

# ***GOURMET BOOM: PERGESERAN BUDAYA MAKAN PADA MAHASISWA JEPANG DI OSAKA DAN TOKYO***

Solicha Choerotun Chisan<sup>1</sup>, Asep Achmad Muhlisan<sup>2</sup>, Intan Dwi Dahidi Putri<sup>3</sup>

Program Studi Bahasa Jepang Sekolah Tinggi Bahasa Asing Yapari

[solichacc@gmail.com](mailto:solichacc@gmail.com), [asepachmad@stba.ac.id](mailto:asepachmad@stba.ac.id), [intanddahidip@stba.ac.id](mailto:intanddahidip@stba.ac.id)

*This research aims to analyze the shape of the shift in eating culture and the factors that cause the shift in eating culture among Japanese students in Osaka and Tokyo. This research uses a qualitative descriptive research method with data collection techniques using observation and techniques. The results of this research are a shift in eating culture among Japanese students in Osaka and Tokyo which initially occurred because their habit of initially eating Japanese food at home with their families changed to eating at restaurants with non-Japanese food and drinks. The form of shift in eating culture according to the gourmet boom theory consists of a shift in eating patterns, a shift in eating places and a shift in eating utensils. Factors that cause shifts in eating patterns and shifts in places to eat include family, boredom, living alone, price, taste, practicality, number of restaurants, friendships, health, living abroad, style, refreshing and work. Meanwhile, the factors that cause a shift in cutlery are adjustment, practicality and living abroad.*

*Keywords: eating culture, shift, restaurant*

## **1. Pendahuluan**

Jepang merupakan negara yang mempunyai keberagaman budaya unik dan dikenal sebagai negara yang mencintai kebudayaannya. Hal ini bisa dibuktikan dari banyaknya kebudayaan Jepang yang masih dilestarikan sampai saat ini (Karyati, 2021). Mulai dari kesenian, festival kebudayaan atau *matsuri*, olahraga sampai dengan makanan. Salah satu kebudayaan yang masih dilestarikan oleh orang Jepang adalah budaya makan (*shoku bunka*).

Roslina (2017) menyatakan bahwa *shoku bunka* atau budaya makan adalah suatu hal fundamental dalam budaya Jepang yang terdiri dari jenis-jenis makanan, cara penyajian makanan, bahan dasar makanan, etika makan, peralatan makan dan pengolahan makanan. Kemudian Shinichi (2016) mengungkapkan bahwa budaya makan orang Jepang atau *shoku bunka* terefleksikan dalam makanan. Makanan Jepang atau yang biasa disebut *washoku* merupakan sebuah produk budaya yang diwariskan turun temurun. *Washoku* mengandung keseimbangan gizi yang baik sehingga bagus untuk kesehatan. Hal ini dikarenakan *washoku* sangat mengikuti standar *shokuiku* (pendidikan makanan) di

Jepang yang diperkenalkan sejak dini di sekolah. Maka dari itu masyarakat Jepang terbiasa menjalani pola hidup sehat sejak kecil, termasuk pemilihan sajian yang tepat dan porsi yang sesuai dengan edukasi makanan sehat (Anisya, 2022).

Selanjutnya, Suhardjo (1989) dikutip oleh Setiyawati (2019) mengungkapkan bahwa budaya dan makanan memiliki hubungan yang sangat erat. Konsumsi dan penyajian makanan berkaitan dengan budaya individu, keluarga dan masyarakat setempat. Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya pendapat menurut Zhang (2015) bahwa terdapat istilah yang dikembangkan oleh masyarakat Jepang yakni "*nihonjin wa me de taberu*" yang berarti orang Jepang makan dengan menggunakan mata. Hal ini membuktikan bahwa dalam budaya makan orang Jepang, selain memperhatikan keseimbangan gizi, mereka juga sangat menjaga cita rasa alami dan memperhatikan keindahan dalam penyajian sebuah makanan. Misalnya ketika menumis sayuran, orang Jepang akan menggunakan shoyu yang encer agar warna asli sayuran yang dimasak masih terlihat saat disajikan. Contoh lainnya adalah

saat menyajikan ikan utuh, posisi kepala ikan diletakkan di sebelah kanan dan bagian perut menghadap ke dalam agar mudah diambil, karena orang Jepang menggunakan tangan kanan saat makan.

