hideyoshi-dono no enshutsude wa arimasen ka!*

Yoshiaki no kerai : *Iya shikashi...! Tashikani sono tōri.*

Okyaku sama : *Ā konomanu mono o tabe sase rareru yori Haruka ni*

Oda nobunaga : *Ken kore wa nanto iu yōshiki ja? yoi.*

Ken : *Hai baikingu tomōshimasu.*

Oda nobunaga : *Baikingu kyonen*

- Ken : Semuanya, silahkan berkumpul di sini dan hanya mengambil makanan yang kalian sukai dipiring Kalian sendiri.
- Tamu : Meletakkannya kita di piring sendiri?
- Ken : Kalian sendiri, silahkan bawa piringnya.
- Tamu : Apa? Sungguh aneh!
- Ken : Ikan laut pangang asin dan juga udang.
- Natsu : Ini adalah pasta ikan merah dan putih, terong burung bangau.
- Hideyoshi : Tentu saja kalau seperti ini satu piring akan cukup, tetapi,,
- Bawahan Yoshi : Apa ini? perjamuan aneh, menyuruh tamu untuk mengambil makanan sendiri.
- Kanari : Tidak ini brilian, hanya mengambil makanan yang kalian suka, ini memang teknik baru, bukankah ini perjamuan kreatif dari Oyakata sama, disajikan atas arahan Hideyoshi dono.
- Bawahan Yoshi : Tidak, tetapi...
- Tamu : Tapi ini bagus, kamu hanya makan makanan yang kamu sukai.
- Oda nobunaga : Ken, disebut gaya macam apa ini?
- Ken : Ini disebut prasmanan.
- Oda Nobunaga : Prasmanan, ini mungkin akan semakin populer di ibu kota.

Pada zaman pramodern untuk membuat jamuan kepada para tamu, disediakan makanan satu piring yang di atasnya terdapat satu macam menu makanan. Sajian satu piring terlihat pada **gambar 3.18**. Pengambilan gambar menggunakan teknik *exreme long shot*, pada pengambilan gambar seperti ini sutradara ingin menunjukkan gambar secara keseluruhan, yakni pada perjamuan yang di hadapan para tamu terdapat beberapa jenis makanan.

Untuk mengatasi kekurangan piring, Ken menjamu para tamu dengan gaya yang tidak biasa dilakukan pada zaman tersebut. Ken membuat menjamu tamu dengan gaya prasmanan. Ken tetap saja memakai perjamuan ala prasmanan yang pada awalnya ditentang oleh bawahan *Shogun*, namun atas penjelasan dari Mori

Yoshinari akhirnya para tamu-tamu Oda Nobunaga bisa menerima perjamuan dengan cara prasmanan tersebut. Dengan cara prasmanan dianggap sebagai inovasi yang bagus karena para tamu hanya mengambil makan yang disukainya sehingga tidak membuang-buang makanan yang tidak disukai. Hal ini ditunjukkan pada gambar 3.17. Teknik pengambilan menggunakan teknik *extreme long shot*.

Pada pengambilan gambar seperti ini bertujuan untuk memperlihatkan gambar secara keseluruhan, dimana para tamu yang dengan senang hati mengambil dan memakan makanan yang disukainya saja.

Pada adegan berikut ini diceritakan Ken berkesempatan memasak untuk Toyotomi Hideyoshi. Pada kesempatan kali ini, Ken membuatkan masakan dari belut.

Episode 1 menit 10:27



Gambar 3.19 Teknik memotong belut oleh Ken



Gambar 3.20 Teknik memasak belut pramodern

ケン : 俺がやります。

秀吉 : 馬鹿!お前 何やってんだよ?いいか?宇治丸ってのはな筒切りにして縦に串打って囲炉裏に刺して焼くんだよ。

ケン : わかってます。

Ken : *Ore ga yarimasu.*

Hideyoshi : *Baka! Omae nani yattenda yo? Udjimaru tte no Hana tsutsugiri ni shite tate ni kushi butte Irori ni sashite yaku ndayo.*

Ken : *Wakattermasu.*

Ken : Aku akan memasaknya.

