

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Manga Oishinbo A La Carte Volume 49 memiliki 12 tokoh utama, 8 latar tempat atau waktu, memiliki alur cerita yang maju. Temayang diangkat dalam manga yaitu mengenai olahan makanan dari ikan, selain itu amanat yang dapat diambil adalah bahwa setiap olahan makanan yang terbuat dari bahan dasar ikan jika menggunakan teknik memasak yang berbeda dan cara penyajian yang berbeda maka akan menghasilkan rasa yang unik dan akan lebih menarik untuk dimakan.

Berdasarkan hasil yang telah dipaparkan, Oishinbo A La Carte Volume 49 menghasilkan simpulan sebagai berikut.

1. Analisis gastronomi pada manga Oishinbo A La Carte Volume 49 terdapat 3 aspek yang mempengaruhi yaitu aspek seni memasak, aspek makanan dan aspek budaya. Data yang dihasilkan berupa 10 Data Aspek Seni Memasak (DSM) berupa ditata diatas piring cantik, disajikan dengan menarik, *fish fillet*, dan olahan sirip ikan. 7 Data Aspek Makanan (DM) yaitu *koromo*, memeningkan nutrisi makanan, aroma makanan, *flounder* dan *ikezukuri*. 8 Data Aspek Budaya (DB) yaitu mempersilakan tamu lebih dulu, *kaiseki ryouri*, *aisatsu*, *shakintori*, *douguteki sekinin*, *me de taberu*, dan *furoshiki*. Data seni memasak yang terdapat dalam manga Oishinbo A La Carte Volume 49 meliputi cara penyajian makanan

secara langsung atau mentah dan ada pula yang menggunakan teknik pemanggangan, pengasapan dan penggorengan. Data makanan terdapat pada jenis makanan yang disajikan berupa beberapa jenis ikan seperti salmon, ikan air tawar dan cakalang yang diolah supaya menghasilkan cita rasa yang unik dan lezat.

2. Data budaya terdapat pada cara menyajikan makanan dan minuman dengan penuh nutrisi dan tetap menjaga tradisi turun-temurun. Kemudian ada menyiapkan makanan diatas tatanan mewah, lalu ada budaya minum teh di jepang, *aisatsu* yang dilakukan oleh pemilik restoran ketika ada pelanggan yang datang, budaya membungkus *Furoshiki* (membungkus dengan kain) untuk membungkus makanan, teknik membungkus tersebut juga dapat digunakan untuk membawa barang seperti buku, botol dan sebagainya, *dougiteki sekinin* yaitu konsep tanggung jawab moral lebih dari sekadar mengelola hasil kesalahan, *me de taberu* yang populer dalam budaya penyajian makanan jepang, yang mana berarti '*Kita makan menggunakan mata*' dan dapat diartikan bahwa makanan jepang tak hanya memanjakan lidah namun juga memanjakan mata karena rupanya yang menawan, *shakintori* atau *debt collector* yang akan datang untuk menagih utang pada malam natal dan tahun baru, yang terakhir ada *ikezukuri* yang mana teknik penyajian makanan yang hanya dapat disajikan oleh orang yang ahli dalam bidangnya.

5.2 SARAN

Dengan mempelajari analisis gastronomi yang terdapat dalam manga *Oishinbo A La Carte Volume 49*, maka diharapkan dapat bermanfaat untuk para pelajar bahasa Jepang untuk mempelajari tentang gastronomi atau cara memasak yang digunakan oleh orang-orang asli Jepang. Penelitian ini juga dapat digunakan

sebagai referensi untuk peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian serupa yaitu menganalisa aspek-aspek gastronomi apa saja yang terdapat dalam manga Oishinbo A La Carte Volume 49 ataupun manga yang sejenis dengan fokus penelitian tentang makanan. Serta hasil penelitian ini dapat digunakan oleh Institusi yaitu Unsoed, Program Studi Sastra Jepang sebagai bentuk luaran bagi mahasiswanya yaitu berupa hasil tugas akhir yang bisa digunakan untuk penelitian atau dapat diteliti kembali di masa yang akan datang jika dibutuhkan.

