

Nilai-Nilai Estetika Zen pada *Sushi* di Wilayah Kansai

Aulia Rahmawati¹, Yusida Lusiana², Heri Widodo³

Program Studi Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Jenderal Soedirman,
Purwokerto, Indonesia

Email: aulia.rahmawati@mhs.unsoed.ac.id;

yusida.lusiana@unsoed.ac.id; heri.widodo@unsoed.ac.id

Zen Aesthetic Values of *Sushi* in Kansai Region

Abstract

This research aims to analyze the Zen aesthetic values contained in one of the traditional Japanese foods, sushi, especially sushi in the Kansai region. This research used descriptive qualitative method based on literature approach and documentation to collect relevant data. Theory used for this analysis is Zen aesthetic theory by Hisamatsu Shin'ichi. The conclusion of the analysis shows that sushi in the Kansai region, contains Zen aesthetic values in the characteristics of fukinsei (asymmetry), kokou (the essence of time), seijaku (tranquility), yuugen (depth of meaning), shizen (naturalness), and Kansou (simplicity). These zen aesthetic values are contained in aspects of ingredients, cooking methods, serving methods, taste, and etiquette. The Japanese concepts found in this research are the concepts of moritsuke, ma, sasa giri, sugatamori, sugimori, chirashimori, hiramori, and goshiki.

Keywords : *sushi, aesthetic values, Zen, Kansai region.*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai-nilai estetika Zen yang terkandung pada salah satu makanan tradisional Jepang, yakni *sushi*, khususnya *sushi* di wilayah Kansai. Pengumpulan data dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif melalui studi pustaka dan dokumentasi untuk mendapatkan data-data yang relevan. Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori estetika Zen yang dikemukakan oleh Hisamatsu Shin'ichi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pada *sushi* di wilayah Kansai terdapat nilai-nilai estetika Zen berupa ciri *fukinsei* (asimetris), ciri *kokou* (esensi waktu), ciri *seijaku* (ketenangan), ciri *yuugen* (kedalaman makna), ciri *shizen* (alami), dan ciri *kansou* (sederhana). Nilai-nilai estetika zen tersebut terkandung dalam aspek bahan, metode memasak, metode penyajian, rasa, dan etiket. Adapun konsep Jepang yang ditemukan dalam penelitian ini terdiri atas konsep *moritsuke*, *ma*, *sasa giri*, *sugatamori*, *sugimori*, *chirashimori*, *hiramori*, dan *goshiki*.

Kata kunci : *sushi, nilai estetika, Zen, wilayah Kansai.*

¹ Mahasiswa program studi Sastra Jepang FIB Unsoed

^{2&3} Staf Pengajar program studi Sastra Jepang FIB Unsoed

1. Pendahuluan

Di zaman sekarang ini perhatian terhadap estetika makanan meningkat berkat perkembangan era digital yang menyuguhkan konten-konten makanan berbentuk audio visual. Sebagaimana observasi yang dilakukan dalam Forbes India pada tahun 2017, perilaku memotret dan membagikan potret makanan sudah menjadi kebiasaan baru dengan adanya perkembangan gawai pintar dan media sosial⁴ (Banarjee, 2017 seperti dikutip oleh Pratiwi, 2021 hlm. 252). Dengan begitu, dapat dikatakan bahwa estetika makanan menjadi hal yang diperhitungkan dan juga mempengaruhi seseorang dalam memilih serta menilai suatu makanan. Proses menilai suatu makanan ini berkaitan juga dengan gastronomi, yaitu ilmu yang membahas tentang makanan dan minuman. Jika dilihat dalam sudut pandang gastronomi, penilaian setiap orang terhadap makanan bisa berbeda-beda antara satu sama lain karena dipengaruhi oleh faktor lingkungan dan budaya dimana seseorang tinggal. Gastronomi sendiri merupakan ilmu tentang pengenalan berbagai faktor yang relevan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh suatu kelompok di suatu daerah maupun suatu bangsa (Gillespie, 2001, hlm. 5).

Menurut Ucuk dan Ilhan (2020, hlm. 36) gastronomi mengalami perkembangan dari hari ke hari dan memiliki kaitan yang erat dengan estetika dalam upayanya mencapai kesenangan tertinggi dari proses makan. Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia dalam *website* kbbi.kemdikbud.go.id, estetika adalah: “cabang filsafat yang menelaah dan membahas tentang seni dan keindahan serta tanggapan manusia terhadapnya”. Jadi pengalaman gastronomi tidak hanya ditentukan dari rasa dan fungsi makanan sebagai penghilang rasa lapar saja, melainkan turut melibatkan juga indera penglihatan yang membantu seseorang dalam memutuskan makanan apa yang dipilihnya serta menjadikan pengalaman terhadap suatu makanan bisa lebih bermakna. Ucuk dan Ilhan (2020, hlm. 37) juga mengungkapkan bahwa dalam menilai apa yang indah dan tidak indah dibutuhkan usaha untuk memahami dan menafsirkan suatu estetika yang dapat dilihat dari berbagai sudut pandang.

Berbicara mengenai sudut pandang estetika, masyarakat Jepang banyak menerapkan estetika Zen dari ajaran Buddhisme pada karya-karya seni mereka. Zen sendiri merupakan aliran pertama dari agama buddha yang berkembang di Cina. Meskipun Zen dibawa ke

⁴ I.I Pratiwi, “Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital”, Jurnal Budaya Nusantara, Vol.4 No.2, Maret 2021, h.248-257

Jepang oleh bangsa Cina, namun berkat pengaruh kreativitas dari masyarakat Jepang, lahirlah budaya Zen baru yang memiliki ciri khas tersendiri di Jepang (Shin'ichi, 1974, hlm. 24). Lebih lanjut lagi Shin'ichi (1974, hlm. 19) mengungkapkan bahwa Zen dapat memanasifestasikan dirinya kapan saja, dimana saja, dan melalui objek apapun. Jadi dalam makanan Jepang pun nilai estetika Zen bisa ditemukan. Salah satunya bisa ditemukan pada *sushi* yang menjadi ikon makanan Jepang di dunia.

