

# **NIKUJAGA SEBAGAI MASAKAN RUMAHAN JEPANG**



*Mencerdaskan &  
Memartabatkan Bangsa*

**Annida Nur Azqia Belladiena**

**2915163826**

Makalah Komprehensif ini ditulis untuk Memenuhi

Persyaratan dalam Memperoleh Gelar Sarjana

Pendidikan

**PENDIDIKAN BAHASA JEPANG  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2023**

**LEMBAR PENGESAHAN**

Komprehensif ini diajukan oleh:

Nama : Annida Nur Azqia Belladina

No. Reg : 2915163826

Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang

Fakultas : Bahasa dan Seni

Judul Komprehensif : **Nikujaga Sebagai Masakan Rumahan Jepang**

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana pada Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta.

**Dewan Penguji**

**Pembimbing I**



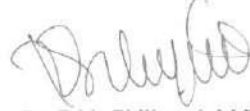
Tia Ristiawati, M.Hum.  
NIP197611132008012006

**Penguji I**



Dra. Yuniarsih, M.Hum., M.Ed.  
NIP 196606042006042001

**Penguji II**



Dr. Frida Philiyanti, M.Pd.  
NIP 197409132009122002

**Ketua Penguji**



Dra. Yuniarsih, M.Hum., M.Ed.  
NIP 196606042006042001

Jakarta, Agustus 2023

**Dekan Fakultas Bahasa dan Seni**

Dr. Liliana Muliastuti, M.Pd.  
NIP 196805291992032001

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Annida Nur Azqia Belladiena  
No. Reg : 2915163826  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Jepang  
Fakultas : Bahasa dan Seni  
Judul Komprehensif : *Nikujaga sebagai Masakan Rumahan Jepang*

Menyatakan benar bahwa komprehensif ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila saya mengutip dari karya orang lain, maka saya mencantumkan sumbernya sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Saya bersedia menerima sanksi dari Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta, apabila terbukti melakukan tindakan plagiarisme.

Demikian saya buat pernyataan ini dengan sebenarnya.

Jakarta, 30 Agustus 2023

  
77AKX425498544  
Annida Nur Azqia Belladiena  
NIM 2915163826



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Annida Nur Azqia Belladiena  
NIM : 2915163826  
Fakultas/Prodi : Fakultas Bahasa dan Seni/ Prodi Pendidikan Bahasa Jepang  
Alamat email : annidabelladiena@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi  Tesis  Disertasi  Lain-lain (Komprehensif)

yang berjudul : ***Nikujaga Sebagai Masakan Rumahan Jepang***

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 20 September 2023

Penulis

(Annida Nur Azqia Belladiena)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah subhanahu wa ta'ala yang telah memberikan pertolongan sehingga penulis diberkahi kelancaran serta kemudahan dalam menyelesaikan pembuatan makalah ini. Makalah komprehensif dengan judul “Nikujaga Sebagai Masakan Rumahan Jepang” ini ditulis sebagai persyaratan dalam meraih gelar Sarjana Pendidikan Bahasa Jepang pada Fakultas Bahasa dan Seni di Universitas Negeri Jakarta.

Proses pembuatan makalah ini tidak luput dari kendala dan rintangan yang dialami oleh penulis, namun berkat dukungan dan semangat dari banyak pihak penulis akhirnya diberikan kesempatan untuk sampai di titik ini. Maka dari itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih setulusnya-tulusnya kepada:

1. Bapak Dr. Komarudin, M.Si. selaku Rektor Universitas Negeri Jakarta.
2. Ibu Dr. Liliana Muliastuti, M. Pd. selaku Dekan Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta.
3. Ibu Dr. Nia Setiawati, M.Pd. selaku Koordinator Program Studi Bahasa Jepang Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Jakarta yang telah memudahkan segala pemberkasan penelitian dan memberikan dukungan untuk para mahasiswa.

4. Ibu Tia Ristiawati, M.Hum yang dengan tulus dan sabar dalam membimbing penulis dalam mengerjakan makalah Ilmiah selama satu tahun ini.
5. Seluruh Dosen dan Staf Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang Univeristas Negeri Jakarta yang telah memberikan banyak ilmu pengetahuan selama perkuliahan.
6. Orang tua penulis yaitu bapak Dikdik Hidayat dan ibu Lina Hayati serta keluarga penulis lainnya yang terus memberikan dukungan doa, semangat, materi dan selalu sabar menunggu hingga akhirnya penulis mampu menyelesaikan pembuatan tugas akhir ini.
7. Keluarga besar Nihongo Gakka baik para dosen, staf, senpai dan kouhai terutama teman-teman angkatan 2016 yang telah memberikan kenangan yang begitu indah selama masa perkuliahan.
8. Teman seperjuangan kuliah yaitu Febry Karennina, Gabriella Aurellia Caroline, Hafni Zuraida, Rachmawati, Nisrina Delia Rosa, Ahmad Firly Rizqi, Listya Arinawati dan Anisyah Fitriani. Serta sahabat penulis tersayang yang sudah dianggap seperti keluarga yaitu kak Eva Fourina, Kak Serly Ayu Sasmita, serta teman-teman penulis lain yang selalu membuat suasana menjadi ceria dan menyenangkan sejak masa perkuliahan hingga saat ini.
9. Teruntuk diri sendiri, terimakasih karena sudah mencapai di titik ini dengan segala masalah yang dihadapi selalu terlihat baik-baik saja dan bahagia didepan semua orang. Maaf juga karena seringkali ingin menyerah