Hideyoshi : Bodoh! Apa yang kamu lakukan? kamu harus memotongnya dan menusuknya pada tusukan dan memanggangnya di perapian.

Ken : Aku mengerti.

Pada potongan adegan di atas diceritakan Toyotomi Hideyoshi yang kelaparan saat di tengah peperangan dan tiba-tiba masuk ke rumah Natsu untuk mencari makanan. Toyotomi Hideyoshi mencari-cari makanan yang ada di rumah Natsu. Toyotomi Hideyoshi menemukan makanan di wajan Natsu. Setelah Hideyoshi mencicipi makanan tersebut Toyotomi Hideyoshi memuntahkannya kembali, karena bagi Toyotomi Hideyoshi makanan tersebut tidak layak untuk dikonsumsi untuk manusia. Secara tidak sengaja Toyotomi Hideyoshi menemukan belut di dalam baskom milik Natsu. Toyotomi Hideyoshi meminta kepada Natsu agar diizinkan memakan belut tersebut. Natsu segera menyetujui permintaan Toyotomi Hideyoshi. Tetapi Natsu menyuruh Toyotomi Hideyoshi untuk memasak belut itu sendiri, karena Natsu tidak bisa memasak. Melihat hal tersebut tiba-tiba Ken berkeinginan untuk memasak belut, tapi saat Ken memasak dengan teknik membelah belut tiba-tiba Toyotomi Hideyoshi memarahi Ken, karena menurut Toyotomi Hideyoshi, Ken salah dalam mengolah belut tersebut dengan cara membelahnya. Seperti yang terlihat pada **gambar 3.19** teknik pengambilan gambar menggunakan teknik pengambilan dengan teknik *extreme close up*. Teknik pengambilan gambar ini hanya terfokus pada bagaimana cara teknik memotong dan memasak belut pada masa modern Jepang. karena pada masa pramodern Jepang, belut harus dimasak dengan teknik memotong,

menusuknya dengan tusukan, lalu memanggang belut tersebut di samping perapian.

うなぎの蒲焼が最初に文献に登場したのは、応永6年（1399年）に著されたです。その中でうなぎを筒切りにして串に刺し焼いて食べた。

Terjemahan:

Belut panggang pertama kali muncul dalam buku referensi, ditulis pada tahun 1399. Belut dipotong lalu ditusuk ketusukan daging, dan dipanggang.

Dalam potongan adegan tersebut terlihat Ken membuat inovasi pada perubahan teknik memasak belut. Belut pada awalnya hanya dipotong-potong dan ditusuk dengan tusukan begitu saja, Seperti yang terlihat pada **gambar 3.20**.

Teknik pengambilan gambar menggunakan teknik pengambilan dengan teknik *extrme close up*. Teknik pengambilan gambar ini hanya terfokus pada teknik memotong dan memasak belut saja pada masa pramodern. Ken membuat perubahan teknik memasak pada belut dengan cara memisahkan belut dari tulangnya, lalu ditusuk pada tusukan dan dibakar.

Tidak hanya berinovasi dalam memasak masakan utama saja, Ken juga berinovasi dengan membuat gula-gula untuk Oda Nobunaga. Pada adegan berikut menceritakan tentang Oda Nobunaga yang menerima kunjungan dari Lois Frois. Lois Frois adalah pendeta misionaris yang dilahirkan di Portugal. Lois Frois datang ke Jepang pada tahun 1563M. Lois Frois datang ke Jepang dengan tujuan untuk menyebarkan agama Kristen di Jepang.

Episode 1 menit 42:12



Sebagai bukti persahabatanmu aku akan menunjukkan konpeito yang bermekaran.