Popularitas *sushi* di dunia tidak terbantahkan lagi, sesuai dengan penelitian yang dilakukan Yang (2013, hlm. 38) bahwa evolusi *sushi* masih terus berlanjut seiring dengan laju globalisasi, dimana *sushi* tidak hanya sekedar makanan yang disajikan di Jepang saja melainkan telah menginjakkan kaki di pasar global. Yang (2013, hlm. 39) juga mengungkapkan bahwa *sushi* telah menjadi makanan Jepang yang popularitasnya tinggi di banyak kota di seluruh dunia. Di antaranya menyebar juga di Indonesia, menurut JETRO (Japan External Trade Organization), Indonesia adalah target terbesar kedua setelah Thailand yang menjadi target penyebaran makanan Jepang di wilayah ASEAN (Jetro, 2013 dalam Lusiana, 2020 hlm. 22). Lebih lanjut lagi Lusiana (2020, hlm. 27) menyatakan bahwa penggunaan istilah-istilah Jepang seperti *sushi* dan *tempura* yang tidak diterjemahkan ke dalam bahasa target manapun menjadi salah satu bukti dari penyebaran makanan Jepang. Hal tersebut pun menunjukkan keberhasilan dari *gastrodiplomasi*⁵ Jepang di dunia.

Adapun alasan pemilihan objek penelitian berupa *sushi* di wilayah Kansai didasari oleh hasil survei nasional yang dilakukan Mizkan Holdings (Perusahaan Jepang yang memproduksi *natto*, cuka, bumbu, dan produk makanan lainnya) pada bulan Oktober 2018 kepada 2.820 partisipan. Hasil survei tersebut menunjukkan *sushi* sebagai makanan Jepang yang paling banyak disukai oleh masyarakat Jepang dengan jumlah persentase 43,6%. Selain itu, Mizkan Holdings juga melakukan survei untuk kategori *sushi* lokal yang paling banyak diketahui dan *sushi* lokal yang paling ingin dimakan. Pada kategori *sushi* lokal yang paling banyak diketahui, tiga jenis *sushi* dari wilayah Kansai yaitu *Sabazushi* dari Kyoto, *Kaki no Hazushi* dari Nara, dan *Funazushi* dari Shiga masuk ke dalam peringkat lima besar. Sementara pada peringkat lima besar dalam kategori *sushi*

⁵ Diplomasi yang menggunakan makanan sebagai media untuk meningkatkan citra dan membentuk reputasi tertentu bagi sebuah negara dalam kancah internasional (kbbi.kemdikbud.go.id).

lokal yang paling ingin dimakan, terdapat dua jenis *sushi* dari wilayah Kansai yaitu *Tekonezushi* dari Mie dan *Hakozushi* dari Osaka. Jadi dari hasil survei tersebut membuktikan bahwa *sushi* lokal dari wilayah Kansai termasuk *sushi* yang popularitasnya cukup tinggi di Jepang.

Gambar 1. Peta wilayah Kansai



Sumber : http://www.itcj.or.jp/heartynn_search/eng/kansai_region

Jepang sendiri adalah sebuah negara kepulauan yang memanjang dari utara ke selatan yang terdiri atas empat pulau utama yaitu Pulau Hokkaido, Honshu, Shikoku, dan Kyushu serta pulau-pulau kecil lainnya dan memiliki 47 prefektur. Menurut situs web-japan.org, 47 prefektur di Jepang dikelompokkan menjadi delapan wilayah berdasarkan letak geografis dan sejarahnya. Delapan wilayah tersebut terdiri atas Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kansai, Chugoku, Shikoku, dan Kyushu. Sesuai dengan peta dalam Gambar 1 di atas, wilayah Kansai terbagi menjadi tujuh prefektur yang terdiri atas Prefektur Shiga, Kyoto, Osaka, Nara, Hyogo, Wakayama, dan Mie. Wilayah Kansai yang dikenal juga dengan sebutan Kinki adalah istilah yang dipakai untuk menyebut wilayah Jepang di bagian barat pulau Honshu. Wilayah Kansai juga disebut sebagai pusat budaya dan sejarah di Jepang. Budaya *sushi* di wilayah Kansai pun berperan besar dalam sejarah perkembangan *sushi* di Jepang. Di antaranya yaitu masih bisa ditemukan *funazushi* yang merupakan bentuk *sushi* kuno (*sushi* dengan metode fermentasi kuno) yang menjadi prototipe dari *sushi* Jepang yang ada saat ini. Selain itu, teknik membuat *sushi* dengan ditekan (*oshizushi*), *kaitenzushi* (*sushi* dengan kereta ban berjalan) serta tradisi *ehomaki* yang saat ini menyebar di seluruh Jepang juga lahir di wilayah Kansai. Adapun *sushi* dari setiap prefektur di wilayah Kansai memiliki karakteristiknya tersendiri. Seperti apa yang dikemukakan oleh Vladimir César (2017, hlm. 10) bahwa *sushi* telah dianggap sebagai ikon makanan Jepang yang terkenal di seluruh dunia, akan tetapi banyak orang yang tidak

menyadari fakta bahwa *sushi* sendiri sangat bervariasi di setiap wilayahnya di Jepang. Di Jepang *sushi* bisa ditemukan dalam berbagai macam variasi yang berbeda-beda dari setiap wilayahnya baik dari segi bahan, bentuk, rasa dan hal lainnya. Oleh karena itu, nilai-nilai estetika zen yang terkandung pun bisa berbebeda-beda. Melihat variasi *sushi* di wilayah Kansai, dalam artikel ini penulis ingin menganalisis nilai-nilai estetika zen apa saja yang terkandung pada *sushi* di wilayah Kansai.

2. Metode dan Teori

2.1 Metode Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan memperjelas fenomena budaya *sushi* di wilayah Kansai. Data-data penelitian dikumpulkan menggunakan teknik studi pustaka dan dokumentasi. Sumber data utama pada penelitian ini berupa narasi dan dokumentasi gambar dari video *Youtube* berjudul 関西食探訪郷土に伝わる食の芸術すし文化(*Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no geijutsu Sushi Bunka*) yang diunggah oleh 関西・大阪21世紀協会 広報担当 (*Kansai Ōsaka 21 seiki kyōkai kōhō tantō*) pada tanggal 9 Maret 2017 dengan durasi 58 menit dan bisa diakses melalui pranala <https://www.youtube.com/watch?v=p54C4v3tfco&t=716s>. Data penelitian juga didukung dengan sumber lain seperti situs web resmi Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang (MAFF), situs web resmi dari masing-masing prefektur di wilayah Kansai, jurnal, buku, dan jenis publikasi lainnya yang dapat menguatkan penelitian.

2.2 Teori

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori estetika zen yang dikemukakan oleh Hisamatsu Shin'ichi (1974) yang terdiri atas tujuh ciri yaitu *fukinsei* 'asimetris', *kanso* 'kesederhanaan', *kokō* 'kekeringan', *shizen* 'kealamian', *yūgen* 'kedalaman makna', *datsuzoku* 'kebebasan' dan *seijaku* 'ketenangan'. Pembahasan dilakukan berdasarkan nilai-nilai estetika zen tersebut.