Namun seiring dengan berkembangnya zaman, pengaruh makanan dari luar negeri semakin tinggi khususnya di kota-kota besar yang tidak hanya menyajikan keindahan bentuk makanannya saja namun penyajiannya yang cepat dan mudah sehingga menciptakan kenyamanan dan kepraktisan dalam menjalani hidup. Awalnya makanan yang disajikan oleh keluarga di Jepang berkonsep dasar nasi, lauk (biasanya ikan dan sayuran), dan sup (biasanya sup miso) tetapi berubah menjadi konsep makanan bergaya barat seperti *salad*, *spaghetti*, *omuraisu* (nasi goreng dengan omlet) dan *kareraisu* (nasi kare) yang lebih disukai anak-anak dan remaja (Rosliana, 2017).

Rosliana (2017) pun mengungkapkan bahwa mulai awal tahun 2010 an di Jepang banyak bermunculan restoran yang menyajikan makanan dari luar negeri, seperti restoran Itali, Perancis, Korea, atau Thailand. Restoran cepat saji bergaya barat pun semakin banyak dan mereka melabeli diri sebagai *family restaurant* sehingga muncul istilah *gourmet boom*. *Gourmet boom* adalah fenomena dimana pandangan masyarakat Jepang terhadap makanan menjadi bergeser dari yang awalnya memandang makan sebagai kebutuhan untuk menghilangkan rasa lapar berubah menjadi pelengkap gaya hidup. Masyarakat Jepang mulai memilih makanan yang enak dan hanya memakan yang diinginkan saja. Hal-hal tersebut mengakibatkan adanya pergeseran budaya makan pada orang Jepang terutama anak-anak muda yang memiliki rasa penasaran yang tinggi tentang makanan luar negeri ataupun makanan yang sedang *up to date*.

Ada beberapa penelitian yang menjadi rujukan peneliti sebelum melakukan penelitian ini, pertama adalah penelitian dengan judul “*Shokubunka : Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*” oleh Rosliana (2017). Hasil pada penelitian ini yaitu mengkaji tentang *shokubunka* mulai dari hal-hal fundamental pada makanan Jepang,

makanan pokok orang Jepang, bahan dasar dan pengolahan makanan Jepang, cara menyajikan dan menyantap makanan Jepang, juga pergeseran pola makan orang Jepang. Dalam penelitian ini tidak menjelaskan secara detail tentang pergeseran pola makan yang terjadi pada orang Jepang, maka dari itu penulis tertarik untuk meneliti lebih jauh mengenai hal tersebut.

Kedua, penelitian dengan judul “Perubahan Tradisi Makan Pada Orang Jepang Saat Di Indonesia” oleh Setiyawati (2019). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang bersifat deskriptif. Hasil penelitian ini adalah ada perubahan tradisi makan pada 30 orang Jepang yang pernah tinggal di Indonesia. Faktor perubahan ini terjadi karena adanya perbedaan budaya antara pengolahan masakan dan etika makan antara Indonesia dan Jepang, selain itu adanya rekomendasi makanan khas Indonesia dari orang lokal sehingga orang Jepang memiliki rasa penasaran atau keingintahuan yang tinggi. Dampak yang terjadi dari perubahan tradisi makan orang Jepang ini adalah terbawanya sedikit etika makan khas Indonesia pada diri responden dan saat Kembali ke Jepang pun, tradisi makan khas Indonesia terkadang masih menjadi kebiasaan yang belum dilupakan. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian ini menjadikan orang Jepang yang pernah tinggal di Indonesia sebagai objek penelitian, sedangkan penulis menggunakan mahasiswa Jepang yang tinggal di Jepang sebagai objek penelitian.

Ketiga, penelitian dengan judul “Budaya Pola Makan Di Jepang Dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat Jepang” oleh Alim (2022). Penelitian ini menggunakan metode analisis data secara kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh pola makan terhadap kesehatan masyarakat Jepang. Hal ini dikarenakan adanya faktor pengolahan makanan dan faktor pola makan sehat yang sudah menjadi kebiasaan masyarakat Jepang karena adanya edukasi dari pemerintah sejak usia dini. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah penelitian ini meneliti tentang pengaruh pola makan

terhadap kesehatan masyarakat Jepang, sedangkan penulis meneliti tentang adanya pergeseran pola makan yang terjadi pada mahasiswa Jepang.