Gambar 3.21 Bentuk konpeito awal



Gambar 3.22 Bentuk konpeito setelah diinovasi

- ケン : ひとつお願いがあります、この宴の最後にフロイスさんから 贈られた金平糖でもうひとつ品 作らせてください、お二人の友好の証しとして金平糖を咲かせてみせます。
- 織田信長 : やってみるがいい。
- ケン : 金平糖に水 そして煮立たせる。
- フロイス : これは 魔術ですか？あの小さなコンフェイトがこんな形に
- ケン : 金平糖 友好の花仕立てです。
- 織田信長 : うむ... 味は確かに こんぺいと。
- フロイス : 舌の上で一瞬で溶けてしまう、まるで神の国の料理です。
- 織田信長 : ケン... 大輪の花を咲かせたな。
- Ken : *Hitotsu onegai ga arimasu. Kono utage no saigo ni Furoisu-san kara okura reta konpeitō de mō hito-pin sukura sete kudasai, O ni-ri no yūkō no akashi to shite konpeitō o sakasete misemasu.*
- Oda Nobunaga : *Yatte miruga i.*
- Ken : *Konpeitō ni mizu soshite nitataseru.*
- Furoisu : *Kore wa majutsudesu ka? Ano chīsana konfeito ga kon'na katachi ni.*
- Ken : *Konpeitō yūkō no hana shitatedesu.*
- Oda Nobunaga : *Umu... aji wa tashika ni Konpeito.*
- Furoisu : *Shita no ue de isshun de tokete shimau, Marude kami no kuni no ryōridesu.*
- Oda Nobunaga : *Ken dairin no hana o sakaseta na.*
- Ken : Aku punya permintaan sebagai perjamuan terakhir ini, tolong izinkan aku memakan konpeito yang diberikan oleh Frois untuk membuat makanan lain, sebagai bukti

persahabatanmu akan akan kutunjukkan *konpeito* yang bermekaran.

- Oda Nobunaga : Silahkan ambil.
- Ken : Tambahkan air pada *Konpeito* dan merebusnya.
- Frois : Apakah ini sihir hitam? *Konpeito* yang kecil itu menjadi berbentuk begini.
- Ken : *Konpeito* berbentuk bunga dari persahabatan.
- Oda Nobunaga : Ini rasanya jelas seperti *konpeito*.
- Frois : Ini langsung lumer di lidah, seperti memasak dari tanah tuhan.
- Oda Nobunaga : Ken, kau membuat bunga yang besar.

Dalam kunjungan yang dilakukan oleh Lois Frois, Oda Nobunaga mendapatkan hadiah berupa *konpeito* dari Lois Frois. *Konpeito* berasal dari bahasa Portugis *Confeito*. *Konpeito* diperkenalkan di Jepang oleh pedagang Portugis. *Konpeito* adalah sejenis permen yang terbuat dari bahan-bahan yang sangat sederhana yaitu gula perasa dan pigmen warna.

Pada awalnya Ken menjamu Lois Frois dengan sup hijau dari Portugis yang mengingatkan Lois Frois tentang kampung halaman Lois Frois, setelah itu Ken mempunyai satu permintaan kepada Oda Nobunaga untuk membuat *konpeito* yang telah diberikan Lois Frois kepada Oda Nobunaga sebagai perjamuan terakhir untuk tanda persahabatan Oda Nobunaga dan Lois Frois.

Dalam potongan adegan tersebut, dengan ilmu pengetahuan yang Ken miliki, Ken melakukan sebuah inovasi terhadap perubahan bentuk pada *konpeito*, yang awalnya hanyalah berupa bulatan kecil dengan tekstur yang keras, seperti dalam gambar 3.21. Pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, yaitu dengan pengambilan gambar dan ketajaman yang hanya terfokus pada satu obyek, pada potongan adegan ini sutradara ingin menunjukkan fokus terhadap *konpeito*. Terlihat perubahan bentuk pada *konpeito* yang dibuat Ken, yakni

berbentuk bunga yang bermekaran dengan tekstur saat dimasukkan ke dalam mulut, *konpeito* itu akan meleleh dengan sendirinya. **Gambar 3.22**, memperlihatkan Ken yang membawa *konpeito* bermekaran. Gambar ini diambil dengan teknik *close up* yang memperlihatkan subyek dari leher sampai kepala. potongan gambar tersebut terfokus pada Ken yang membawa *konpeito* yang bermekaran.