3. Kajian Pustaka

Pada penelitian terdahulu ditemukan teori dan konsep yang relevan dengan penelitian ini yang dapat digunakan sebagai acuan serta bahan perbandingan. Beberapa hasil

penelitian tersebut dipaparkan sebagai berikut. Pertama adalah penelitian yang dilakukan oleh Exacta dan Anwar (2013) dengan judul jurnal “*Wagashi : Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang*”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa dalam *wagashi* terdapat nilai-nilai estetika *zen*, di antaranya karakteristik *shizen* (alami), *kanso* (sederhana), *seijaku* (asimetris), dan *yūgen* (kedalaman makna), sedangkan nilai estetika *wabinya* yaitu *simple*, *unpretentious beauty*, *imperfect*, dan *irregular beauty*. Kedua yaitu penelitian yang dilakukan oleh Theng, dkk (2015) dengan judul jurnal “*Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan Dalam Penyajian Makizushi Musim Gugur Pada Tv Champion Jepang*”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa dalam penyajian *makizushi* musim gugur dalam acara TV Champion Jepang terdapat nilai keindahan yaitu kesatuan atau keutuhan, keselarasan, kesimetrisan, keseimbangan dan kekontrasan atau penonjolan, sedangkan dari segi rasa terdapat kesatuan rasa, keselarasan rasa dan kekontrasan rasa. Ketiga yaitu penelitian dari Aziz, dkk (2019) dengan judul jurnal “*Omotenashi Dalam Wagashi*”. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa *wagashi* adalah suatu karya seni yang dibuat pengrajin yang mengandung semangat *omotenashi* (keramahtamahan khas Jepang) serta dapat dikonsumsi, dimana *wagashi* dibuat dengan kolaborasi seni yang dapat memanjakan kelima panca indera manusia.

4. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan *sushi* dari setiap prefektur di wilayah Kansai, akan dianalisis nilai-nilai estetika Zen yang terkandung di dalamnya.

4.1 *Sushi* Di Prefektur Shiga

Prefektur Shiga adalah prefektur yang dilimpahi spesies endemik dari Danau Biwa, yaitu danau terbesar di Jepang yang luasnya mencapai seperenam dari wilayah prefektur (pref.shiga.ig.jp). Salah satu spesies endemik terkenalnya yaitu *nigorobuna* (sub spesies dari ikan *funa*) yang dijadikan bahan untuk membuat *funazushi*. Adapun pada situs maff.go.jp disebutkan bahwa *funazushi* sudah dianggap sebagai budaya rakyat tak berwujud dan pada tahun 1998 ditetapkan sebagai “Properti Budaya Makanan Shiga”. Pada video *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no geijutsu Sushi Bunka*, *funazushi* ditampilkan dalam dua bentuk penyajian. Pada Gambar 2(a) *funazushi* disajikan dalam piring bulat yang tidak terlalu sempurna bagian tepinya, sedangkan pada

Gambar 2(b) *funazushi* disajikan dalam piring berbentuk persegi panjang yang tepi piringnya tampak tidak simetris serta memiliki lengkungan di sisi kanan yang tampak lebih rendah daripada lengkungan di sisi kiri. Hal-hal tersebut menunjukkan nilai estetika Zen *fukinsei* yaitu asimetris yang ciri bentuknya tidak merata dan tidak sempurna, contohnya sebuah lingkaran yang bulat tapi bengkok serta segiempat yang panjang sisinya tidak sama (Shin'ichi, 1974, hlm. 29).

Gambar 2. *Funazushi*



**Sumber: *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka 2017*,
(a) 00:08:40 (b) 00:11:33**

Adapun ciri *kokou* atau esensi waktu pada piring dalam Gambar 2(a) dan 2(b) bisa terlihat dari warna piring yang tampak usang. Pada Gambar 2(a) piring memiliki guratan warna hitam yang tidak merata, sedangkan pada Gambar 2(b) piringnya memiliki pola retak di bagian sisinya serta beberapa bagian warna piring yang memudar. Hal tersebut termasuk ke dalam ciri *kokou* atau esensi waktu karena menyiratkan bahwa piring tersebut telah digunakan dalam waktu yang lama. Selain itu, piring pada Gambar 2(a) memiliki tekstur yang halus, sedangkan piring pada Gambar 2(b) memiliki tekstur yang kasar di bagian sisinya. Menurut Lowry (2005, hlm. 220), tekstur bukanlah sesuatu yang hanya bisa dirasakan saja, karena tekstur juga memiliki daya tarik visual. Mangkuk ataupun peralatan lain yang dibuat dengan tembikar ataupun porselen memiliki daya pikat pada teksturnya baik yang kasar maupun yang sangat halus. Pada penyajian makanan Jepang tekstur juga menjadi salah satu aspek yang diperhitungkan. Peralatan makan Jepang ada di atas meja bukan hanya sebagai wadah makanan saja, tetapi juga untuk disentuh. Ini berkaitan dengan etiket makan di Jepang yang menyuruh seseorang untuk menyentuh mangkuk ataupun piring mereka ketika makan. Adapun daya tarik visual pada tekstur bisa terlihat dari piring di Gambar 2(b) yang berbeda di sisi kiri dan di sisi kanannya, dimana perbedaan tekstur tersebut menjadi ciri dari estetika zen *fukinsei* (asimetris). Seperti

diungkapkan Shin'ichi (1974, hlm. 29) bahwa asimetris juga ditunjukkan oleh sesuatu yang tidak teratur atau tidak seimbang.

