

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini penulis memaparkan kesimpulan dari hasil pembahasan pada penelitian *Gastronomi Sushi dan Nilai Estetika Zen Analisis Sushi Wilayah Kansai*, serta saran dari penulis untuk penelitian selanjutnya.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada *sushi* di wilayah Kansai dapat ditarik kesimpulan bahwa aspek-aspek dari komponen lingkungan dan budaya saling berkaitan dalam menciptakan identitas gastronomi *sushi* di wilayah Kansai. Komponen lingkungan yang terdiri atas aspek geografi dan iklim memberikan pengaruh pada bahan-bahan *sushi* yang tersedia di suatu prefektur, baik berupa bahan lokal maupun non lokal. Perpaduan bahan dari gunung dan laut juga banyak ditemukan pada *sushi* di wilayah Kansai, dimana setiap prefektur memiliki spesialisasi bahannya tersendiri. Komponen lingkungan juga mempengaruhi mata pencaharian masyarakat setempat di wilayah Kansai yang secara tidak langsung berperan dalam lahirnya *sushi* lokal. Dari hasil penelitian ini ditemukan bahwa beberapa *sushi* lokal seperti *meharizushi* (Wakayama), *tekonezushi* (Mie), *hatagonbozushi* (Wakayama), dan *chirashizushi* khas Pulau Awaji (Hyogo) adalah *sushi* yang dipengaruhi mata pencaharian nelayan dan petani.

Adapun iklim yang hampir sama rata di wilayah Kansai tidak begitu mempengaruhi kekhasan *sushi* lokal. Namun, iklim sedang di wilayah Kansai

membentuk wilayah Kansai menjadi wilayah dengan empat musim. Dari adanya empat musim tersebut, bahan-bahan *sushi* menjadi lebih beragam di setiap musimnya. Di sisi lain, masyarakat Kansai juga merayakan pergantian musim dengan melakukan festival-festival lokal dan keagamaan, dimana dalam suatu festival salah satu elemen pentingnya yaitu disajikannya *sushi* lokal baik sebagai *shinsen* (persembahan untuk dewa) ataupun untuk dimakan bersama-sama. Hal itu menunjukkan bahwa aspek iklim, tradisi serta agama memiliki kaitan yang cukup kuat dalam gastronomi *sushi* di wilayah Kansai.

Pada komponen budaya, sejarah *sushi* di Jepang ditemukan pada catatan-catatan kuno. Salah satunya *engi shiki* yang memuat informasi mengenai bahan-bahan *sushi*, yang dari informasi tersebut sejarawan menduga bahwa *sushi* di zaman dahulu merupakan *sushi* yang dibuat dengan fermentasi asam laktat yaitu jenis *narezushi*. Saat ini pun *sushi* jenis *narezushi* masih bisa ditemukan di wilayah Kansai seperti di Prefektur Shiga, Hyogo, Wakayama, dan Mie. Evolusi *sushi* juga terjadi dan menjadi bagian penting dari sejarah perkembangan *sushi* di wilayah Kansai. Adapun pengaruh dari sejarah dan keragaman etnis pada *sushi* di wilayah Kansai bisa ditemukan pada penamaan *sabazushi* di Osaka yang dipengaruhi kedatangan bangsa Portugis pada tahun 1545 serta penggunaan makarel pada *kaki no hazushi* di Nara yang dipengaruhi kedatangan nelayan dari Wakayama di masa lalu.