Seperti pada konsep inovasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, bahwa inovasi adalah penemuan baru yang berbeda dari yang sudah ada atau yang sudah dikenal sebelumnya (gagasan, metode, atau alat), maka dapat dikatakan bahwa Ken telah menerapkan ilmu pengetahuan yang dimiliki Ken, Ken membuat inovasi terhadap perubahan bentuk pada *konpeito* tersebut. Pada **gambar 3.21** terlihat yaitu bentuk *konpeito* awal yang belum diinovasi oleh Ken, dan pada **gambar 3.22** terlihat perubahan bentuk *konpeito* yang telah diinovasi oleh Ken.

Ken membuat *konpeito* yang bermekaran dengan cara memasukkan air dan *konpeito* ke dalam wajan, dan setelah *konpeito* dan air larut menjadi satu, larutan air dan *konpeito* tersebut dijadikan seperti makanan rambut nenek.

Ken juga membuat perubahan inovasi pada teknik memasak yang berbeda dengan teknik memasak pada umumnya yang digunakan pada zaman pramodern.

Pada adegan berikut menceritakan tentang Oda Nobunaga yang melakukan kunjungan ke tempat keluarga Tomonori, dan Ken diutus oleh Oda Nobunaga untuk memasakkan makanan untuk keluarga Tomonori.

Episode 2 menit ke 41:43



Gambar 3.25 Makanan yang di sajikan Ken kepada keluarga Tomonori



Gambar 3.26 Tomonori merasa puas dengan makanan yang disajikan oleh Ken



Gambar 3.27 Teknik memasak lobster berduri



Gambar 3.28 Teknik memasak sun no sakana nigirizushi



Gambar 3.29 Teknik memasak kaki no guratan

友謙
料理頭
友謙
料理頭

: この料理は一体どういったものじゃ？

: わかりません。

: いやわからないとは一体...

: わからないのです、料理の技法は焼く煮る蒸すの3つにございます、けれどこの男の料理はそのどれにも当てはまらないのです、脂を使ったり炎を使ったり、京でも見た事のない料理法

Tomonori
Ryourinin kasira
Tomonori
Ryourinin kasira

: Kono ryōri wa ittai dō itta mono ja?

: Wakarimasen.

: Iya wakaranai to wa ittai.

: Wakaranai nodesu, ryōri no gihō wa yaku niru fukasu no 3ttsu ni gozaimasu, keredo kono otoko no ryōri wa Sono dore ni mo atehamaranai nodesu, abura o tsukattari honō o tsukattari abura o tsukattari honō o tsukattari Kyō demo mita koto no nai ryōri-hō.

Tomonori

: Makanan yang dibuat orang ini, tepatnya seperti apakah?

Kepala dapur : Aku tidak tahu.
Tomonori : Apa maksudmu dengan tidak mengerti...
Kepala dapur : Aku tidak tahu, Teknik memasak dibagi menjadi 3, yaitu membakar, merebus dan mengukus, tapi makanan orang ini bukanlah salah satu dari itu, menggunakan lemak, menggunakan api, ini adalah teknik memasak yang belum pernah lihat di ibu kota.

Potongan adegan di atas diceritakan Tomonori dan anaknya yang merasa puas dengan masakan yang telah disajikan oleh Ken untuknya, ekspresi kepuasan Tomonori dengan anaknya terlihat pada **gambar 3.24**. Pengambilan gambar menggunakan teknik *close up*. Pengambilan gambar dengan ini teknik ini, dimaksudkan untuk menampakkan pada ekspresi Tomonori yang merasa puas saat memakan makanan yang telah disajikan oleh Ken. Bagi Tomonori dan anaknya yang belum pernah memakan makanan dengan cara penyajian yang seperti Ken buat, seperti pada **gambar 3.23**, pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, teknik ini hanya terfokus pada satu obyek saja, dengan menggunakan teknik seperti ini, sutradara ingin memfokuskan kepada makanan yang dibuat oleh Ken saja.