Metode penyajian *funazushi* di atas piring pun dilakukan berdasarkan etiket penyajian makanan Jepang atau disebut juga dengan istilah *moritsuke* [盛り付]. Pada Gambar 2(a) *funazushi* ditaruh di atas piring yang menyisakan banyak ruang. Hal itu berkaitan dengan salah satu etiket penyajian makanan di Jepang yang dikenal dengan istilah *ma* [間], dimana *ma* memiliki arti ruang kosong. Agar muncul keseimbangan antara kekosongan ruang dengan makanan yang menempatnya, piring di Jepang tidak pernah tertutup penuh oleh makanan (Ashkenazi dan Jacob, 2000, hlm. 188). Tujuan lain dari cara penyajian tersebut adalah untuk membantu mata seseorang fokus pada makanan yang ada di atas piring mereka. Ruang kosong tersebut pun memberikan kesan tenang atau *seijaku* yang merupakan salah satu nilai dari estetika zen. Bagi masyarakat Jepang adanya ruang kosong memberikan kebebasan pada seseorang untuk menciptakan imajinasi atau maknanya tersendiri. Hal itu menghadirkan ilusi *yuugen* atau kedalaman makna. Jadi fungsi *ma* tersebut mirip seperti ruangan upacara teh yang sengaja dibuat gelap dengan tujuan mencegah gangguan dan memberikan suasana tenang yang akhirnya akan membawa seseorang menuju ke ketenangan pikiran Shin'ichi (1974, hlm. 34). Ciri *yuugen* juga terdapat pada proses membuat *funazushi* yang disebut dengan 'misteri fermentasi'. Disebut misteri fermentasi karena rasanya bisa berbeda tergantung dari siapa yang mengasinkan ikan, jumlah nasi, suhu, dan bagaimana cara ikan diasinkan. Pada situs shigaquo.jp, Kenichiro Uchida yang merupakan salah satu pemilik restoran *funazushi* di Kota Otsu mengemukakan bahwa meskipun Ia membuat *funazushi* setiap tahun, rasanya tidak akan persis sama seperti yang diharapkan. Perasaan pasrah terhadap hasil akhir dari pembuatan *funazushi* tersebut memberikan kesan *yuugen* yang juga bermakna kemisteriusan dan perasaan mendalam.

Selain itu, proses fermentasi *funazushi* yang mengandalkan bakteri alami yaitu asam laktat menggambarkan ciri *shizen* atau alami. Adapun warna *funazushi* yang tampak pucat menunjukkan keindahan warna yang muncul berkat proses fermentasi dalam jangka waktu yang lama. Warnanya yang jauh dari kesan segar menggambarkan kekeringan, layu, atau sesuatu yang tercipta berkat tempaan waktu, dimana hal itu merupakan ciri dari *kokou*. Bila diilustrasikan yaitu seperti dahan pohon pinus yang kehilangan warna hijaunya dan kesegarannya karena hantaman badai dan juga salju (Shin'ichi, 1974: 31).

Ciri *kokou* atau esensi waktu lainnya bisa ditemukan pada bagian kepala dan ekor ikan yang melunak berkat proses fermentasi. Pada *funazushi*, kepala dan ekor ikan yang lunak tersebut sering disajikan di atas piring karena bisa ikut dikonsumsi. Hal itu bisa dilihat pada penyajian *funazushi* dalam Gambar 2(b) yang menyertakan kepala beserta ekornya. Adapun urutan potongan *funazushi* pada Gambar 2(b) yang padu mengikuti bentuk asli ikan menjadikan tampilannya tampak rapi dan hal itu memberikan kesan tenang atau *seijaku*. Pola penyusunan *funazushi* pada Gambar 2(b) tersebut termasuk ke dalam pola *sugatamori* yaitu pola yang susunannya mengikuti entitas asli bahannya. Di samping itu, pada Gambar 2(a) *funazushi* hanya disajikan dalam jumlah tiga potongan, dimana hal tersebut menunjukkan ciri estetika zen *fukinsei* atau asimetris yang ditandai dengan jumlah bilangan ganjil. Di sisi lain, bahan untuk membuat *funazushi* yang hanya terdiri atas tiga bahan yaitu ikan nigorobuna, nasi, dan garam menunjukkan ciri kesederhanaan atau *kanso*. Ciri estetika *kanso* atau sederhana lainnya juga terlihat pada komposisi warna, baik warna pada *funazushi* maupun warna pada piring yang tidak mencolok, serta hiasan yang tidak berlebihan. Hiasan berbentuk kerucut di atas piring juga memberikan kesan *yuugen* (kedalaman makna). Hiasan tersebut berbentuk seperti gunung atau *yama no katachi*. Di Jepang, bentuk seperti itu bisa disebut juga dengan istilah *sugimori* yaitu bentuk mengerucut ke atas yang menyerupai bentuk pohon cedar.

4.2 Sushi Di Prefektur Kyoto

Gambar 3. *Sabazushi*



Sumber: *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka*
2017,00:19:04

Sabazushi merupakan *sushi* lokal khas Kota Kyoto yang dibuat dengan *neta* ikan makarel. Gambar 3 di atas menampilkan *sabazushi* yang dibuat oleh salah satu restoran *sushi* terkenal di Kyoto yaitu restoran Izuu. Pada Gambar 3 di atas terlihat *sabazushi* yang disajikan dalam dua tingkatan dengan susunan 1 : 3 yang dibedakan dari lapisan rumput laut di bagian luar *sushi*. Di bagian bawah *sabazushi* dilapisi dengan rumput laut,

sedangkan di bagian atas tidak dilapisi rumput laut. Susunan dengan komposisi 1 : 3 tersebut menunjukkan angka ganjil yang menjadi salah satu ciri khas dari *fukinsei* atau asimetris. Pada dunia angka, bilangan ganjil (satu, tiga, lima dst) dianggap asimetris, sedangkan bilangan genap (dua, empat, enam dst) dianggap simetris (Shin'ichi, 1974, hlm. 30). Ciri asimetris lainnya juga terlihat dari penataan *sabazushi* di bagian atas dan bawah yang tidak searah. Bagian atas mengarah ke kiri, sedangkan bagian bawah mengarah ke tengah atau depan.

Selain *sabazushi*, di dalam mangkuk juga terdapat hiasan berupa daun hijau yang diukir. Di Jepang, hiasan daun pada makanan yang diukir dengan pola-pola disebut juga dengan istilah *sasa giri*. Hiasan *sasa giri* dalam mangkuk *sabazushi* tersebut menampilkan keterampilan dekorasi yang detail serta menambah kesan alami pada penyajian yang memberikan ciri estetika *shizen* (alami). Adapun pada Gambar 3 di atas *sabazushi* diletakkan di dalam mangkuk berbentuk kelopak bunga krisan. Menurut situs kissho-noren.jp, bunga krisan identik sebagai bunga yang mekar di musim gugur. Ciri lain musim gugur juga bisa terlihat dari warna mangkuk yang dominan berwarna merah serta emas yang memberikan kesan hangat di musim gugur yang sejuk. Di Jepang, bunga krisan memiliki makna panjang umur, sedangkan warna merah dan emas memiliki makna perayaan dan ucapan selamat. *Sabazushi* sendiri merupakan hidangan yang sering disajikan di *hare no hi* (hari-hari cerah) yang mengacu pada pada hari-hari penting seperti perayaan, festival, dan lain-lain. Jadi dari peralatan makan yang dipilih oleh koki *sushi* tersebut, tersirat simbol-simbol yang bisa dimaknai oleh seseorang yang menikmati makanannya. Perasaan koki *sushi* dalam menghargai musim yang tertuang dalam simbol-simbol tersirat tersebut menjadi ciri dari *yuugen* atau kedalaman makna. Selain itu, corak/pola gaya Jepang yang beragam pada mangkuk tersebut menjadikan bentuk dan warna *sabazushi* terlihat lebih lembut dan sederhana. Perpaduan seimbang antara mangkuk corak yang berkilau dengan *sabazushi* yang sederhana itu memberikan kesan tenang atau *seijaku*. Seperti yang dikemukakan oleh Shin'ichi (1974, hlm. 36) *seijaku* memiliki arti ketenangan yang maknanya tidak gelisah dan tidak meresahkan.

