

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Negara Jepang merupakan salah satu negara maju di wilayah Asia Timur. Negara Jepang juga terkenal sebagai negara dengan perkembangan teknologi yang pesat dibandingkan dengan negara-negara lainnya. Kini, Jepang menjadi salah satu pusat negara industri, elektronik, dan otomotif yang telah mendunia. Tidak hanya dikenal sebagai negara yang terdepan di bidang industri, Jepang juga dikenal sebagai negara yang kaya akan kebudayaan.

Jepang memiliki berbagai macam kebudayaan yang sudah sangat terkenal dan banyak digemari oleh masyarakat dunia, baik itu kebudayaan tradisional, maupun kebudayaan modern. Kebudayaan tradisional Jepang seperti karya seni, pakaian tradisional, dan upacara-upacara tradisional Jepang sudah banyak dikenal. Contohnya seperti *yukata* dan *kimono*, yang merupakan pakaian tradisional negara Jepang. Selain itu, upacara-upacara tradisional khas negara Jepang seperti *chadou* atau upacara minum teh juga sudah banyak dikenal dan bahkan dipelajari oleh masyarakat internasional. Kebudayaan modern Jepang, atau yang biasa dikenal sebagai *pop culture*, seperti *anime*, *manga*, drama, dan film Jepang juga banyak digemari dan disukai oleh masyarakat dunia, termasuk Indonesia.

Oleh karena itu, antusias masyarakat terhadap negara Jepang sendiri semakin meningkat. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya festival bertemakan budaya Jepang yang sering diadakan di negara-negara di dunia. Dengan adanya festival-festival tersebut, terjadi pertukaran dan penyebaran budaya Jepang baik kebudayaan tradisional atau modern, termasuk makanan Jepang yang kini sangat diminati di seluruh dunia.

Menurut Noviana (2017) makanan khas negara Jepang adalah salah satu jenis makanan dari negara Asia Timur yang sangat terkenal di seluruh dunia, begitu pula di Indonesia. Adapun contoh dari berbagai makanan Jepang yang sangat populer di Indonesia yaitu: *sushi*, *takoyaki*, *ramen*, *bento*, *okonomiyaki*, dan masih banyak lagi. Makanan-makanan tersebut sudah sangat mudah ditemukan di Indonesia, baik di festival-festival kebudayaan Jepang, maupun di kedai-kedai makanan yang khusus menjual makanan khas negara Jepang. Selain berbagai makanan khas negara Jepang yang telah disebutkan tersebut, ada salah satu makanan khas Jepang yang belum begitu dikenal dan bahkan masih terdengar asing bagi sebagian masyarakat Indonesia, yaitu *nikujaga*.

Nikujaga [肉じゃが (にくじゃが)] merupakan hidangan tradisional Jepang sejenis semur atau sup. Bahan utamanya adalah daging [肉 (にく)] dan kentang (じゃが/じゃがいも). Secara harfiah, *nikujaga* (肉じゃが), memiliki arti “daging dan kentang”. *Niku* [肉 (にく)] berarti "daging" dan *jaga* (じゃが) adalah versi singkat dari *jagaimo* (じゃがいも) yang berarti "kentang".

Daging dan kentang dapat dikatakan merupakan bahan makanan yang erat dengan masakan barat. Meskipun begitu, kaldunya dikemas dengan cita rasa Jepang yang unik. *Nikujaga* dapat disantap sebagai hidangan utama yang disajikan dengan nasi dan sup miso. *Nikujaga* adalah hidangan tradisional Jepang yang disukai semua kalangan.

Dikutip dari <https://sudachirecipes.com>. *Nikujaga* adalah hidangan yang sudah biasa ditemukan di Jepang, namun hingga kini, *nikujaga* masih belum begitu dikenal oleh masyarakat Indonesia. Bahan-bahan untuk membuat *nikujaga*, yakni daging dan kentang, sebenarnya sangat mudah ditemukan di Indonesia dengan harga yang relatif terjangkau. Oleh karena itu, di Jepang pun, *nikujaga* juga bisa dikatakan sebagai “*comfort food*” karena bahan untuk membuatnya sangat mudah ditemukan, terjangkau, dan merupakan hidangan yang bisa disantap bersama keluarga di rumah.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “*Nikujaga* sebagai Masakan Rumahan Jepang” sehingga menjadi masakan rumahan yang digemari oleh warga Jepang.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut, penulis ingin mengetahui perkembangan *nikujaga* sejak pertama kali ditemukan hingga sekarang. Oleh karena itu, rumusan masalahnya adalah bagaimana perkembangan *nikujaga* dari zaman dahulu hingga sekarang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui perkembangan nikujaga dari zaman dahulu hingga sekarang.

D. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan dalam makalah ini adalah metode kualitatif, yang memanfaatkan data deskriptif, berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan pelaku yang dapat diamati. Penelitian kualitatif dilakukan untuk menjelaskan dan menganalisis fenomena, peristiwa, dinamika sosial, sikap kepercayaan, dan persepsi seseorang atau kelompok terhadap sesuatu.

Teknik yang digunakan dalam tahap pengumpulan data adalah teknik dasar dan teknik lanjutan. Peneliti menggunakan metode simak pada penelitian ini. Menurut Tri Mastoyo Kesuma (2007:43) metode simak dilakukan dengan menyimak penggunaan bahasa.