dan mengabaikan akademik, terlebih lagi maaf karena butuh waktu yang lama untuk menyelesaikan semua ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan makalah ini terdapat banyak sekali kekurangan, sehingga penulis mengharapkan saran serta masukan dari semua pihak agar penulis menjadi berkembang semakin baik lagi ke depannya. Akhir kata, semoga makalah ini dapat memberikan manfaat berupa informasi dan pengetahuan baru bagi pembaca serta berguna dalam perkembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta, 30 Juni 2023

Penulis

(Annida Nur Azqia Belladiena)

## Abstrak

**Annida Nur Azqia Belladiena (2023)** *Nikujaga* sebagai Masakan Rumahan Jepang. Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Jakarta

Jepang merupakan negara dengan berbagai macam kebudayaan, baik kebudayaan tradisional maupun kebudayaan modern. Salah satu jenis kebudayaan adalah makanan Jepang. Makanan Jepang tentunya sangat terkenal di dunia. Makanan Jepang mendapat pengaruh dari berbagai negara, salah satunya adalah *nikujaga*. *Nikujaga* adalah sejenis semur atau sup yang bahan dasarnya adalah daging. *Nikujaga* merupakan makanan yang berasal dari Inggris dan kemudian diadaptasi oleh negara Jepang dengan bahan-bahan yang terdapat di Jepang. Oleh karena itu, tujuan makalah ini adalah untuk mengetahui perkembangan *nikujaga* dari awal ditemukan hingga sekarang. Ada beberapa poin yang penulis bahas di dalam makalah ini, yaitu, kebudayaan makanan, makanan Jepang secara umum, sejarah *nikujaga* dan juga perkembangan *nikujaga* hingga sekarang. Kesimpulannya, *nikujaga* yang saat ini sering dikonsumsi oleh masyarakat Jepang adalah *nikujaga* yang telah dimodifikasi bahan dasar dan bumbu-bumbunya menggunakan bahan khas negara Jepang. Selain itu, meski *nikujaga* termasuk makanan rumahan, tetapi saat ini sudah tersedia *nikujaga* dalam bentuk *instant*.

**Kata kunci:** *nikujaga*, asal usul *nikujaga*, makanan Jepang



## 要旨

### 日本の家庭料理としての肉じゃが

アンニダヌールアズキア

日本は伝統文化から現代文化まで、様々な文化を持つ国である。文化のひとつが日本食である。日本食は確かに世界的に非常に有名である。日本食はさまざまな国の影響を受けているが、肉じゃがもそのひとつである。肉じゃがは、肉を主成分とするシチュー、またはスープの一種である。肉じゃがはイギリス発祥の食品で、その後日本のみ見つけた食材を日本政府が取り入れたものである。したがって、この論文の目的は、肉じゃがの発見から現在に至るまでの発展を開説する。この論文で著者が論じているのは、食文化、日本食全般、肉じゃがの歴史、そして肉じゃがの現在までの発展である。結論として、現在日本人がよく食べている肉じゃがは、基本的な材料や味付けを日本らしい食材でアレンジした肉じゃがである。また、肉じゃがは家庭料理だが、インスタントでも食べられるようになった。

キーワード：肉じゃが、肉じゃがの由来、日本の食べ物

## Daftar Isi

KATA PENGANTAR .....	i
Abstrak .....	iv
要旨.....	v
Daftar isi.....	vi
A. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Rumusan Masalah .....	3
3. Tujuan .....	4
B. ISI.....	5
1. Landasan Teori.....	5
a. Kebudayaan .....	5
b. Kebudayaan Makanan .....	5
c. Makanan khas Jepang secara umum .....	6
d. Ciri khas makanan Jepang .....	7
e. Bumbu yang sering digunakan pada masakan Jepang.....	7
f. Menu masakan Jepang ala rumahan.....	10
g. Nikujaga sebagai masakan rumahan Jepang.....	12
h. Resep dan Cara Membuat Nikujaga.....	13
2. Pembahasan .....	16
a. Sejarah Nikujaga.....	16
b. Perbedaan Nikujaga Kanto dan Nikujaga Kansai .....	19
c. Penduduk Jepang yang menyantap Nikujaga .....	21
3. Penutup .....	25
a. Kesimpulan.....	25
b. Saran.....	26