Adapun ciri *kanso* (sederhana) terdapat pada penggunaan bahan serta metode memasak *sabazushi*. *Sabazushi* sendiri terbuat dari bahan berupa nasi, acar ikan makarel, dan rumput laut. Metode membuatnya adalah dengan cara menggulung ikan dan nasi menggunakan kain putih sambil ditekan lalu dilapisi rumput laut dan kemudian dipotong.

Penggunaan bahan yang sedikit serta metode memasaknya yang tidak berlebihan menggambarkan ciri kesederhanaan atau *kanso*. Ada juga ciri alami atau *shizen* bisa terlihat pada Gambar 3 yang menampilkan warna daging serta kulit ikan makarel yang tampak segar. Warna segar atau alami tersebut bisa tetap terjaga karena *sabazushi* dibuat dengan proses sederhana yang tidak merusak warna dan rasa alami ikan. Pada situs resmi restoran Izuu yaitu *izuu.jp*, disebutkan bahwa lewat keterampilan tangan koki *sushi* dalam menilai, mengerti bahan, dan menggenggam telah membuat rasa dari *sabazushi* menjadi sempurna. Umumnya *sabazushi* adalah jenis *sushi* yang baru dimakan setelah didiamkan semalaman. Orang-orang di Kyoto menyukai cita rasa *sabazushi* yang telah dibiarkan sekitar 10 jam (*Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka* 2017, 00:21:20). Meski begitu, *sabazushi* tetap bisa dimakan langsung setelah dibuat. Cara makan *sabazushi* menurut situs *izuu.jp* dibagi menjadi tiga kelompok, yaitu dimakan langsung setelah dibuat, didiamkan selama 5 hingga 8 jam, dan didiamkan hingga 12 jam. Semakin lama didiamkan rasanya menjadi lebih enak. Keindahan dalam segi rasa yang menua tersebut menunjukkan ciri *kokou* atau esensi waktu.

Gambar 4. Temarizushi



Sumber: Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka 2017,00:16:55

Adapun Gambar 4 di atas, merupakan *temarizushi* dari Kota Kyoto yang lahir berkat budaya *Geisha*. Ukurannya yang kecil diformulasikan untuk *maiko* (*geisha* magang) agar bisa memakan *temarizushi* dengan indah tanpa harus membuka mulut lebar-lebar serta tidak akan merusak riasan bibir mereka. Pada Gambar 4 di atas terlihat *temarizushi* yang tampak simetris penataannya. Namun, ciri *fukinsei* atau asimetris juga bisa ditemukan pada jumlah *temarizushi* yang ganjil. Dalam satu kotak, *temarizushi* disajikan dengan pola tiga baris dan lima kolom yang jumlah totalnya 15 buah. Sementara itu, ciri *kanso* atau sederhana dapat terlihat dari komposisi bahan *temarizushi* yang hanya terdiri atas nasi dan *neta*/bahan. Pada Gambar 4 di atas tampak *temarizushi* yang ditata berjarak

antara satu bahan dengan bahan lainnya. Penataan makanan seperti itu dalam etiket penyajian makanan Jepang disebut dengan nama *chirashimori*. *Chirashimori* adalah gaya penataan menyebar yang dibuat dengan jarak atau spasi antara satu sama lain (temaaitamae.jp). Ruang kosong atau *ma* yang tercipta di antara celah-celah satu bahan dengan dengan bahan lainnya tersebut memberikan kesan yang damai dan tenang. Hal itu mencerminkan ciri *seijaku* atau ketenangan yang tampak dari sesuatu yang rapi.

Keseimbangan warna yang diatur sedemikian rupa juga memberikan kesan tenang atau *seijaku*. *Temarizushi* dalam Gambar 4 di atas dibuat dengan lima warna Buddha (*Goshiki*) yaitu biru (yang bisa diwakili warna hijau), kuning, merah, putih, dan hitam (yang bisa diwakili warna ungu). Penggunaan lima warna Buddha yang mengacu pada warna-warna alam (air, emas, api, kayu, dan tanah) masuk ke dalam etiket penyajian makanan Jepang, dimana lima warna tersebut menggambarkan ciri *kanso* (sederhana) dan *shizen* (alami). Warna-warna indah pada *temarizushi* muncul berkat keterampilan koki *sushi* dalam menggunakan bumbu dan metode memasak yang sesederhana mungkin agar warna alami pada bahan-bahan makanan tetap terjaga. Pada situs kyoyasai.kyoto, dipaparkan bahwa perhatian estetika dalam masakan Kyoto diwariskan dari para *Kuge* yaitu bangsawan istana yang melarang pengubahan warna sayuran dalam masakan demi menonjolkan keindahan yang alami. Oleh karena itu, dalam merebus sayuran untuk *sushi* pun tidak menggunakan kecap yang dapat merubah warna bahan. Adapun *temarizushi* yang rata-rata berbentuk bulat disajikan dalam wadah kayu berbentuk kotak. Hal tersebut menggambarkan salah satu etiket penyajian makanan Jepang, dimana bahan makanan berbentuk bulat akan terlihat menonjol jika disajikan dalam wadah yang berbentuk kotak ataupun sebaliknya.