Oda Nobunaga mengutus Ken untuk menjelaskan kepada Tomonori dan anak Tomonori tentang makanan yang telah Ken buat. Pertama Ken menjelaskan tentang cara membuat lobster berduri terlihat pada **gambar 3.25**. Teknik pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*. Pengambilan gambar dengan teknik ini dimaksudkan untuk menyorot hanya pada lobster berduri yang dibuat Ken. Ken membuat lobster berduri dengan cara merebus lobster dengan miso dan *mustard*, setelah itu lemak hewan dilelehkan, dan lobster yang telah direbus ditumis dengan lelehan lemak hewan. Kedua Ken memasak *nigirizushi*,

seperti pada **gambar 3.26**, pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, sutradara ingin memfokuskan kepada teknik memasak *nigirizushi* yang dibuat oleh Ken. Ken membuat *nigirizushi* dengan cara mengiris tipis ikan dan mencampurkan nasi dan garam. Terakhir Ken membuat *kaki no guratan* seperti pada **gambar 3.27**, pengambilan gambar menggunakan teknik *extreme close up*, dengan teknik seperti ini, sutradara ingin memfokuskan pada masakan yang dibuat oleh Ken. Cara Ken memasak *kaki no guratan* yaitu dengan cara miso, telur cuka mayones dibuat menjadi sup dan diletakkan di atas tiram, setelah itu dipanggang. Setelah Ken menjelaskan tentang nama dan teknik pembuatan makanan tersebut, Tomonori memanggil kepala dapur untuk menjelaskan makanan yang telah dimasak oleh Ken. Namun kepala dapur Tomonori tidak mengetahui jenis masakan dan cara memasak yang digunakan oleh Ken, menurut kepala dapur Tomonori, teknik memasak yang digunakan Ken tidak sama dengan teknik memasak yang ada pada zaman itu. Cara memasak pada zaman pramodern Jepang dengan merebus seperti halnya yang dikatakan oleh Ishige dalam *The History and Culture of Japanese Food* (2001,10)

“*The use of earthenware allows food to be cooked by boiling*”

Terjemahan:

“Menggunakan gerabah untuk memasak makanan dengan cara direbus.”

Teknik memasak pada masa pramodern Jepang menggunakan teknik merebus, hal tersebut karena keterbatasan ilmu pengetahuan dan peralatan masak seperti masyarakat Jepang modern saat ini. Dalam sebuah artikel juga dijelaskan bahwa:

“*Japanese cooking differs from Western cooking in the basis of "cooking with water" against "cooking with fat".*”

Terjemahan:

“Dasar cara memasak orang Jepang berbeda dari orang barat, orang Jepang memasak dengan air sedangkan orang barat memasak dengan menggunakan lemak”

Teknik memasak orang Jepang tidak sama dengan teknik masak orang barat, teknik memasak pada zaman pramodern Jepang dengan cara membakar, merebus, dan mengukus, sedangkan teknik yang digunakan oleh Ken yaitu menggunakan lemak, dan menggunakan api.

“Food involves production, distribution, preparation, and consumption, and in each process there are rules, taboos, structures, order, customs, styles, fashions, and conventions to create, to follow, or to break”

Terjemahan:

“Makanan menyertakan produksi, distribusi, persiapan dan konsumsi, dan dalam setiap prosesnya terdapat aturan, pantangan, struktur, gaya, kebiasaan, dan untuk membangun, mengikuti atau menanggalkan sebuah adat.”

Seperti halnya dengan teori di atas bahwa dalam memasak masakan Jepang pada masa pramodern mempunyai 3 aturan yaitu merebus, membakar dan mengukus, namun Ken pada saat menyuguhkan masakan untuk keluarga Tomonori, Ken meninggalkan adat yang pada awalnya teknik memasak pada zaman pramodern hanya berupa merebus, memanggang dan mengukus, melainkan Ken membuat perubahan dengan tidak menggunakan aturan 3 teknik tersebut, Ken menggunakan teknik dari ilmu yang dipelajarinya pada saat zaman Jepang modern.

Walaupun Ken seorang koki masakan menu utama tetapi Ken juga berinovasi dengan membuat makanan penutup, berikut ini merupakan adegan saat Ken yang sedang berlomba dengan lawannya yang bernama Youko, dalam perlombaan tersebut merupakan perlombaan yang menegangkan karena pada

perlombaan ini bukan perlombaan biasa, melainkan perlombaan yang mewakili Oda Nobunaga. Jika Ken kalah, Oda Nobunaga harus menerima persyaratan dari Kenyo yang merupakan pemilik dari *Ishiyama Honganji*. Begitu juga sebaliknya jika Youko kalah, Kenyo harus menerima persyaratan dari Oda Nobunaga.

