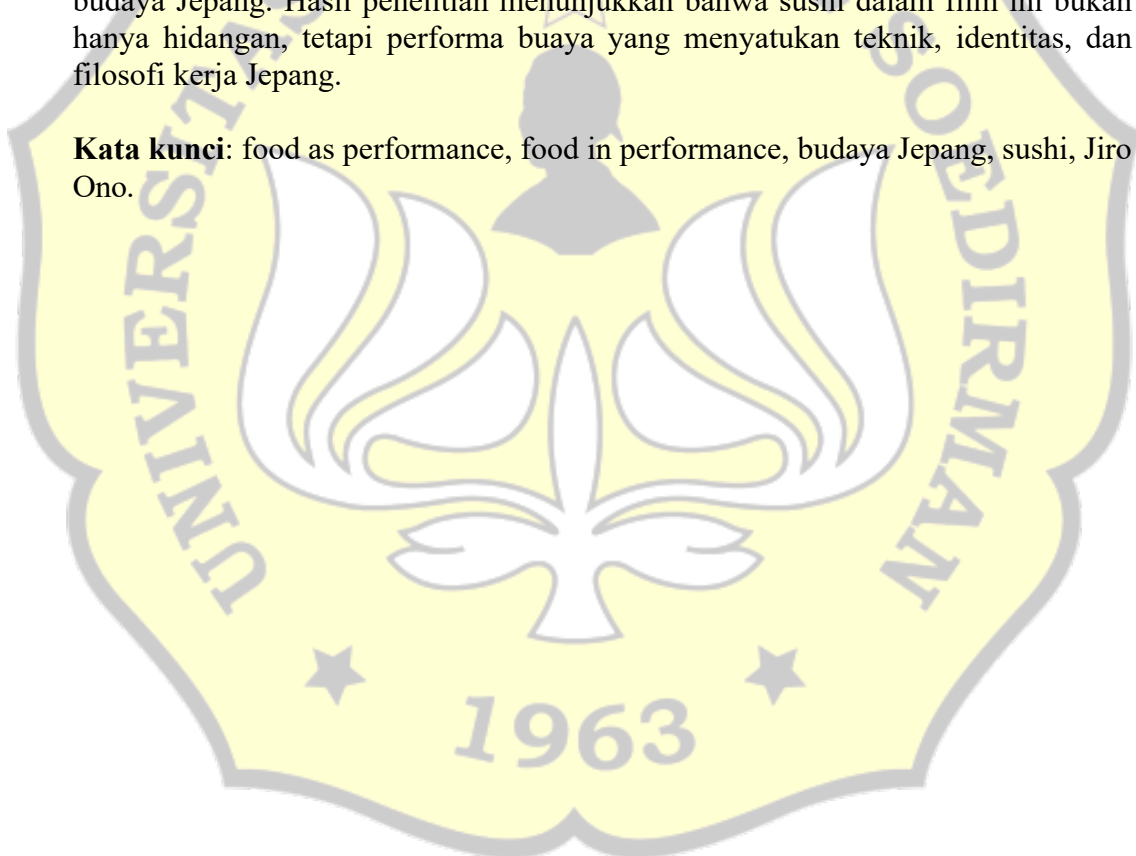


ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis representasi food as performance dan food in performance dalam film dokumenter Jiro Dreams of Sushi Karya David Gelb. Berangkat dari pemahaman bahwa makanan tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai media komunikasi budaya, penelitian ini bertujuan menjelaskan bagaimana praktik kuliner Jepang ditampilkan sebagai pertunjukan keterampilan, estetika, dan filosofi hidup. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui teknik observasi dokumen berupa analisis visual terhadap delapan adegan terpilih. Empat adegan dikategorikan sebagai food as performance, yaitu membakar nori, mencuci beras, mengiris ikan, dan membuat tamagoyaki yang menunjukkan proses produksi makanan sebagai performa tubuh, disiplin, dan etps kerja (shokunin kishitsu). Empat adegan lainnya dikategorikan sebagai food in performance, yaitu diskusi keluarga mengenai sushi, interaksi senpai-kouhai, close-up visual sushi, dan representasi kesempurnaan budaya yang menampilkan makanan sebagai ekspresi identitas, estetika bigaku, dan nilai kesederhanaan wabi-sabi. Teori Lindenfeld & Langellier (2009) dan Santich (2009) digunakan untuk menafsirkan fungsi performatif makanan dalam konteks budaya Jepang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sushi dalam film ini bukan hanya hidangan, tetapi performa budaya yang menyatukan teknik, identitas, dan filosofi kerja Jepang.

Kata kunci: food as performance, food in performance, budaya Jepang, sushi, Jiro Ono.



ABSTRACT

This study analyzes the representation of food as performance and food in performance in David Gelb's documentary Jiro Dreams of Sushi. Departing from the understanding that food functions not only as biological sustenance but also as media of cultural communication, this research examines how Japanese culinary practices are presented as acts of skill, aesthetics, and cultural philosophy. The study employs a qualitative descriptive method using document observation through visual analysis of eight selected scenes. Four scenes categorized as food as performance, roasting nori, washing rice, slicing fish, and preparing tamagoyaki, illustrate food production as bodily performance rooted in discipline and the shokunin kishitsu work ethic. The remaining four scenes categorized as food in performance, family discussions about sushi, senpai kouhai interactions, cinematic close-up shots of sushi, and cultural perfection depict food as an expression of identity, beauty aesthetics, and the minimalist values of wabi-sabi. Lindenfeld & Langellier's (2009) and Santich's (2009) theories provide the interpretive framework for assessing the performative functions of food within Japanese cultural context. The findings show that sushi in this documentary is not merely a dish but a cultural performance embodying technique, identity, and Japanese philosophies of work and perfection.

Keywords: food as performance, food in performance, Japanese culture, sushi, Jiro Ono.