4.3 Sushi Di Prefektur Osaka

Gambar 5. *Hakozushi*



Sumber: *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka*
2017,00:30:00

Hakozushi Osaka dikenal sebagai *sushi* tekan yang menggunakan bahan-bahan kelas atas. Pada Gambar 5, *hakozushi* disajikan dengan *neta* belut conger, telur, udang, jamur kuping, ikan air tawar, dan ikan kurisi (*sea bream*). *Hakozushi* disebut juga dengan “Kaiseki Enam Menit Dua Inchi” karena potongannya berukuran dua inci yang bahan-bahannya dimasak dengan elemen *kaiseki* (hidangan yang memiliki keindahan halus dari bahan-bahan yang direbus, dipanggang, dan diberi cuka lalu disajikan dalam satu kotak yang sama). Ciri khas lain dari *hakozushi* yaitu ditekan dalam satu kotak yang kemudian dipotong menjadi enam bagian. Proses penekanan nasi dan bahan tersebut bertujuan untuk mengeluarkan udara agar daya simpannya meningkat. Selain itu, nasi pada *hakozushi* juga merupakan nasi yang dicampur dengan gula yang sama-sama bertujuan meningkatkan daya simpannya yaitu menjaga nasi tetap lembap dalam waktu yang lama. Jadi selain indah di mata, perpaduan nasi dengan bahan-bahannya akan memunculkan rasa yang semakin enak dan dalam saat dikunyah (osakamania.jp). Hal tersebut menjadi ciri khas dari *yuugen* atau kedalaman makna, dimana rasa dari *hakozushi* terkadang tidak bisa dijelaskan dengan kata-kata namun bisa dirasakan keindahannya.

具材が織りなす色と艶。それらが見事な配列で箱庭のような空間を埋める食の芸術品です。Guzai ga orinasu iro to tsuya, sorera ga migotona hairitsu de hakoniwa no yōna kūkan o umeru shoku no geijutsuhindesu. (Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka 2017,00:34:18)

Terjemahan :

“Komposisi warna dan bahan pada *hakozushi* diibaratkan seperti taman kecil yang mengisi suatu ruang dengan penataannya yang indah”.

Keindahan penataan, bentuk, dan warnanya juga menjadi salah satu daya tarik dari *hakozushi* (osakamania.jp). Warna kuning dari telur dipadukan dengan warna merah udang dalam satu potongan. Adapun jamur kuping hitam dipadukan dengan ikan air tawar putih yang bagian tengahnya bertumpuk sehingga memunculkan warna gradasi (osakamania.jp). Selain itu, bentuknya yang sederhana dan disajikan tanpa hiasan berlebihan menjadi karakteristik dari *kanso* atau sederhana. Penataannya yang tampak padu dengan pola mosaik tersebut menggambarkan ciri *seijaku* karena ketenangan muncul dari sesuatu yang ditata dengan rapi. Adapun ciri *kanso* atau sederhana terdapat pada cara makan *hakozushi* yang dimakan apa adanya tanpa perlu dicelupkan ke *shoyu*. Hal itu dikarenakan nasi pada *hakozushi* sudah dibumbui, sehingga rasanya sudah enak tanpa perlu dicelupkan ke *shoyu*. Bahan-bahan pada *hakozushi* dibuat dengan metode

memasak yang sederhana tanpa bumbu berlebihan. Bahkan beberapa bahan disajikan mentah dengan tujuan mempertahankan rasa alaminya. Hal tersebut menunjukkan ciri *kanso* (sederhana) dan juga *shizen* (alami).

4.4 Sushi Di Prefektur Nara

Kaki no hazushi merupakan *sushi* khas Nara yang dibuat dengan menggabungkan bahan dari pegunungan dengan bahan dari laut. Daya tarik dari *kaki no hazushi* terletak pada bungkusnya yang menggunakan daun kesemek. Setiap satu potong *sushi* dibungkus daun kesemek dan kemudian dimasukkan ke dalam kotak kayu khusus seperti pada Gambar 6(a) di bawah. Setelah terisi penuh, kotak kayu ditutup rapat dan kemudian dibiarkan semalam. Proses didiamkan dalam semalam tersebut menggambarkan esensi waktu yang menjadi ciri dari *kokou*. Jadi bisa dikatakan bahwa *kaki no hazushi* termasuk ke dalam jenis *sushi* lambat, dimana daun kesemek yang memiliki sifat antibakteri dimanfaatkan masyarakat Nara untuk menjaga kelembapan *sushi*. Menurut situs maff.go.jp, berkat prosesnya yang didiamkan semalam tersebut, aroma dari daun kesemek berpindah ke nasi *sushi* dan menjadikan *kaki no hazushi* beraroma lembut. Aroma lembut daun kesemek yang muncul pada *kaki no hazushi* tersebut bisa dianggap sebagai ciri dari *seijaku* atau ketenangan.

Gambar 6. (a) kotak khusus untuk fermentasi *kaki no hazushi* (b) *Kaki no hazushi* (c) *Kaki no hazushi* musim gugur



(a)

(b)

(c)

Sumber: *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka* 2017, (a&b) 00:43:47 (c) sushi-blog.com

Ciri *fukinsei* atau asimetris bisa terlihat pada Gambar 6(b) di atas, dimana *kaki no hazushi* disajikan dalam jumlah ganjil yaitu tiga buah yang merupakan salah satu ciri dari *fukinsei*. Adapun penataan *kaki no hazushi* pada Gambar 6(b) dibuat dengan gaya *hiramori* yaitu gaya penataan miring di atas piring. Selain bertujuan untuk faktor estetika, penataan dengan gaya *hiramori* juga bertujuan agar potongan *sushi* lebih mudah diambil, dibandingkan dengan potongan yang ditata sejajar sama rata (Lowry, 2005, hlm. 222). Posisinya yang miring ke arah ke kanan pun dimaksudkan agar lebih dekat ke tangan

kanan. *Kaki no hazushi* khas Nara identik dengan makanan yang disajikan saat festival musim panas. Beberapa tanda musim panas bisa terlihat pada Gambar 6(b) di atas, yaitu dari penggunaan alas makanannya. Piring dalam Gambar 6(b) berbentuk daun dengan rona warna biru yang lembut dan tampak memudar, dimana penggunaan piring tersebut bertujuan memberikan kesan sejuk di musim panas. Penggunaan daun kesemek hijau sebagai alas *kaki no hazushi* di atas piring juga memberikan kesan segar dan hal itu menjadi ciri *shizen* atau alami. Ciri *shizen* (alami) sendiri bermakna sesuatu yang sebagaimana adanya dan bukan sesuatu yang dipaksakan (Shin'ichi, 1974, hlm. 32), hal itu bisa terlihat dari warna daun kesemek yang berbeda-beda di setiap musim. Saat musim panas *kaki no hazushi* dibungkus dengan daun kesemek berwarna hijau, sedangkan saat musim gugur *kaki no hazushi* dibungkus dengan daun berwarna kuning, jingga, dan merah seperti yang ditunjukkan pada Gambar 6(c). Perbedaan warna dari daun kesemek yang digunakan pada *kaki no hazushi* tersebut merupakan wujud dalam mengekspresikan pergantian musim yang memberikan kesan *shizen* (alami) dan juga *yuugen* (kedalaman makna).