Aspek agama pun memberikan pengaruh kuat pada *sushi* di wilayah Kansai yang bisa terlihat dari banyaknya tradisi keagamaan yang menghadirkan *sushi* sebagai persembahan kepada dewa-dewa lokal. Tradisi keagamaan tersebut

dilakukan masyarakat setempat berdasarkan kepercayaan mereka bahwa nasi yang menjadi salah satu bahan utama *sushi* adalah berkah pertanian yang diberikan dewa. Oleh karena itu, berkaitan dengan kepercayaan Shinto masyarakat di wilayah Kansai akan melayani dewa-dewa lokal mereka dengan menyajikan *sushi* sebagai bentuk rasa terima kasih atas berkah pangan. Seperti apa yang diungkapkan Ashkenazi dan Jacob (2000: 182) bahwa nasi merupakan makanan yang dianggap murni dan paling diinginkan. Lebih lanjut lagi Ashkenazi dan Jacob (2000: 182) memaparkan bahwa sejumlah dewa Shinto terkait dengan beras dalam berbagai bentuknya dan dewa-dewa di Jepang setara dengan tamu penting, sehingga makanan untuk dewa disajikan dengan elegan dan sealami mungkin. Hal itu juga menguatkan identitas bangsa Jepang sebagai bangsa yang mempercayai banyak dewa, yang berkaitan dengan kepercayaan terhadap Shinto dan Buddha. Pada aspek bahan pengaruh agama juga bisa ditemukan, dimana hal itu bisa terlihat pada masyarakat setempat yang mempercayai bahwa penggunaan jenis bahan berjumlah ganjil seperti apa yang diajarkan Buddha adalah suatu hal yang baik. Secara tidak langsung hal tersebut menjadikan *sushi* memiliki nilai spiritual.

Adapun berdasarkan tradisinya, pembuatan dan pengetahuan mengenai *sushi* lokal diwariskan secara turun-temurun. Bahkan tak jarang kelompok masyarakat di wilayah Kansai mengadakan kegiatan membuat *sushi* secara bersama-sama ataupun mengadakan pelatihan membuat *sushi* lokal. Selain sebagai bentuk pelestarian terhadap *sushi* lokal mereka, hal tersebut juga menunjukkan bahwa *sushi* lokal memiliki nilai budaya dan sosial yang dapat menjaga hubungan antar anggota masyarakat.

Seiring berjalannya waktu, inovasi pada *sushi* di wilayah Kansai muncul dalam beberapa aspek seperti metode memasak, bahan, ataupun dalam bentuk produk olahan. Munculnya inovasi dalam metode memasak pada *sushi* di wilayah Kansai membuat proses pembuatan *sushi* menjadi lebih efektif dan efisien. Pada bahan, inovasi biasanya muncul dalam bentuk bahan pengganti yang membuat variasi *neta* menjadi lebih beragam. Adapun pada produk olahan, inovasi muncul dalam bentuk jenis makanan baru yang semakin menguatkan identitas gastronomi *sushi* dari suatu tempat.

Dari pemaparan mengenai komponen lingkungan dan budaya pada *sushi* di wilayah Kansai, penulis mengidentifikasi identitas gastronomi *sushi* di wilayah Kansai berdasarkan aspek bahan, rasa, metode memasak, metode penyajian, dan etiket. Pada aspek bahan, penulis menemukan bahwa *sushi* di wilayah Kansai memiliki kecenderungan untuk menggunakan bahan berupa ikan air tawar serta ikan laut yang diawetkan dengan garam. Selain itu, berkat geografi beberapa prefektur di wilayah Kansai yang dikelilingi pegunungan, banyak lahir juga *sushi* lokal yang dibuat dengan bahan-bahan dari pegunungan seperti sayuran ataupun tanaman liar.

Adapun ciri khas lain dari *sushi* di wilayah Kansai yaitu jumlah nasinya yang lebih banyak dibandingkan jumlah *neta* ataupun *gu*. Banyaknya jumlah nasi juga mempengaruhi rasa pada *sushi*, dimana koki *sushi* menjadikan nasi sebagai penentu rasa. Oleh karena itu, umumnya nasi pada *sushi* di wilayah Kansai dimasak dengan *konbu dashi* (kaldu rumput laut) dan dibumbui dengan gula sehingga rasa pada *sushi*-nya cenderung manis.