Episode 9 menit 32:23



Gambar 3.28 Ken memasak menggunakan teknik *ala minute*

瑤子 : こちらの菓子に対してライブ感のあるア・ラ・ミニユット目耳鼻舌唇五感の全てを刺激するデザート製菓技術では私の方が勝っていても炎の使い方は料理人であるあなたの方が上手よ賢一郎

Yōko : *Kochira no kashi ni taishite raibu-kan no aru a ra minyutto-me mimi hana shita kuchibiru gokan no subete o shigeki suru dezāto seika gijutsude wa watashi no kata ga katte ite mo honō no tsukaikata wa ryōri hitodearu anata no kata ga jōzu yo Ken'ichirō.*

Yōko : Sensasi pertunjukan secara langsung *ala minute*, mata, telinga, hidung, lidah, bibir, hidangan pencuci mulut menggunakan semua lima indra. Bahkan jika aku menang, jika menyangkut teknik, karena kau menggunakan api lebih baik, Ken ichirou.

Dalam cerita tersebut Ken yang telah mempersiapkan bahan-bahan serta menyiapkan apa yang dibuat oleh Ken pada saat sebelum hari perlombaan tiba-tiba harus mengganti makanan yang akan disajikan kepada kaisar, karena masakan yang akan disajikan sama seperti yang telah disiapkan oleh Youko, Youko

merupakan musuh Ken dalam perlombaan tersebut, dan akhirnya Ken memutuskan untuk membuat menu lain yaitu dengan menggunakan teknik *A la minute* seperti pada **gambar 3.28**. Adegan ini menggunakan teknik pengambilan *middle close up* yaitu pengambilan yang hanya dari perut hingga kepala saja, yang bertujuan untuk memfokuskan pada cara Ken memasak. Teknik *A la minute* merupakan teknik memasak secara langsung di hadapan penikmat makanan tersebut dan dengan menggunakan waktu yang singkat

Ken merupakan seseorang yang berkecenderungan melestarikan budayanya, dapat dilihat bahwa Ken menghidangkan masakan tersebut dengan teknik yang sudah Ken pelajari saat Ken berada di zamannya. Ken yang terbiasa memasak dengan teknik *a la minute* tidak bingung saat makanan yang telah dipersiapkan sebelum hari perlombaan tiba-tiba harus berubah. Ken menggunakan teknik *a la minute* untuk mengatasi kendala waktu memasak saat berlomba.

Dari aspek perubahan, Ken banyak menciptakan inovasi-inovasi untuk perubahan cara penyajian makanan, Ken menyajikan makanan dengan teknik prasmanan, Ken juga merubah cara mengolah daging bebek yang awalnya dibuat sup menjadi *hamburger*. Saat menyajikan *hamburger* untuk Chacha Ken menggunakan wajan panas (*hotplate*). Ken membuat perubahan pada teknik saat memasak belut untuk Toyotomi Hideyoshi dengan cara memisahkan belut dari tulangnya. Ken membuat *konpeito* yang berbentuk bulat dengan tekstur keras menjadi *konpeito* yang bermekaran seperti kembang gula, Ken juga membuat teknik baru dengan cara menggunakan lemak, menggunakan api saat menyajikan masakan untuk keluarga Tomonori. Saat Ken berlomba melawan Youko, Ken

menggunakan teknik *a la minute* untuk mengantisipasi keterbatasan waktu memasak.



BAB VI

4.1 Kesimpulan

Inovasi pada masakan Jepang oleh tokoh Ken dalam drama *Nobunaga no*

Chef season 1 tidak hanya berkaitan dengan penambahan bahan saja, tetapi terdapat 3 aspek untuk mendeskripsikan bentuk inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken. Berdasarkan dari hasil analisis inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken dalam drama *Nobunaga no Chef season 1* dapat disimpulkan bahwa :