Berbeda dengan penelitian di atas, penelitian ini lebih berfokus pada terjadinya pergeseran budaya makan di Jepang yang terjadi karena munculnya budaya *gourmet boom* pada masyarakat Jepang. Hal ini menarik untuk diteliti lebih dalam karena fenomena ini banyak muncul di masyarakat modern terutama di kota-kota besar seperti di Tokyo dan Osaka, sehingga peneliti tertarik untuk melihat apakah terjadi pergeseran budaya makan pada anak muda di Jepang terutama mahasiswa Jepang di kota Osaka dan Tokyo.

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan menggunakan pendekatan studi kasus. Studi kasus menurut Kriyantono (2020) adalah penelitian yang menggunakan berbagai sumber data yang dapat digunakan sebagai bahan riset, menguraikan, serta menjelaskan secara komprehensif berbagai aspek individu, kelompok, suatu program, organisasi atau peristiwa secara sistematis. Dalam penelitian ini metode studi kasus dilakukan dikarenakan sumber data yang akan diambil tidak terlalu banyak sehingga dalam proses pengambilan data dilakukan dengan lebih mendalam baik kepada individu responden ataupun interaksinya dalam komunitas terkait penelitian ini.

Proses pengumpulan data digunakan dengan cara observasi, menyebarkan kuesioner dan menganalisis kuisisioner tersebut dengan teknik analisis deskriptif. Menurut Winartha (2006:155), metode analisis deskriptif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan. Sedangkan menurut Sugiyono (2016:246) teknik analisis data merupakan aktivitas dalam analisis data

kualitatif dilakukan secara interaktif dan berlangsung secara terus menerus sampai tuntas, sehingga datanya sudah jenuh.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Penulis melakukan studi kasus terhadap mahasiswa Jepang yang berdomisili di Osaka dan Tokyo. Data yang diperoleh dalam penelitian ini berupa Google Form yang diisi oleh 8 orang mahasiswa Jepang yang terdiri dari 4 orang mahasiswa di Osaka International University dan 4 orang mahasiswa Chuo University Tokyo. Pengisian Google Form dilakukan dari tanggal 5 April 2023 sampai dengan 9 April 2023. Semua responden pada penelitian ini berumur 22 tahun baik berjenis laki-laki maupun perempuan. Nama-nama responden tidak disebutkan pada penelitian ini karena berkaitan dengan privasi data pribadi.

Analisis data menggunakan teori Rosliana (2017) mengenai *gourmet boom* yang merupakan fenomena pandangan masyarakat Jepang terhadap makanan menjadi bergeser dari yang awalnya memandang makan sebagai kebutuhan untuk menghilangkan rasa lapar berubah menjadi pelengkap gaya hidup.

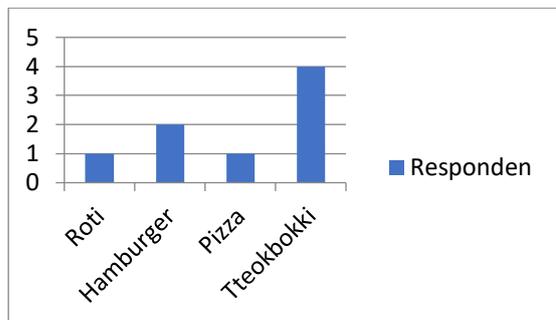
*Gourmet boom* terjadi karena adanya pengaruh makanan dari luar negeri yang semakin tinggi menyebabkan restaurant bergaya barat semakin diminati. Dalam teori ini, pergeseran budaya makan terbagi menjadi 3 macam diantaranya yaitu pergeseran pola makan, pergeseran tempat makan dan pergeseran alat makan

### 3.1 Bentuk Pergeseran Budaya Makan

#### a. Pergeseran Pola Makan

Pergeseran pola makan terjadi ketika responden berpendapat mengenai

kesukaannya terhadap makanan non-Jepang, mereka mengaku menyukai mereka menyukai makanan non-Jepang seperti roti, *hamburger*, *pizza* dan *tteokbokki* dikarenakan rasanya yang enak. Hal ini terlihat dari grafik. 1 di bawah ini.