Sushi yang diawetkan menggunakan metode fermentasi asam laktat atau disebut dengan *narezushi* juga masih banyak ditemukan di wilayah Kansai. Ciri khas rasa pada *narezushi* adalah rasa asamnya yang kuat, sehingga dapat dikatakan bahwa masyarakat di wilayah Kansai memiliki toleransi rasa asam terhadap *narezushi*. Selain *narezushi*, metode pengawetan *sushi* lainnya yang terkenal di wilayah Kansai adalah *oshizushi* yaitu metode pembuatan *sushi* dengan cara ditekan dalam wadah kayu dengan tujuan meningkatkan daya simpannya. Pada aspek bahan ditemukan juga beberapa metode memasak yang khas dalam mengolah bahan atau *neto* pada *sushi*. Salah satunya yaitu mengawetkan *neto* dalam cuka semalaman ataupun beberapa hari.

Adapun bagi beberapa prefektur di wilayah Kansai yang dekat dengan laut, masyarakatnya melestarikan *sushi* yang dibuat dengan cita rasa mentah dari bahan-bahan laut segar. Ciri khas dalam menangani ikan dan belut di wilayah Kansai yaitu dengan membelah bagian perutnya. Hal tersebut menjadi hal yang lumrah sebab wilayah Kansai tidak dipengaruhi budaya *seppuku*, sehingga membelah ikan di bagian perut tidak dihindari. Namun, terdapat pengecualian di daerah Kumano di Prefektur Mie yang menghindari bukaan perut pada ikan karena mendapat pengaruh *seppuku* di masa lalu (maff.go.jp).

Pada metode penyajian, ciri khas pada *sushi* di wilayah Kansai bisa ditemukan pada *oshizushi* yang dipotong-potong dalam bentuk persegi. Selain itu, ciri lainnya juga ditemukan pada jenis *chirashizushi* yang menggunakan irisan telur tipis seperti benang atau disebut *kinshi tamago*. Umumnya metode penyajian *sushi* di wilayah Kansai mengikuti aturan penyajian *sushi* secara umum di Jepang

yang dikenal dengan istilah *moritsuke*. Adapun pada etiket, tidak ditemukan ciri khas yang membedakan etiket *sushi* di wilayah Kansai dengan wilayah lainnya di Jepang. Hal itu menunjukkan bahwa etiket makan *sushi* berlaku secara nasional di Jepang, sehingga tidak ada perbedaan yang mencolok antara etiket makan *sushi* di wilayah Kansai dengan wilayah lainnya.

Berdasarkan pembahasan mengenai aspek-aspek pada identitas gastronomi *sushi* dari setiap prefektur di wilayah Kansai, penulis menemukan nilai-nilai estetika Zen yang terkandung di dalamnya, yang dianalisis penulis menggunakan teori estetika Zen dari Hisamatsu Shin'ichi. Pada aspek-aspek identitas gastronomi *sushi* di wilayah Kansai tersebut, ditemukan nilai-nilai estetika Zen yang terdiri atas ciri *fukinsei* (asimetris), *kokou* (esensi waktu), *seijaku* (ketenangan), *yuugen* (kedalaman makna), *shizen* (alami), dan *kansou* (sederhana).

Ciri *fukinsei* (asimetris) dapat terlihat pada metode penyajian *sushi*, di antaranya yaitu dari pemilihan wadah dan juga jumlah potongan *sushi*. Banyak wadah keramik Jepang yang digunakan untuk menyajikan *sushi* dibuat dengan tekstur, warna, dan bentuk yang tidak beraturan, dimana sesuatu yang tidak beraturan, tidak seragam, dan bentuknya tidak sempurna merupakan ciri dari *fukinsei* (asimetris). Dengan kata lain, nilai estetika Zen asimetris merupakan penerapan estetika yang menyingkirkan nafsu duniawi dan membuang keinginan untuk menjadi sempurna. Angka ganjil juga menjadi salah satu ciri asimetris dari nilai estetika Zen dan ciri tersebut bisa terlihat dari beberapa penyajian *sushi* di wilayah Kansai yang potongan *sushi*-nya berjumlah ganjil di atas piring.

