

ABSTRAK

Aspek Gastronomi Dalam *Manga Oishinbo A La Carte* Volume 13

Mega Dasmawati
Universitas Jenderal Soedirman
Fakultas Ilmu Budaya
Jurusan Bahasa dan Sastra Asia Timur
Program Studi S1 Sastra Jepang
2022

Pembimbing 1 : Dr. Yusida Lusiana, S.S., M.Si., M.Pd
Pembimbing 2 : Heri Widodo, S.S., M.A
Penguji : Dr. Ely Triasih Rahayu, S.S., M.Hum

Penelitian ini mengkaji mengenai aspek gastronomi yang terdapat dalam *manga Oishinbo A La Carte* Volume 13. Tujuan dari penelitian ini adalah menemukan aspek gastronomi yang terdapat dalam *manga Oishinbo A La Carte* volume 13 dan mendeskripsikan mengenai aspek-aspek gastronomi yang terdapat dalam *manga Oishinbo A La Carte* volume 13 tersebut. Penelitian ini menggunakan teori gastronomi yang dikemukakan oleh Caillein Gillespie. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah teknik simak catat. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif analisis. Hasil dari penelitian ini ditemukan 21 data diantaranya 2 data mengenai aspek gastronomi seni memasak, 4 data mengenai aspek gastronomi makanan, 3 data mengenai aspek gastronomi budaya, 8 data yang mengandung dua aspek, yaitu aspek gastronomi seni memasak dan aspek makanan, 2 data mengenai aspek gastronomi makanan dan budaya, 2 data yang mencakup tiga aspek yaitu aspek gastronomi seni memasak, aspek makanan dan aspek budaya. Kesimpulan yang didapat adalah Melalui *manga Oishinbo à la Carte* volume 13 dapat ditemukan berbagai macam cara masyarakat Jepang dalam mengolah *gohan*.

Kata kunci : Budaya, Gastronomi, Makanan, Nasi

ABSTRACT

Aspects Of Gastronomy In The *Manga*
Oishinbo A La Carte Volume 13

Mega Dasmawati
Jenderal Soedirman University
Faculty of Humanities
Department of East Asian Language and Literature
Japanese Literature
2022

Adviser 1 : Dr. Yusida Lusiana, S.S., M.Si., M.Pd
Adviser 2 : Heri Widodo, S.S., M.A
Examiner : Dr. Ely Triasih Rahayu, S.S., M.Hum

This research examines about the gastronomy aspects in the *manga oishinbo a la carte* volume 13. The purposes of this research are to find aspects of gastronomy in the *manga oishinbo a la carte* volume 13 and to describe the aspects of gastronomy in the *manga oishinbo a la carte* volume 13. This research use gastronomy theory by Caillein Gillespie. The type of this research is qualitative descriptive. The data collection method is teknik simak catat. The data analysis method is descriptive analysis. Result of this research is discovered about 21 data about aspects of gastronomy which is 2 data of gastronomy aspects of cooking art, 4 data of gastronomy aspects of food, 3 data of gastronomy aspects of culture, 8 data which is contains of two aspects, gastronomy aspects of cooking art and gastronomy aspects of food, 2 data of gastronomy aspects of food and gastronomy aspects of culture and 2 data which is contains three aspects, gastronomy aspects of cooking art, gastronomy aspects of food and gastronomy aspects of culture. The conclusion of this research is in the *manga oishinbo a la carte* volume 13, there is variety of Japanese method to prepare *gohan*.

Keyword : Culture, Gastronomy, Food, Rice

要旨

「美味しんぼア・ラ・カルト第 13 巻」という漫画における
美食学の側面

メガ・ダスマワティ
ジェンデラルスディルマン大学
日本文学科
2022年

指導教官Ⅰ : Dr. Yusida Lusiana, S.S., M.Si., M.Pd

指導教官Ⅱ : Heri Widodo, S.S., M.A

審査教官 : Dr. Ely Triasih Rahayu, S.S., M.Hum

この研究は美味しんぼア・ラ・カルト第 13 巻」という漫画における美食学の側面を分析する。この研究の目的は美味しんぼア・ラ・カルト第 13 巻という漫画の美食学の側面を見つける、美味しんぼア・ラ・カルト第 13 巻という漫画の美食学の側面を説明する。この研究はカイライン・ギレスピーの美食学を使用する。研究の方法は定性的記述である。データ収集の方法は定性的な記述でデータを分析する。データ分析の方法は記述分析である。研究の結果は美食学の側面の 21 のデータがあって、料理芸術の美食の側面は 2 のデータである、食品の美食の側面は 4 のデータである、文化の美食の側面は 3 のデータである、料理芸術の美食の側面と食品の美食の側面は 8 のデータである、食品の美食の側面と文化の美食の側面は 2 のデータである、料理芸術の美食の側面、食品の美食の側面と文化の美食の側面は 2 のデータである。研究の結論は美味しんぼア・ラ・カルト第 13 巻という漫画にあり日本のさまざまなご飯の作り方がある。

キーワード: 文化、美食学、食品、ご飯