Grafik 1. Kesukaan Orang Jepang terhadap makanan non-Jepang

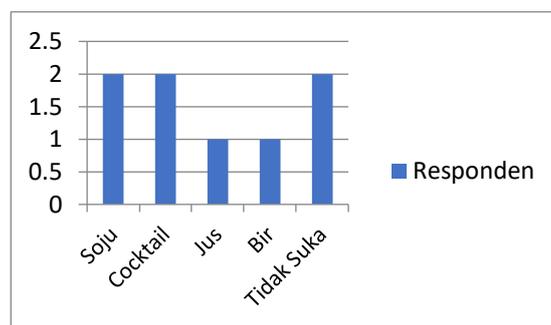
Terlihat dari grafik di atas bahwa semua responden merespon kesukaannya terhadap makanan non-Jepang dengan mengungkapkan beberapa makanan asing terutama Tteobokki dari Korea yang disukai oleh 4 responden.

Selain itu ke 8 (100%) responden pun mengakui bahwa mereka pertama kali makan makanan non-Jepang ketika duduk di Sekolah Dasar (SD). Hal ini membuktikan bahwa pergeseran pola makan pada responden di Osaka dan Tokyo terjadi sejak mereka masih kecil tetapi pada saat itu skalanya tidak terlalu besar dikarenakan mereka masih dalam pengawasan orang tua yang sangat mementingkan pola makan sehat.

Pergeseran pola makan juga bisa dilihat dari pemilihan jenis makanan ketika mereka makan sendiri ataupun dengan teman. Terdapat 7 (87.5%) responden memberikan pendapat bahwa mereka lebih memilih makan makanan non-Jepang ketika makan sendiri sedangkan 1 orang (12.5%) responden memilih dengan teman. Selain itu, ketika responden merayakan hari spesial (seperti

hari ulang tahun, hari *valentine*) mereka lebih memilih untuk makan makanan non-Jepang.

Selain makanan non-Jepang, para responden juga memberitahu mengenai minuman non-Jepang apa yang mereka suka, berbagai macam minuman non-Jepang pun disebut mulai dari minuman Korea sampai dengan minuman Amerika. Jenis-jenis minumannya pun beragam mulai dari *cocktail*, *soju* dan jus seperti terlihat pada grafik 2 di bawah ini.

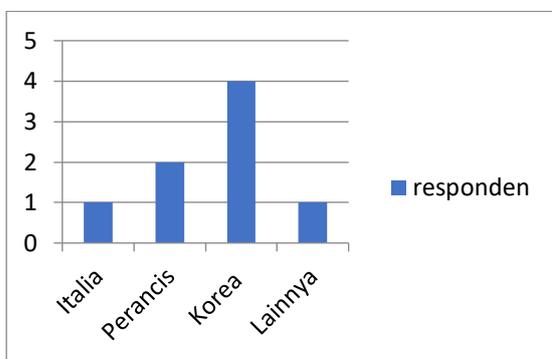


Grafik 2. Kesukaan Orang Jepang terhadap minuman non-Jepang

Hal di atas membuktikan bahwa pergeseran pola makan yang terjadi pada responden tidak hanya mencakup pada makanan non-Jepang saja, tetapi juga mencakup minuman non-Jepang. Mereka mulai berkunjung ke toko yang menjual minuman non-Jepang seperti *coffeeshop*. Hal ini terbukti ketika responden berpendapat bahwa mereka sering berkunjung ke *coffeshop*, beberapa responden menjawab bahwa mereka sering berkunjung ke *Starbucks*. Pergeseran pola makan juga terjadi ketika responden berada di luar negeri, semua responden mengaku bahwa mereka semua pernah pergi ke luar negeri. Hal ini secara tidak langsung menyebabkan mereka mengkonsumsi makanan dan minuman non-Jepang terutama makanan dan minuman dari negara-negara yang pernah mereka kunjungi.

## b. Pergeseran Tempat Makan

Selain pergeseran pola makan, terjadi pula pergeseran tempat makan yang dialami oleh responden. Responden lebih memilih makan di luar (restoran) terutama di restoran non-Jepang dibandingkan makan di rumah. Hampir semua responden berpendapat bahwa mereka lebih memilih makan di restoran non-Jepang ketika makan sendiri ataupun dengan teman. Berbagai macam restoran pun disebut mulai dari restoran Korea, Italia, Prancis, India dan Amerika Serikat seperti terlihat pada grafik 3.



Grafik 3. Kesukaan Orang Jepang pergi ke restoran non-Jepang

Dari grafik di atas terlihat kesukaan semua responden pergi ke restoran non-Jepang, dan mereka pun berpendapat bahwa mereka pergi ke restoran non-Jepang sekitar 2 sampai 4 kali dalam sebulan. Selain mengkonsumsi makanan non-Jepang di restoran, pergeseran tempat makan juga terjadi ketika para responden memutuskan untuk pergi ke café non-Jepang atau yang menjual minuman non-Jepang seperti *coffeeshop*. Mereka juga memberikan pendapat mengenai dimana biasanya mereka merayakan hari spesial (seperti hari ulang tahun, hari *valentine*). Beberapa responden menjawab bahwa mereka lebih memilih makan di restoran ketika merayakan hari spesial.

## c. Pergeseran Alat Makan

Hanya terjadi sedikit pergeseran alat makan pada responden yang berdomisili di Osaka. Seluruh responden Osaka (50%) tetap menggunakan sumpit ketika makan makanan non-Jepang. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada orang Jepang yang tetap mempertahankan penggunaan sumpit dikarenakan sumpit sudah melekat pada budaya makan mereka meskipun makanannya merupakan makanan non-Jepang. Sedangkan responden yang berdomisili di Tokyo lebih dominan dalam menggunakan alat makan seperti sendok, garpu dan pisau terlihat dari respon keempat responden (50%) menggunakan alat makan sendok, garpu dan pisau. Hal ini merupakan cara mereka dalam menyesuaikan alat makan ketika mengkonsumsi makanan non-Jepang.

## 3.2 Faktor Pergeseran Budaya Makan

### 3.2.1 Faktor Pergeseran Pola Makan

Hasil kuesioner menunjukkan bahwa terjadinya pergeseran pola makan dipengaruhi oleh banyak faktor seperti di bawah ini.

#### 1) Keluarga

Salah satu faktor yang paling berpengaruh terhadap pergeseran pola makan yang terjadi pada responden adalah faktor keluarga. 6 (75%) orang responden yang berdomisili di Osaka dan Tokyo mengatakan bahwa jenis makanan yang di makan responden ketika bersama keluarga tidak bervariasi karena hanya makan makanan Jepang terutama nasi, sup miso, ikan, daging dan salad. Sedangkan dua (25%) responden merasa lebih bebas untuk memilih makanan yang bervariasi ketika mereka hidup sendiri. 8 (100%) yang berdomisili di Tokyo dan Osaka mengaku bahwa mereka jarang bahkan tidak lagi makan bersama keluarga sejak umur 12, 18, 20 dan 22 tahun. Hal ini menyebabkan

kesempatan mereka untuk makan makanan Jepang semakin kecil dan membuat mereka mencoba makanan yang lebih bervariasi, termasuk makanan non-Jepang.

## 2) Kebosanan

7 (87.5%) responden mengaku memiliki rasa bosan terhadap makanan Jepang dikarenakan sejak kecil hingga dewasa dibesarkan dengan makanan Jepang oleh keluarganya.

## 3) Tinggal Sendiri

Ketika semua responden mulai tinggal terpisah dengan orang tuanya, mereka mulai makan makanan yang lebih bervariasi, termasuk makanan non-Jepang. Semenjak tinggal sendiri para responden mengaku bahwa mereka lebih sering makan makanan non-Jepang ketika makan dengan teman maupun sendirian, hal ini menandakan bahwa faktor tinggal sendiri memberikan pengaruh pergeseran makan pada responden.