Adapun ciri *kokou* (esensi waktu) ditemukan dalam beberapa aspek seperti metode penyajian, metode memasak, dan rasa. Pada metode penyajian *sushi*, ciri esensi waktu terlihat dari penggunaan wadah yang warnanya telah memudar ataupun terdapat tekstur retak yang tidak merata. Nilai estetika Zen *kokou* (esensi waktu) sendiri merupakan nilai estetika yang memiliki kesan telah berumur atau dengan kata lain telah menempuh waktu yang lama dan kehilangan kesegarannya. Pada metode memasak, ciri esensi waktu ini terlihat dari jenis *sushi* lambat seperti *funazushi* (Prefektur Shiga), *sabazushi* (Prefektur Kyoto), dan *kaki no hazushi* (Nara). *Neta* atau bahan *sushi* yang dibuat menjadi acar seperti *neta* pada *sabazushi* (Prefektur Kyoto) dan *meharizushi* (Prefektur Wakayama) juga menggambarkan ciri *kokou*. Adapun pada aspek rasa, ciri *kokou* bisa ditemukan pada *sushi-sushi* tersebut karena rasanya dipengaruhi oleh esensi waktu, dimana prosesnya yang didiamkan selama beberapa waktu tertentu akan menjadikan rasa dari *sushi* menjadi rasa yang lebih enak.

Di sisi lain, ciri *seijaku* (ketenangan) pada *sushi* di wilayah Kansai bisa terlihat dari metode penyajiannya yang berkaitan dengan etiket penyajian makanan di Jepang yaitu *moritsuke*. Pada *moritsuke*, penataan potongan *sushi* di dalam wadah akan diatur sedemikian rupa sesuai dengan aturan. Adanya pengaturan tersebut menjadikan penataan *sushi* menjadi tampak rapi dan memberikan kesan tenang atau *seijaku*. Selain itu, pada *moritsuke* juga terdapat salah satu aturan mengenai konsep *ma* [間] yang maknanya memberikan ruang tersisa/kosong di atas piring dan wadah. Hal tersebut masuk ke dalam ciri *seijaku*

(ketenangan) karena dengan adanya ruang kosong di atas piring ataupun wadah telah menyiratkan sesuatu yang tidak berlebihan dan menimbulkan kesan tenang.

Selain memberikan kesan tenang, konsep *ma* atau ruang kosong juga membebaskan seseorang menciptakan maknanya tersendiri. Dengan begitu, konsep *ma* dalam metode penyajian *sushi* juga mengandung ciri *yuugen* (kedalaman makna). Nilai estetika Zen *yuugen* (kedalaman makna) bisa dimaknai sebagai sesuatu yang misterius atau tersirat. Selain pada konsep *ma*, ciri *yuugen* ini ditemukan juga pada wadah penyajian *sabazushi* (Prefektur Kyoto) dan *kaki no hazushi* (Prefektur Nara) yang ditampilkan melalui simbol-simbol tersirat. Biasanya dalam peralatan makan Jepang, simbol-simbol ini dituangkan oleh koki lewat pemilihan warna dan bentuk-bentuk wadah yang menyerupai warna dan benda alam dari suatu musim.

Adapun ciri *yuugen* lainnya bisa ditemukan pada rasa *sushi* dari setiap prefektur di wilayah Kansai. Rasa *sushi* yang dalam, indah, dan sulit diucapkan lewat kata-kata memberikan kesan estetika Zen berupa kedalaman makna. Hal tersebut seperti apa yang diungkapkan oleh para koki master, “*How can something so simple has so much depth in flavour? If you were to sum up Jiro’s sushi in a nutshell, ‘ultimately simplicity leads to purity’*” (Gelb, 2011, 00:04:10-00:04:29, seperti dikutip oleh Stano, 2015: 78). Dengan kata lain, Jiro Ono (koki *sushi* terkenal di Jepang) mengungkapkan bahwa kedalaman rasa yang muncul pada *sushi* adalah berkat dari kesederhanaan *sushi*. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa ciri *yuugen* pada *sushi* di wilayah Kansai bisa ditemukan pada metode penyajian dan rasa dari *sushi*.

