

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

4.2 KESIMPULAN

Studi ini dilaksanakan guna melihat aspek *gastronomi* yang digambarkan pada adegan film *The Makanai : Cooking For The Maiko House* melalui dialog-dialognya yang diucapkan oleh *makanai* dan direkam dalam transkrip film yang merupakan karya sutradara Hirokazu Kore-eda.

Hasil penelitian yang telah dilaksanakan terhadap film *The Makanai : Cooking For The Maiko House*, ditemukan diperoleh tiga aspek gastronomi yang dominan yaitu seni dalam hal ini dikategorikan sebagai seni memasak *art de cuisiner*, aspek makanan *aliment* yang mengacu pada hidangan hasil pengolahan bahan makanan dan nama jenis makanan, dan yang terakhir adalah aspek kebudayaan *culture* yang meliputi kebiasaan makan dan minum orang Jepang dan layanan dalam menghadirkan makanan.

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan dalam menganalisis film *The Makanai : Cooking For The Maiko House* aspek *gastronomi* sebagai unsur budaya dalam masyarakat Jepang merupakan aspek penting. Unsur-unsur penting tersebut bisa dilihat pada seni memasak *art de cuisine*, seni penyajian *aliment* dan aspek kebudayaan *culture* yang merupakan unsur dominan dan banyak ditemukan dalam film.

Drama Netflix “*The Makanai: Cooking for the Maiko House*” (2023) mengangkat tema makanan Jepang dan kehidupan di Kyoto, dengan fokus pada

seorang chef muda yang bekerja di rumah maiko, calon geisha. Menghubungkan teori gastronomi dengan drama ini memberikan wawasan mendalam tentang bagaimana makanan dan budaya kuliner terjalin dalam narasi dan karakter drama. Berikut adalah beberapa cara teori gastronomi terkait dengan drama tersebut:

1. Makanan sebagai Ekspresi Identitas Budaya

Teori gastronomi sering menekankan peran makanan dalam mengekspresikan dan mempertahankan identitas budaya. Dalam “The Makanai: Cooking for the Maiko House,” makanan adalah bagian integral dari budaya Jepang dan tradisi Kyoto. Makanan yang disajikan di rumah maiko mencerminkan nilai-nilai budaya, kehalusan, dan estetika Jepang. Misalnya, hidangan seperti osechi ryori (hidangan Tahun Baru Jepang) dan kaiseki (menu multi-hidangan) tidak hanya memberikan kenikmatan kuliner tetapi juga memperlihatkan kekayaan tradisi Jepang.

2. Gastronomi sebagai Seni dan Estetika

Teori gastronomi memandang memasak sebagai bentuk seni yang melibatkan kreativitas dan perhatian terhadap detail. Drama ini memperlihatkan seni memasak dengan menekankan teknik dan presentasi makanan. Pembuatan dan penyajian hidangan di drama ini mencerminkan estetika gastronomi Jepang, yang sangat menghargai keindahan visual dan keseimbangan rasa, serta bagaimana proses ini mencerminkan keahlian kuliner dan kreativitas dari seorang chef.

3. Pengalaman Sensorik dan Emosional

Dalam teori gastronomi, pengalaman sensorik—seperti rasa, aroma, dan tekstur—adalah kunci untuk menikmati makanan. “The Makanai: Cooking for the Maiko House” menggambarkan bagaimana makanan bukan hanya tentang nutrisi tetapi juga tentang pengalaman sensorik dan emosional. Makanan yang disajikan kepada para maiko di drama ini sering kali dirancang untuk memanjakan indra, serta menghibur dan menenangkan pikiran. Ini menunjukkan bagaimana makanan dapat memberikan pengalaman emosional yang mendalam dan membentuk kenangan.

4. Keterampilan Kuliner dan Teknik Tradisional

Teori gastronomi menghargai keterampilan kuliner dan teknik tradisional sebagai bagian dari kualitas makanan. Dalam drama ini, teknik memasak yang digunakan mencerminkan tradisi kuliner Jepang yang sudah ada sejak lama. Proses membuat makanan, dari pemilihan bahan hingga teknik memasak, menunjukkan bagaimana keterampilan dan pengetahuan tradisional dipertahankan dan dihargai dalam konteks modern.

5. Makanan dalam Konteks Sosial dan Budaya

Teori gastronomi juga membahas bagaimana makanan berfungsi dalam konteks sosial dan budaya. Drama ini mengeksplorasi bagaimana makanan berperan dalam kehidupan sehari-hari para maiko, yang merupakan calon geisha yang menjalani kehidupan penuh disiplin dan tradisi. Makanan di rumah maiko tidak hanya memenuhi kebutuhan fisik tetapi juga berfungsi sebagai bagian dari ritual

sosial dan budaya, memperkuat hubungan antar anggota komunitas dan menciptakan suasana yang harmonis.

6. Gastronomi sebagai Sarana Koneksi dan Cerita

Menurut teori gastronomi, makanan sering kali menjadi jembatan untuk menghubungkan orang dan menyampaikan cerita. Dalam “The Makanai: Cooking for the Maiko House,” makanan tidak hanya sebagai hidangan tetapi juga sebagai alat untuk bercerita dan mengungkapkan karakter. Melalui cara makanan disiapkan dan dinikmati, penonton diajak untuk memahami lebih dalam tentang kehidupan maiko, nilai-nilai yang mereka anut, dan bagaimana makanan berperan dalam membentuk kehidupan mereka.

7. Filosofi dan Keseimbangan dalam Makanan

Teori gastronomi sering kali mengaitkan filosofi makanan dengan keseimbangan dan harmoni. Dalam drama ini, penekanan pada keseimbangan rasa, estetika, dan teknik memasak menunjukkan bagaimana makanan Jepang dirancang untuk mencapai harmoni dan keseimbangan dalam setiap hidangan. Ini mencerminkan filosofi gastronomi Jepang yang menekankan pentingnya keseimbangan dalam presentasi dan rasa makanan.

Secara keseluruhan, “The Makanai: Cooking for the Maiko House” menawarkan pandangan mendalam tentang bagaimana makanan berfungsi dalam budaya Jepang dan bagaimana teori gastronomi dapat membantu kita memahami hubungan antara makanan, budaya, dan pengalaman manusia.

4.3 SARAN

Berdasarkan simpulan hasil dan implikasinya pada kajian budaya Jepang dalam studi ini, maka diharapkan bagi pembelajar bahasa asing khususnya mahasiswa Jurusan Sastra Jepang Fakultas Ilmu Budaya Universitas Jenderal Soedirman yang sedang mengikuti mata kuliah Sastra Jepang. Khususnya Budaya Jepang diharapkan untuk bisa memperbanyak wawasan salah satunya dengan menonton dan membahas film - film Jepang guna mengupas lebih dalam tentang kebudayaan yang terjadi di dalam masyarakat Jepang, antara lain mengenai budaya gastronomi Jepang dan masakan Jepang.

Diharapkan juga agar penelitian selanjutnya bisa lebih mengembangkan dan memperluas objek penelitian selanjutnya bisa lebih mengembangkan dan memperluas objek penelitian selanjutnya bisa lebih mendalam. Penelitian sejenis ini bisa lebih dikembangkan dengan cara mencari tema lain yang lebih terfokus. Tema tersebut mungkin dari kata-kata yang membentuk istilah-istilah gastronomi dengan melihatnya secara gramatikal dan sintaksis atau melihat film dari perilaku tokoh utama.