## 4) Rasa

Rasa makanan tentunya memberikan pengaruh terhadap pergeseran pola makan, cita rasa makanan Jepang cenderung hambar dibandingkan makanan Korea atau India yang cenderung kuat. Semua responden (100%) mengaku bahwa mereka menyukai makanan non-Jepang dikarenakan rasanya yang enak.

## 5) Kepraktisan

Kepraktisan dalam cara makan dan cara mendapatkan makanan juga berpengaruh pada pergeseran pola makan. Seluruh responden (100%) mengungkapkan bahwa makan makanan non-Jepang sangat praktis, bahkan salah satu responden yang berdomisili di Tokyo mengaku bahwa dia menyukai hamburger karena mudah cara memakannya dan dia pun menyukai *McDonald's* karena dekat dengan rumah.

## 6) Jumlah Restoran

Salah satu faktor terbesar terjadinya pergeseran pola makan pada responden yaitu meningkatnya jumlah restoran non-Jepang. Menurut kedelapan responden mengungkapkan bahwa semakin meningkatnya jumlah restoran non-Jepang, maka semakin banyak variasi makanan yang disajikan sehingga semakin banyak juga orang Jepang yang mengkonsumsi makanan non-Jepang.

## 7) Lingkungan Pertemanan

Faktor lingkungan pertemanan juga memberikan pengaruh pada pergeseran pola makan yang dialami oleh 6 (75%) responden. Mereka berpendapat bahwa mereka makan makanan non-Jepang dikarenakan teman-temannya. Hal ini menandakan bahwa faktor relasi atau pertemanan berpengaruh pada pergeseran pola makan.

## 8) Kesehatan

Orang Jepang terkenal dengan pola makan sehatnya, hampir semua responden berpendapat bahwa mereka menyukai makanan Jepang karena menyehatkan dan baik untuk tubuh. Tetapi selain makanan Jepang, ada responden yang berpendapat bahwa dia menyukai jus yang merupakan minuman non-Jepang karena baik untuk kesehatan.

## 9) Tinggal di Luar Negeri

Semua (100%) responden memberikan jawaban bahwa mereka semua pernah pergi ke luar negeri. Faktor ini secara tidak langsung menyebabkan mereka mengkonsumsi makanan non-Jepang terutama makan dari negara-negara yang pernah dikunjungi oleh responden. Bahkan 2 (25%) responden pun mengaku bahwa mereka mulai terbiasa dengan budaya makan dari negara tersebut

### a. Faktor Pergeseran Tempat Makan

#### 1) Keluarga

Keluarga menjadi salah satu faktor terbesar terjadinya pergeseran tempat

makan yang dialami oleh responden. Semua responden berpendapat bahwa mereka selalu makan makanan Jepang jika makan bersama keluarga dan selalu memasak dan makan di rumah. Hal ini membuktikan bahwa tidak ada variasi dari jenis makanan maupun tempat makan selama mereka makan bersama keluarga. Sehingga ketika responden mulai tinggal sendiri, mereka lebih bebas untuk makan di rumah ataupun di restoran.

## 2) Harga

Biaya hidup di Jepang terkenal cukup tinggi, sehingga ketika menemukan restoran yang harganya murah akan sangat membantu seseorang yang hidup sendiri ataupun sedang berhemat.

## 3) Rasa

Rasa makanan juga memberikan pengaruh terhadap pergeseran tempat makan, ketika ditanya oleh penulis mengenai alasan mereka pergi ke restoran non-Jepang, beberapa responden mengaku bahwa mereka sering pergi ke restoran non-Jepang dikarenakan rasanya yang enak.

## 4) Jumlah Restoran

Salah satu faktor terbesar terjadinya pergeseran tempat makan pada responden yaitu meningkatnya jumlah restoran non-Jepang. Semakin meningkatnya jumlah restoran non-Jepang, semakin menimbulkan ketertarikan responden untuk mencoba tempat baru terutama yang non-Jepang sehingga memberikan dampak semakin banyak orang Jepang yang mengonsumsi makanan non-Jepang.

## 5) Kepraktisan

Dengan semakin banyak jumlah restoran non-Jepang semakin mudah juga untuk para responden makan di restoran non-Jepang. Kepraktisan mendapatkan

makanan ini juga berpengaruh pada pergeseran tempat makan.

