

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aspek gastronomi dan unsur budaya apa saja yang terdapat dalam *Manga Oishinbo A La Carte Volume 49*. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori *gastronomi* Caillein Gillespie yang terdiri dari aspek seni, makanan dan budaya kemudian teori *mangadengan genre* makanan beserta dengan analisis budaya. Teknik pengumpulan data yang digunakan penelitian ini adalah metode kepustakaan. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini berjumlah 25 (duapuluh lima) data. Hasil dari penelitian ini adalah aspek *gastronomi* yang terdapat dalam manga *Oishinbo A La carte* meliputi cara memasak beserta penyajian makanan, bahan makanan, dan budaya dalam penyajian makanan. Hasil penelitian ini juga diperoleh data mengenai *gastronomi* yang meliputi 10 (sepuluh) data aspek seni memasak seperti *ike jime*, *live cooking*, *fillet*, dan sebagainya, 7 (tujuh) data aspek makanan yaitu *koromo*, *aroma*, *flounder*, *ikezukuri* dan 8 (delapan) data aspek budaya yaitu *aisatsu*, *kaiseki ryouri*, *furoshiki*, *shakintori*, *me de taberu*, dan *douguteki sekinin*.

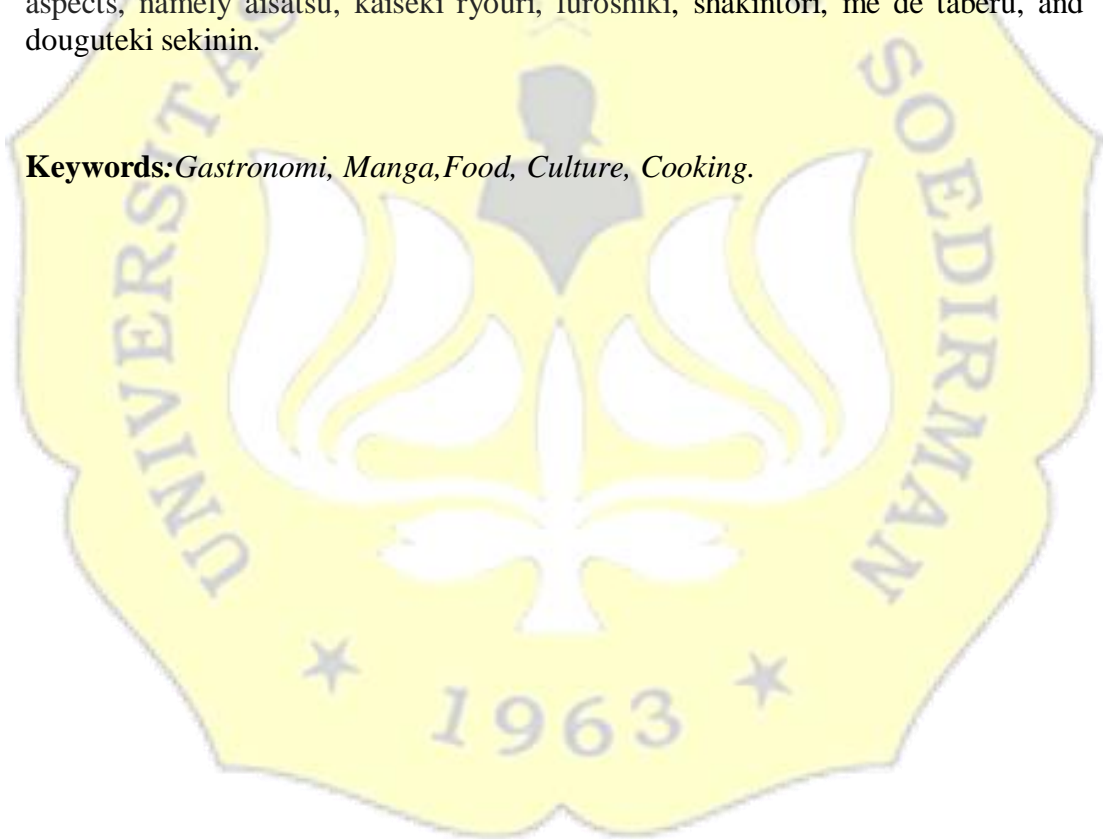
Kata kunci: *Gastronomi, Manga, Makanan, Budaya, Masak.*



ABSTRACT

This study aims to find out what gastronomic aspects and cultural elements are contained in Manga Oishinbo A La Carte Volume 49. The theory used in this study is Caillein Gillespie's gastronomic theory which consists of aspects of art, food and culture then manga theory with the food genre and with cultural analysis. The data collection technique used in this research is the library method. This type of research is descriptive qualitative. The data collected in this study amounted to 25 (twenty five) data. The results of this study are the gastronomic aspects contained in the manga Oishinbo A La carte including how to cook and serve food, food ingredients, and culture in food presentation. The results of this study also obtained data on gastronomy which includes 10 (ten) data on aspects of the art of cooking such as ike jime, live cooking, fillet, and so on, 7 (seven) data on food aspects, namely koromo, aroma, flounder, ikezukuri and 8 (eight) data on cultural aspects, namely aisatsu, kaiseki ryouri, furoshiki, shakintori, me de taberu, and douguteki sekinin.

Keywords: *Gastronomi, Manga, Food, Culture, Cooking.*



要旨

この研究は、『マンガおいしんぼアラカルト』第 49 巻にどのような美食的側面と文化的要素が含まれているかを明らかにすることを目的としています。この研究で使用されている理論は、カイユン・ギレスピーの美食論であり、芸術、食、文化の側面と、食に関するマンガ論から構成されています。ジャンルと文化的分析。本研究で用いたデータ収集手法はライブラリー法です。このタイプの調査は記述的定性調査です。この調査で収集されたデータは 25 個のデータに達しました。この研究の結果は、マンガ『美味しんぼアラカルト』に含まれる、料理の作り方や盛り付け方、食材、料理の盛り付けの文化など、美食の側面です。この研究の結果、ガストロノミーに関するデータも得られました。これには、イケ締め、ライブクッキング、フィレなどの料理の側面に関する 10 (じゅう) のデータ、食に関する 7 (なな) のデータ、つまり衣、香り、ヒラメ、池造り、文化的側面の 8 (はち) のデータ、すなわち相殺、懐石料理、風呂敷、謝金とり、目で食べる、道義的責任。

キーワード: 美食、漫画、食事、文化、料理。