1. Inovasi dalam aspek penambahan, Ken melakukan inovasi dengan penambahan bahan yang bertujuan untuk menambahkan kandungan nutrisi pada makanan yang akan disajikan. Terlihat saat Ken membuat Gosuke bubur, dan saat Ken membuat *hamburger* untuk Chacha.
2. Inovasi dalam aspek pengganti, Ken menggantikan kecap dengan supernatan miso saat memasak *teriyaki* untuk *shogun*.
3. Inovasi dalam aspek perubahan, Ken melakukan Inovasi dengan mengubah olahan daging bebek menjadi *hamburger*, penyajian makanan untuk Chacha dengan menggunakan *hotplate*. Ken juga membuat sajian ala prasmanan untuk menjamu tamu Oda Nobunaga untuk mengatasi kekurangan piring. Ken merubah teknik memasak terlihat saat Ken memotong belut, membuat *Konpeito*. Ken memakai teknik *a la minute* untuk mengatasi keterbatasan waktu saat berlomba.

4.2 Saran

Setelah melakukan penelitian tentang inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken dalam drama *Nobunaga no chef season 1*, penulis berharap agar penelitian selanjutnya menggunakan objek material yang sama, yakni drama *Nobunaga no chef season 1*, dengan teori yang sama, tetapi dengan pembahasan yang berbeda yakni membahas mengenai makanan sebagai strategi politik dalam misi Oda Nobunaga untuk mempersatukan negara Jepang.

Selain itu mempelajari lebih dalam tentang sejarah masakan Jepang dengan cara melakukan penelitian melalui kajian sastra, tidak hanya dalam drama, melainkan melalui puisi, novel maupun komik, penulis juga berharap agar peneliti selanjutnya lebih kreatif dan menggali lebih dalam mengenai masakan Jepang.

Daftar Pustaka

Film:

Ryousuke Kanezaki, Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama. 2013.
Nobunaga no Chef season 1. Japan: TV Asahi

Buku:

Aoyama, Tomoko, 2008. *Reading Food In Modern Japanese Literatur*. United State of America: University of Hawai

Cwierka, Katarzyna 2006. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity* London: Reaktion Books Ltd

Ishige, Naomichi 2014. *The History and Culture of Japanese Food*. New York: Routledge

Nurgiyantoro, Burhan. 2007. *Teori Pengkajian Fiksi*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press

Pratista, Himawan. 2008. *Memahami Film*. Yogyakarta: Homerian Pustaka

Ratna, Nyoman Kutha. 2007. *Teori, Metode dan Teknik Penelitian Sastra*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

Simanjutak, Elva. 2010. *Status Gizi*. Jakarta: Universitas Indonesia

Robins, Stephen. (2012). *Managing People*. United States of America : Pearson Education.

Artikel dan Jurnal

Alfaro, Danilo. Tanpa Tahun. *A la Minute*. Diakses pada tanggal 20 September 2015.
<http://culinaryarts.about.com/od/glossary/g/A-La-Minute.htm>

Issasi, Yoko. 2011. *Honzen Ryori*, diakses pada tanggal 12 September 2015,
<http://www.ifoodstory.com/20110610/honzen-ryori/>

John. *In Japan, Vikings Are Just All You Can Eat Buffets*, diakses pada 2 Oktober 2015, <http://www.tofugu.com/2012/04/09/in-japan-vikings-are-just-all-you-can-eat-buffets/>

Penulis. diakses pada tanggal 12 September 2015, <http://j-cul.com/mengenal-kaiseki-seni-menyajikan-makanan-ala-jepang/>

Penulis diakses pada tanggal 13 september 2015, <http://j-cul.com/mengenal-kaiseki-seni-menyajikan-makanan-ala-jepang/>

Web Japan. *Japanese Food Culture*. Diakses pada 14 September 2015, <http://webjapan.org/factsheet/en/pdf/36JapFoodCulture.pdf>

Penulis *Nihon Shoku Ryori* diakses pada tanggal 18 februari 2016, <http://www.ajinomoto.com/jp/features/library/japanesefood/>

Eva *Konpeito, permen Jepang berbentuk bintang*. Di akses pada 6 april 2016 <http://japan-local-guide.com/id/konpeito/>

Penulis うなぎの歴史 . diakses pada tanggal 9 april 2016, <http://unagistar.jp/info/article01.html>

Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2005. Jakarta. Depdiknas. diakses pada tanggal 12 april, <http://kbbi.web.id/inovasi>



Lampiran 1: Curriculum Vitae

CURRICULUM VITAE

Nama : Lailatusy Syarifah

NIM : 115110201111059

Program Studi : S1 Sastra Jepang

Tempat dan Tanggal Lahir : Mojokerto, 22 Juli 1992

Alamat Asli : Ngabar Jetis Mojokerto

Nomor Telepon : -

Nomor Ponsel : 085648599370

Alamat Email : lailatussyarifah@gmail.com

Pendidikan : MI Darul Ulum Ngabar (1999-2005)
 MTsN Mojokerto (2005-2008)
 MAN Sooko Mojokerto (2008-2011)
 Universitas Brawijaya (2011-2015)

JLPT : Mengikuti JLPT N3 (2013)
 Mengikuti JLPT N3 (2014)



Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama : Lailatusy Syarifah
2. NIM : 115110201111059
3. Program Studi : Sastra Jepang
4. Topik Skripsi : Inovasi masakan Jepang
5. Judul Skripsi : Inovasi masakan Jepang oleh tokoh Ken dalam Drama *Nobunaga no chef season 1* karya Sutradara Ryousuke Kanezaki, Naomi Tamura, Kojiro Fujioka, Tatsuya Hama.
6. Tanggal Mengajukan : 25 Juni 2015
7. Tanggal Selesai Skripsi : 20 Juni 2016
8. Nama Pembimbing : I. Aji Setyanto, M.Litt.
II. Dra. Elisabeth Worobroto P.
9. Keterangan Konsultasi

No	Tanggal	Materi	Pembimbing	Paraf
1	25 Juni 2015	Pengajuan Judul	Pembimbing I	
3	25 Juni 2015	Pengajuan Judul	Pembimbing II	
4	30 Juni 2015	Pengajuan Bab 1	Pembimbing I	
5	30 Juni 2015	Pengajuan Bab 1	Pembimbing II	
6	5 Oktober 2015	Revisi Bab 1 & Pengajuan Bab II	Pembimbing I	
7	5 Oktober 2015	Revisi Bab 1 & Pengajuan Bab II	Pembimbing II	
8	29 Oktober 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing I	
9	29 Oktober 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing II	
10	3 November 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing I	
11	3 November 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing II	
12	17 Desember 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing I	
13	17 Desember 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing II	
14	23 Desember 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing I	
15	23 Desember 2015	Revisi Bab I dan II	Pembimbing II	
16	31 Desember 2015	Seminar Proposal	Pembimbing I	
17	31 Desember 2015	Seminar Proposal	Pembimbing II	
18	17 Juni 2015	Pengajuan Bab III dan IV	Pembimbing I	

Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi



Lampiran 2: Berita Acara Bimbingan Skripsi

No	Tanggal	Materi	Pembimbing	Paraf
19	17 Juni 2015	Pengajuan Bab III dan IV	Pembimbing II	
20	26 Juni 2015	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing I	
21	26 Juni 2015	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing II	
22	20 Mei 2016	Seminar Hasil	Pembimbing I	
24	20 Mei 2016	Seminar Hasil	Pembimbing II	
25	31 Mei 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing I	
26	31 Mei 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing II	
27	6 Juni 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing I	
28	6 Juni 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing II	
29	8 Juni 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing I	
30	8 Juni 2016	Revisi Bab III dan IV	Pembimbing II	
31	15 Juni 2016	Ujian Skripsi	Pembimbing I	
32	15 Juni 2016	Ujian Skripsi	Pembimbing II	
33	16 Juni 2016	Revisi	Pembimbing I	
34	16 Juni 2016	Revisi	Pembimbing II	

1. Telah dievaluasi dan diuji dengan nilai:



Dosen Pembimbing I

Malang, 17 Juni 2016

Dosen Pembimbing II

Aji Setyanto, M.Litt.
NIP. 19750725 200501 1 002

Dra. Elisabeth Worobroto P.
NIK. 19670409 200212 2 001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra

Ismatul Khasanah, M.Ed., Ph.D.
NIP. 19750518 200501 2 001