## 6) Pertemanan

Faktor lingkungan pertemanan juga memberikan pengaruh pada pergeseran tempat makan yang dialami oleh beberapa responden. Mereka berpendapat bahwa mereka makan di restoran non-Jepang dikarenakan teman-temannya. Hal ini membuktikan bahwa lingkungan pertemanan memicu responden untuk berkunjung ke restoran non-Jepang sehingga terjadi pergeseran tempat makan.

## 7) Kesukaan

Beberapa responden berpendapat bahwa alasan mereka pergi ke restoran non-Jepang dikarenakan mereka memiliki kesukaan terhadap makanan non-Jepang. Faktor ini tentunya berpengaruh pada pergeseran tempat makan yang terjadi pada responden,

## 8) *Style*

Restoran non-Jepang khususnya barat mempunyai desain dan ornamen yang estetik. Hal ini ternyata memberikan pengaruh pada pergeseran tempat makan yang terjadi pada responden, apalagi jika responden memiliki kegemaran pada hal-hal yang modis atau *stylish*.

## 9) *Refreshing*

Orang Jepang dikenal sebagai orang yang sibuk bekerja. Kesibukan tersebut mengakibatkan orang Jepang membutuhkan *refreshing* agar tidak stress. Salah satu cara untuk melakukan refreshing adalah dengan menikmati kopi di *caffeshop*.

## 10) Pekerjaan

Orang Jepang terkenal dengan kesungguhannya dalam bekerja, termasuk bekerja di bidang restoran. Hal ini menandakan bahwa faktor pekerjaan memberikan pengaruh pergeseran

tempat makan, karena responden memiliki kesempatan yang lebih besar untuk mengonsumsi makanan/minuman non-Jepang.

#### b. Faktor Pergeseran Alat Makan

##### 1) Penyesuaian

Setiap negara memiliki keunikan alat makannya masing-masing, mulai dari menggunakan pisau, garpu, sendok bahkan tangan. Para responden yang mengonsumsi makanan non-Jepang, mulai menyesuaikan alat makan tergantung dengan jenis makanannya.

##### 2) Kepraktisan

Kepraktisan cara makan terhadap suatu makanan juga berpengaruh pada pergeseran alat makan yang digunakan.

##### 3) Tinggal di Luar Negeri

Responden yang pernah pergi ke luar negeri secara tidak langsung sering mengonsumsi makanan non-Jepang terutama makan dari negara-negara yang pernah dikunjungi oleh responden. Hal ini berpengaruh juga terhadap alat makan yang mereka gunakan ketika menikmati makanan non-Jepang. Bahkan beberapa responden pun mengaku bahwa mereka mulai terbiasa dengan budaya makan dari negara tersebut.

Tetapi, meskipun terjadi pergeseran pola makan, tempat makan dan alat makan pada mahasiswa Jepang di Osaka dan Tokyo, mereka tetap memilih dan lebih menyukai makanan Jepang dikarenakan makanan Jepang merupakan makanan yang sesuai dengan standar pola makan sehat. Mereka tetap mempertimbangkan makanan yang masuk ke dalam tubuh mereka agar tubuh mereka tetap sehat.

#### 4. Simpulan

Pergeseran budaya makan pada mahasiswa Jepang di Osaka dan Tokyo awalnya terjadi karena kebiasaan mereka yang

awalnya makan makanan Jepang di rumah bersama keluarga, berubah menjadi makan di restoran dengan makanan dan minuman non-Jepang. Bentuk pergeseran budaya makan terdiri dari pergeseran pola makan, pergeseran tempat makan dan pergeseran alat makan. Pergeseran pola makan dan tempat makan terjadi ketika mereka makan bersama teman ataupun sendirian. Sedangkan pergeseran alat makan terjadi ketika mereka lebih memilih untuk menyesuaikan alat makan seperti menggunakan sendok, garpu, pisau dan tangan.

Sedangkan faktor yang menyebabkan terjadinya pergeseran pola makan, pergeseran tempat makan dan pergeseran alat makan yang paling berpengaruh adalah keluarga. Ketika bersama keluarga, mereka memiliki kebiasaan selalu makan makanan Jepang dan memasaknya sendiri di rumah. Hal ini menyebabkan terjadinya kebosanan terhadap makanan Jepang karena makanan yang mereka makan tidak bervariasi. Ketika mereka akhirnya hidup terpisah dengan keluarganya, mereka bisa makan makanan yang lebih bervariasi dan yang mereka sukai, termasuk makanan non-Jepang. Selain itu, jumlah restoran non-Jepang yang semakin meningkat di Jepang juga menyebabkan mereka semakin tertarik pada makanan non-Jepang. Lingkungan pertemanan mereka juga memicu mereka untuk mengonsumsi makanan ataupun minuman non-Jepang secara terus-menerus. Makanan dan minuman non-Jepang yang menyehatkan tubuh juga membuat mereka tertarik untuk mengkonsumsinya, terlebih jika harganya yang murah dan restorannya dekat dengan tempat tinggal, semakin memudahkan mereka untuk mengonsumsi makanan maupun minuman non-Jepang.

#### Referensi

Anisya, N. (2022). Penerapan Shokuiku Dan Pengaruhnya Terhadap Tingginya Harapan Hidup Masyarakat Jepang (Doctoral dissertation, Unsada). (Di akses pada 9 April 2023)

- Christoper, R. (2023). *Shoku Bunka: Japan's Food Culture & Identity* (Di akses pada 7 Mei 2023)
- Ezra Mahdahlena, S. (2020). *Pemahaman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Sastra Inggris (S1 dan D3) Universitas Darma Persada Terhadap Kuliner Khas Jepang* (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada). (Di akses pada 9 Mei 2023)
- Hardiyanto, M. A. (2013). *Budaya Kuliner Jepang: Bahan Pangan, Pengolahan, dan Kandungan Nutrisi*. Dikutip dari <http://lib.ui.ac.id/file>. (Di akses pada 6 Mei 2023)
- Hidayati, L. (2018). *Pengolahan Makanan Oriental* (Di akses pada 7 Mei 2023)
- Ichsan Nul, A. (2022). *Budaya Pola Makan Di Jepang Dalam Peningkatan Kesehatan Masyarakat Jepang* (Doctoral dissertation, Unsada). (Di akses pada 28 April 2023)
- Karyati, A. (2022). *Wanita dalam Chanoyu pada Novel "The Life of an Amorous Man" Karya Ihara Saikaku* (Kajian Sastra dan Budaya Jepang). *Chi'e: Journal of Japanese Learning and Teaching*, 10(1), 23-31. (Di akses pada 16 Mei 2023)
- Roslina, L. (2017). *Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang*. *Izumi: Jurnal Bahasa, Sastra dan Budaya Jepang*, 6(2), 1-8. (Di akses pada 9 April 2023)
- Setiyawati, S. (2019). *Perubahan Tradisi Makan Pada Orang Jepang Saat Di Indonesia* (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada). (Di akses pada 9 April 2023)
- Shimmichi, Irfanda (2016) *Pengaruh Keluarga Dalam Perubahan Pola Makan Orang Jepang di Perkumpulan Japan-Jakarta Juudou Club* (Kajian Studi Kasus) (Di akses pada 6 Mei 2023)
- Sinta, T., Aida, N. Z., Putri, R. A., Putri, A., Arrahmah, T. S., Indah, Z. N., ... & Dewanty, V. L. (2021). *Chi'e: Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang*. (Di akses pada 10 Mei 2023)
- Situmorang, H. (2009). *Ilmu Kejepangan 1* (Edisi Revisi). USUpress. (Di akses pada 3 Mei 2023)
- Sugiyono. (2016). *Metode Penulisan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabet. (Di akses pada 6 Mei 2023)
- Vionesa, C. (2019). *Gastrodiplomasi Indonesia Di Belanda Dan Pengaruhnya Terhadap Perkembangan Kuliner Indonesia Di Belanda* (Doctoral dissertation, FISIP UNPAS). (Di akses pada 3 Mei 2023)
- Zhang, J. (2015). *The food of the worlds: mapping and comparing contemporary gastrodiplomacy campaigns*. *International journal of communication*, 9, 24. (Di akses pada 3 Mei 2023)