4.5 *Sushi* Di Prefektur Hyogo

Gambar 7(a) dan 7(b) di bawah ini menunjukkan *chirashizushi* khas Pulau Awaji di Prefektur Hyogo. Gambar 7(a) adalah *chirashizushi* yang disajikan dengan 10 jenis bahan berbeda dalam satu mangkuk yang sering disebut juga dengan *kaisen donburi*, sedangkan Gambar 7(b) menunjukkan *chirashizushi* dengan bahan utama berupa makarel spanyol yang sering disebut juga dengan *sawara aburi donburi*. Kedua *chirashizushi* tersebut biasanya disajikan dengan nasi cuka yang dingin. Pada video *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka* (2017, 00:55:05) disebutkan jika *gu* atau bahan ditaruh di atas nasi cuka yang hangat, maka *sashimi* atau bahan-bahan yang mentah akan kehilangan kesegarannya. Upaya untuk membuat *sashimi* tetap segar tersebut menggambarkan ciri *shizen* atau alami.

Gambar 7. (a) *kaisen donburi* (b) *sawara aburi donburi*



(a)



(b)

Sumber: Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka 2017, (a) 00:55:20 (b) 00:56:26

Di atas nasi *sushi*, irisan rumput laut panggang (*nori*) serta daun perilla (*shiso*) akan ditaburkan sebelum *gu*. *Gu* pada kedua *chirashizushi* di atas pun sama-sama disajikan dalam bentuk memusat ke tengah dengan hiasan daun (*sasa giri*), acar jahe (*gari*) dan *wasabi* di pinggir mangkuk. Penataan pada *chirashizushi* Gambar 7(a) dan 7(b) di atas memiliki bentuk potongan bahan yang memutar dan saling tumpang tindih. Dengan cara ditata tumpang tindih serta tinggi di bagian tengah menciptakan kesan tiga dimensi pada *gu* atau bahannya. Adapun pada Gambar 7(b) potongan ikan makarel tipis juga tampak seperti bentuk kipas tangan yang terbuka, dimana bentuk dan warnanya yang seirama memberikan kesan tenang atau *seijaku*. Pada Gambar 7(a), *gu* dimasak dengan metode yang berbeda-beda yaitu ada yang mentah (*sashimi*), direbus, dan juga dipanggang. Sementara pada Gambar 7(b) ikan makarel spanyol dibakar menggunakan *torch* (alat bakar portabel) di bagian kulitnya saja, sehingga sebagian ikannya mentah dan sebagian lainnya matang dengan tekstur meleleh yang lembut. Metode memasak dari kedua *chirashizushi* tersebut menggambarkan ciri *kanso* karena dimasak dengan teknik yang sederhana tanpa bumbu yang berlebihan.

4.6 *Sushi* Di Prefektur Wakayama

Sushi lokal dari Wakayama yang paling terkenal adalah *meharizushi*. *Meharizushi* juga merupakan makanan lokal dari Prefektur Wakayama yang dipilih Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang sebagai “100 Hidangan Lokal Terbaik Di Daerah Pertanian, Pegunungan, dan Desa Nelayan”. Pada video *Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka*, seorang *itamae* dari restoran “Sohonke Mehariya” memaparkan bahwa bahan utama *meharizushi* terdiri atas acar daun mustard, nasi, dan saus spesial yang berbahan dasar kecap. Komposisi bahan yang hanya sedikit tersebut menunjukkan bahwa *meharizushi* memiliki ciri *kanso* atau sederhana.

Selain bahannya yang sederhana, metode memasaknya pun terbilang sederhana. Daun mustard dibuat menjadi acar dengan cara difermentasi selama 1-2 minggu. Prosesnya yang difermentasi selama sehari-hari tersebut menjadi ciri dari *kokou* atau esensi waktu, dimana berkat proses ditempa waktu tersebut rasa pada daun mustard berubah menjadi rasa yang cocok untuk dibuat *meharizushi*.

Gambar 8. Meharizushi



Sumber: Kansai Shoku Tanbo Kyodo ni Tsutawaru Shoku no Geijutsu Sushi Bunka 2017, 00:44:52

Adapun nasi pada *meharizushi* bisa berupa nasi biasa ataupun nasi cuka. Meskipun menggunakan nasi biasa, rasa asam khas *sushi* muncul dari acar daun mustard. Pada situs gurutabi.gnavi.co.jp, dikatakan bahwa *meharizushi* memiliki tekstur nasi yang lembap dan lembut dengan sedikit rasa asam dan asin serta aroma daun mustard yang menyebar di dalam mulut. Rasa alami dari bahannya tersebut bisa dirasakan berkat metode memasaknya yang sederhana, sehingga dapat dikatakan bahwa rasa dari *meharizushi* memberikan kesan *kanso* (sederhana) dan juga *shizen* (alami). Selain dari rasanya, ciri *shizen* dengan kesan alami dan menyegarkan juga dapat terlihat pada Gambar 8 di atas yang menampilkan warna hijau mengkilap pada daun mustard. Adapun ciri *fukinsei* bisa terlihat dari piring tempat *meharizushi* disajikan. Piring pada Gambar 8 di atas berbentuk bulat yang tidak rata lengkungannya. Hal itu menunjukkan suatu bentuk yang tidak simetris dan menjadi ciri dari *fukinsei*. Warna piringnya yang tampak usang juga menggambarkan sesuatu yang telah berumur yang menjadi ciri dari *kokou* atau esensi waktu. Perpaduan antara *meharizushi* yang tampak mengkilap dengan piring yang berwarna pucat serta usang tersebut juga memberikan kesan tenteram bagi seseorang yang melihatnya. Hal itu merupakan ciri dari *seijaku* (tenang). Selain itu, ciri *seijaku* juga dapat terlihat dari piring yang hanya berisi *meharizushi* dan membiarkan ruang kosong di

piring tanpa terisi hiasan satu pun. Penyajian tersebut memberikan kesan tenang tanpa suatu gangguan yang dapat mengalihkan mata dari *meharizushi* di atas piring.

4.7 *Sushi* Di Prefektur Mie

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan mizkan company pada tahun 2018, disebutkan bahwa *tekonezushi* menempati posisi ke-4 sebagai *sushi* yang paling ingin dimakan oleh masyarakat Jepang. Sama seperti *meharizushi* dari Prefektur Wakayama, *tekonezushi* juga masuk ke dalam “100 Hidangan Lokal Terbaik Di Desa Nelayan” yang dipilih Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang. *Tekonezushi* sendiri merupakan *sushi* jenis *chirashizushi* yang bahan utamanya adalah nasi cuka dan ikan bonito atau bisa juga diganti menggunakan ikan tuna. Adapun bumbunya terdiri atas jahe, daun perilla, nori, dan saus spesial berbahan dasar kecap. Menurut kankomie.or.jp, *tekonezushi* memiliki rasa serta aroma yang tenang dan lembut. Nasinya bertekstur lembut dengan cita rasa manis dan memiliki aroma jahe yang samar, sedangkan ikannya memiliki rasa yang segar. Bahan serta metode memasaknya yang sederhana tersebut menjadi ciri dari estetika *kanso* atau sederhana.

Gambar 9. *Tekonezushi*



Sumber: kyounoryouri.jp

Ciri sederhana lainnya bisa terlihat dari komposisi warna pada irisan ikannya. Dalam estetika zen, warna yang diutamakan yaitu warna yang memiliki batasan yang tidak jelas antara gelap dan terang (Pramudjo, 2002 hlm.38 seperti dikutip oleh Exacta dan Anwar, 2013). Contohnya adalah gradasi warna dari terang ke gelap ataupun sebaliknya. Pada Gambar 9 di atas, gradasi warna bisa terlihat dari warna irisan ikan bonito yang semakin menggelap yaitu berupa gradasi dari warna putih ke merah tua yang kecoklatan. Keindahan dari gradasi warna tersebut menggambarkan estetika zen *kanso* (sederhana). Selain warnanya yang indah, tekstur pada ikan bonito yang tampak seperti berlapis-lapis juga menambah nilai estetika pada *tekonezushi*. Adapun warna ikan bonito yang merah segar, daun perilla dan nori yang hijau, serta irisan jahe yang putih menggambarkan warna

alami bahannya yang merupakan ciri dari *shizen* (alami). Ikan bonito yang disajikan mentah juga merupakan ciri dari *shizen* karena diolah dengan metode dan bumbu sederhana yang tetap mempertahankan rasa alami dari bahan.

5. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa pada *sushi* di wilayah Kansai terdapat nilai-nilai estetika zen yaitu ciri *fukinsei* (asimetris), ciri *kokou* (esensi waktu), ciri *seijaku* (ketenangan), ciri *yuugen* (kedalaman makna), ciri *shizen* (alami), dan ciri *kansou* (sederhana). Nilai-nilai estetika zen tersebut terkandung dalam beberapa aspek-aspek seperti aspek bahan, metode memasak, metode penyajian, dan rasa. Oleh karena itu, dapat disimpulkan juga bahwa nilai-nilai estetika zen pada *sushi* di wilayah Kansai tidak hanya muncul dalam bentuk yang bisa ditangkap oleh indra penglihatan saja, melainkan muncul juga dalam suatu bentuk yang bisa dirasakan indra pengecap dan penciuman serta dalam proses dibalik tersajinya *sushi*.

6. Daftar Pustaka

- Ashkenazi, M., & Jeanne Jacob. (2000). *The Essence of Japanese Cuisine*. Richmond: Curzon Press.
- Aziz, M. H., Lusiana, Y., Hartati. (2019). ‘Omotenashi Dalam Wagashi’. *Outlook Japan : Omotenashi As Japanese Culture*, 7(2), hlm. 57-76.
- Exacta, A. S., Anwar, S. D. (2013). ‘Wagashi : Representasi Nilai-Nilai Estetika Jepang’. *FIB Universitas Indonesia*.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy Into The 21st Century*. Oxford: Elsevier.
- Harrington, R. J. (2005). “Defining gastronomic identity”. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2/3), hlm. 129–152.
- Hisamatsu, Shin’ichi. (1974). *Zen and The Fine Arts*. Tokyo: Kodansha International.
- Ilhan I., Ucuk C. (2021). “Gastronomi Perspektifinden Estetik ve Yemek”. *Aydin Gastronomy*, 5(1), hlm. 35-44.
- Lowry, Dave. (2005). *The Connoisseur's Guide to Sushi: Everything You Need to Know About Sushi Varieties and Accompaniments, Etiquette and Dining Tips and More*. Boston: Harvard Common Press

- Lusiana, Y., Laksono, P. M., & Hariri, T. (2020). "Self-Styling, Popular Culture, and the Construction of Global-Local Identity among Japanese Food Lovers in Purwokerto". *I-Pop: International Journal of Indonesian Popular Culture and Communication*, 1(1), hlm. 21–40.
- Pratiwi, I.I. (2021). "Estetika Gastronomi Nusantara Dalam Media Digital". *Jurnal Budaya Nusantara*, 4(2), hlm. 248-257.
- Theng, Christianawati A., Santoso B. (2015). 'Nilai Estetika dan Cita Rasa Makanan Dalam Penyajian Makizushi Musim Gugur Pada TV Champion Jepang.' *FIB Universitas Dian Nuswantoro*.
- Vladimir, Cesar. (2017). *What Is The Importance And Role Of Food In Modern Japanese Society*. Thesis. University of Iceland.

Daftar Laman

- <http://kyoyasai.kyoto/eng/2017/09/16900> diakses Oktober 2021
http://www.itcj.or.jp/heartynn_search/eng/kansai_region diakses Februari 2022
https://gurutabi.gnavi.co.jp/a/a_613/ diakses Februari 2022
<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/estetika>. diakses Mei 2022
<https://kissho-noren.jp/blogs/吉祥文様-縁起柄/長寿を象徴する代表的な花-菊>
diakses Februari 2022
<https://osakamania.jp/mania/box-sushi/> diakses November 2021
<https://shigaquo.jp/area/keniki.html> diakses Oktober 2021
<https://web-japan.org/nipponia/nipponia47/en/feature/feature13.html> diakses 6
September 2021
<https://www.izuu.jp/> diakses Januari 2022
<https://www.kankomie.or.jp/> diakses November 2021
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/area_stories/ diakses November
2021
kyounoryouri.jp diakses Januari 2022
Mizkan Holdings Co., Ltd. (2018). 全国郷土寿司人気ランキング発表!
https://www.suntory.co.jp/area/kinki/20181214_mizkan_file.pdf
pref.shiga.ig.jp diakses November 2021
temaeitamae.jp diakses Januari 2022
関西・大阪 21世紀協会広報担当.(2017). 関西食探訪 郷土に伝わる食の芸術す
し文化. Jepang: Osaka. <https://www.youtube.com/watch?v=p54C4v3tfco&t=716s>