Pada *sushi* di wilayah Kansai ciri alami atau *shizen* juga bisa ditemukan. Ciri ini terkandung dalam aspek bahan, khususnya pada aspek rasa dan warna alami bahan-bahan *sushi* yang muncul berkat metode memasak serta bumbunya yang sederhana. Alami di sini artinya yaitu sesuatu yang sebagaimana adanya dan bukan sesuatu yang dipaksakan. Dengan kata lain, bisa dikatakan bahwa ciri *shizen* atau alami ini muncul dari hasil kreatifitas manusia yang dengan sengaja menjauhi sesuatu yang dipaksakan.

Adapun ciri sederhana atau *kansou* ditemukan pada aspek bahan, metode memasak, dan metode penyajian. Pada bahan, ciri ini ditemukan dalam komposisi bahan *sushi* yang terdiri atas nasi, *neta/gu*, dan bumbu sederhana. Bahannya yang tidak berlebihan menjadikan *sushi* tampak sederhana namun tetap memiliki keindahan, dimana hal itu memberikan kesan estetika *kansou*. Bahan-bahan tersebut juga umumnya diolah dengan metode memasak yang sesederhana mungkin agar cita rasa dari bahan *sushi* bisa muncul tanpa merusak rasa alaminya, sehingga metode memasaknya juga mengandung ciri *kansou*. Adapun pada metode penyajian, ciri *kansou* terlihat dari warna-warna *sushi* yang tidak mengganggu. Dengan kata lain, warna yang muncul pada *sushi* adalah warna alami bahan yang dimunculkan berkat metode memasaknya yang sederhana, sehingga warna *sushi* pun mengandung ciri *kansou*.

Berdasarkan pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa *sushi* lokal dari setiap prefektur di wilayah Kansai memiliki keunikannya masing-masing. Terlepas dari ciri khasnya yang berbeda-beda di setiap prefektur, *sushi* di wilayah Kansai memiliki keunikan yang hampir mirip satu sama lain, dimana kemiripan

tersebut terbentuk berkat pengaruh lingkungan dan budaya di satu wilayah yang sama yaitu wilayah Kansai. Adanya pengaruh tersebut menjadikan *sushi* di wilayah Kansai memiliki identitas gastronomi *sushi* yang khas yang membedakannya dari *sushi* wilayah lain di Jepang. Dari penelitian ini juga dapat disimpulkan bahwa pada identitas gastronomi *sushi* di wilayah Kansai terkandung nilai estetika Zen berupa ciri *fukinsei* (asimetris) pada aspek metode penyajian, ciri *kokou* (esensi waktu) pada aspek metode memasak, metode penyajian, dan rasa, ciri *shizen* (alami) pada aspek bahan, ciri *kansou* (sederhana) pada aspek bahan, metode memasak, dan metode penyajian, ciri *seijaku* (ketenangan) pada aspek metode penyajian, serta terakhir adalah ciri *yuugen* (kedalaman makna) pada aspek rasa dan metode penyajian.

5.2 Saran

Pada penelitian ini ditemukan beberapa *sushi* lokal di wilayah Kansai yang sering dijadikan sebagai persembahan kepada dewa dengan tradisi yang berbeda-beda di setiap prefektur. Oleh karena itu, akan menarik jika ada yang dapat meneliti topik tersebut untuk mengungkapkan nilai-nilai filosofi di balik tradisi persembahan yang menggunakan makanan lokal berupa *sushi*. Terakhir, akan lebih baik jika para pembaca bisa mempelajari filosofi dari nilai-nilai estetika Zen secara lebih mendalam dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari.