

FILOSOFI HIDANGAN PADA PERAYAAN CHUNJIE DAN OSHOUGATSU

Rendy Aditya¹, Annisaa Nurul Atiqah², Desy Irmayanti³

¹Universitas Negeri Jakarta, rendyaditya@unj.ac.id

²STIPRAM Yogyakarta, annisaa.atiqah@stipram.ac.id

³Universitas Dr. Soetomo Surabaya, desy.irmayanti@unitomo.ac.id

ABSTRACT

Chinese people welcome the New Year with the Lunar calendar, always serving a variety of dishes. Likewise, Japanese people welcome Oshougatsu according to the Gregorian calendar, always serving various types of food. These food dishes have a philosophical meaning that is believed to be passed down from generation to generation. China and Japan as neighbors have similarities in some of the dishes served at chunjie and oshougatsu celebrations. Based on this background, the focus of this study is to interpret each dish served at chunjie and oshougatsu celebrations. Then it is known; (1) the philosophy contained in each chunjie and oshougatsu celebration dish, (2) the similarities and differences between the chunjie and oshougatsu celebration dishes. The method used in this study is descriptive qualitative. Based on data sources from interviews with Chinese and Japanese people, it was found data in the form of the habit of eating special dishes at chunjie and oshougatsu celebrations. The data is used to compare the two cultures towards chunjie and oshougatsu dishes. Based on the data, it can be concluded that every dish at chunjie and oshougatsu celebrations has Japanese deep philosophy to interpret life in the future

Keywords: *philosophy, chunjie, oshougatsu.*

ABSTRAK

Masyarakat Tionghoa menyambut tahun baru dengan penanggalan Imlek selalu menyajikan berbagai macam hidangan. Begitu pula masyarakat Jepang menyambut Oshougatsu menurut penanggalan Gregorian, selalu menyajikan berbagai jenis makanan. Hidangan makanan ini memiliki makna filosofis yang diyakini diturunkan dari generasi ke generasi. China dan Jepang sebagai tetangga memiliki kesamaan pada beberapa hidangan yang disajikan pada perayaan chunjie dan oshougatsu. Berdasarkan latar belakang tersebut, fokus penelitian ini adalah menginterpretasikan setiap hidangan yang disajikan pada perayaan chunjie dan oshougatsu. Maka diketahui; (1) filosofi yang terkandung dalam setiap hidangan perayaan chunjie dan oshougatsu, (2) persamaan dan perbedaan antara hidangan perayaan chunjie dan oshougatsu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Berdasarkan sumber data dari wawancara dengan masyarakat Tionghoa dan Jepang, ditemukan data berupa kebiasaan makan hidangan khas pada perayaan chunjie dan oshougatsu. Data tersebut digunakan untuk membandingkan kedua budaya tersebut terhadap hidangan chunjie dan oshougatsu. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa setiap hidangan pada perayaan chunjie dan oshougatsu memiliki filosofi Jepang yang mendalam untuk memaknai kehidupan di masa depan.

Kata kunci: *filsafat, chunjie, oshougatsu*

PENDAHULUAN

Kehidupan masyarakat sangat erat kaitannya dengan budaya yang menjadi identitas dari sebuah kelompok. Setiap kelompok memiliki budaya masing-masing yang menjadi ciri khas identitas masyarakat tersebut. Budaya ini meliputi beberapa hal, salah satu diantaranya budaya perayaan tahun baru. Tahun baru merupakan hari yang wajib dirayakan bagi sebagian kelompok masyarakat suatu bangsa, misalnya pada masyarakat negara Tiongkok dan Jepang. Masyarakat Tiongkok dan Jepang memiliki rangkaian kegiatan dan tradisi yang berbeda. Tata cara tradisi dalam merayakan tahun baru dari kedua negara tersebut sangat beragam, salah satunya merayakan tahun baru dengan tradisi makan bersama keluarga.

Perayaan tahun baru masyarakat Tiongkok dikenal dengan sebutan *chunjie*. Masyarakat Tiongkok menganut penanggalan tahun Lunar. Tahun baru atau yang disebut juga *chunjie*, jatuh pada tanggal 30, bulan ke-12. Sehingga perayaan tahun baru Tiongkok memiliki perbedaan waktu dengan tahun baru pada kalender Kabisat. Di Tiongkok “Festival Musim Semi” dikenal sebagai “Awal Tahun” yang merupakan penanda “Festival Tahun Baru Tradisional”. Hal tersebut dikarenakan pada perayaan tahun tersebut masyarakat Tiongkok masih menjalankan tradisi yang sudah dilakukan sejak turun temurun. Salah satunya adalah merayakan malam tahun baru dengan makan bersama dengan keluarga. Makan bersama di malam tahun baru tidak lepas dari hidangan mewah khas *chunjie*. Acara makan malam bersama keluarga memiliki makna khusus yaitu sebagai ucapan syukur atas tahun yang telah diberikan. Orang-orang Tiongkok memulai tradisi makan bersama pada malam tahun baru setelah mereka mengenal konsep "Tahun", kemudian mereka mengadakan tradisi makan malam untuk memperingati tahun baru, yang berasal dari tradisi akhir tahun kuno. "Tahun" adalah tanda panen besar. Dalam masyarakat kuno, ketika tanaman yang ditanam orang memiliki panen melimpah, mereka harus berterima kasih kepada dewa atas hadiah mereka, dan persembahan dilakukan dengan cara ucapan syukur. Persembahan dari hasil alam adalah sesuatu yang diterima, (Xiao Fang, 2009). Pada perayaan malam tahun baru zaman dahulu, jumlah komposisi makanan yang

disantap bersama keluarga besar mempunyai tradisinya sendiri. Misalnya dari jumlah komposisi makanannya harus memiliki 10 jenis bahan makanan untuk dihidangkan. Hingga saat ini tradisi makan bersama ketika malam tahun baru juga masih dilakukan bersama keluarga besar.

Tradisi masyarakat Tiongkok setelah melewati tanggal 24 menyiapkan makanan ringan, menyimpan daging, dan menyiapkan makanan manis lainnya. Pada tanggal 30 dibulan terakhir, mereka saling mengucapkan ucapan selamat, menyebutnya dengan “selamat tinggal tahun yang lama”, melewati dengan makanan dan minuman, serta berpesta untuk merayakannya. Pada masyarakat Tiongkok pada saat merayakan makan malam pergantian tahun memiliki makanan wajib yang harus disantap bersama dengan keluarga, yang pertama yaitu satu ekor ikan utuh, kata ikan dalam bahasa Mandarin yaitu yu memiliki kemiripan dengan pelafalan kata niannian youyu. Kata niannian youyu memiliki arti berkat yang melimpah setiap tahunnya. Yang kedua adalah bakso bulat, pada kebudayaan masyarakat Tiongkok selatan menjadi yuanzi, yang memiliki arti kebersamaan dalam keluarga, yang mana setiap tahunnya diharapkan seluruh keluarga bisa berkumpul bersama kembali (Xiao Fang, 2009).

Pada masyarakat Tiongkok, hidangan yang disajikan ketika malam pergantian tahun adalah Jiǎozi yang sering disebut dengan pangsit, pangsit merupakan hidangan khas dari malam chunjie. Menurut Zhang (2009), Jiaozi merupakan makanan wajib yang harus disantap untuk pertama kali acara makan malam bersama keluarga untuk merayakan pergantian tahun. Hidangan tersebut disantap ketika makan malam sebelum pergantian tahun baru, yang merupakan ungkapan yang memiliki arti “kesehatan”. Pangsit bukan hanya sekedar makanan, tetapi merupakan makna dari kekayaan, kesehatan, dan juga umur panjang (Li Mengqian, 2019). Hal tersebut dilakukan untuk mengungkapkan harapan terbaik bagi orang-orang yang menyantapnya. Masyarakat Tiongkok memiliki kebiasaan menyantap kue beras yang diubah menjadi makanan yang disebut nian gao. Kata nian gao memiliki arti “semakin tahun semakin tinggi”, yang melambangkan usaha dan kehidupan semakin tahun semakin baik atau meningkat. Pada masyarakat Tiongkok selain menyajikan hidangan makanan, juga harus

menyajikan kue ketan manis atau kue nian gao. Menurut tradisi kepercayaan masyarakat Tiongkok ketika melakukan makan malam bersama dalam hidangannya wajib menyajikan makanan biqi (water chestnut), yang memiliki arti keluarga harus memegang teguh pada aturan, agar kehidupan berjalan dengan baik (Xiao Fang, 2009). Namun pada perayaan tahun baru zaman sekarang hidangan semakin berkembang misalnya terdapat makanan yang disajikan seperti jeruk mandarin, manisan buah-buahan, dan ikan. Acara makan bersama keluarga merupakan sebuah ucapan syukur atas kebahagiaan yang telah diperoleh.

Seperti halnya masyarakat Tiongkok, masyarakat Jepang juga merayakan tahun baru setiap tahunnya. Tahun baru di Jepang dikenal dengan sebutan Oshougatsu お正月. Oshougatsu dirayakan sesuai dengan penanggalan tahun Masehi yaitu 1 Januari dan biasanya masyarakat Jepang merayakan pergantian tahun ini bersama keluarga atau kerabat. Perayaan tahun baru di Jepang memiliki serangkaian kegiatan yang telah dikerjakan sejak pertengahan bulan Desember di tahun sebelumnya. Puncak kegiatan adalah di tanggal 1 Januari, dan rangkaian kegiatan tersebut berakhir dipertengahan bulan Januari. Rangkaian kegiatan tersebut dimulai dari Oosouji 大掃除 yaitu membersihkan kuil dan rumah yang dilakukan pada 13 Desember. Kemudian menghias rumah dengan Kadomatsu 門松 pada 28 dan 30 Desember dan tidak boleh memasangnya pada 29 dan 31 Desember. Hingga kegiatan dipenghujung tahun yang disebut dengan Oomisoka 大晦日 pada 31 Desember. Oomisoka mempunyai arti hari terakhir dalam 1 tahun kalender. Pada kegiatan ini masyarakat Jepang melewati dengan menyantap hidangan mewah dengan harapan di tahun berikutnya tidak mengalami kekurangan makanan. Hidangan mewah ini disebut dengan Osechi Ryouri おせち料理 yang merupakan makanan khas Oshougatsu masyarakat Jepang. Umumnya masyarakat Jepang menikmati hidangan Osechi Ryouri bersama keluarga sambil menonton acara TV nasional.

Awal mulanya, Osechi Ryouri merupakan hidangan yang disajikan untuk menyambut pergantian musim yang diadakan lima kali setahun, salah satunya adalah pada perayaan tahun baru atau Oshougatsu. Ini merupakan hidangan yang

dipersembahkan untuk dewa keberuntungan yaitu Toshigami-sama 年神様. Osechi Ryouri disajikan untuk memohon kemakmuran dan keberuntungan bagi seluruh anggota keluarga (Likura, 2007). Osechi Ryouri merupakan hidangan yang terdiri dari berbagai macam makanan berwarna warni yang dimasak sedemikian rupa sehingga bisa tahan lama. Hidangan ini ditata dengan indah di dalam kotak bersusun yang disebut dengan Jubako 重箱. Hal tersebut dikarenakan, Osechi Ryouri ini tidak hanya disajikan untuk anggota keluarga saja, tetapi juga bisa dihidangkan pada waktu ada tamu yang berkunjung (Likura, 2007). Sedangkan jumlah susunan Jubako pada setiap keluarga berbeda-beda, mulai dari 3 susun bahkan sampai 5 susun. Kemudian, disetiap susun kotak tersebut mempunyai isi sesuai dengan jenis masakan masing-masing. Misalnya; (1) untuk kotak pertama berisikan kamaboko, kinton, dan datemaki. (2) Untuk susun kedua berisikan makanan yang ditumis, seperti buri no teriyaki (teriyaki yellow tail fish). (3) susunan ketiga berisikan makanan yang dikukus yaitu renkon (akar teratai), satoimo (talas Jepang), dan tofufu (tahu). (4) susun keempat berisikan makanan yang mengandung cuka, misalnya kouchaku namasu (acar dari parutan wortel dan lobak), su renkon (acar akar teratai), dan lain-lain (Likura, 2007).

Jenis makanan dalam menu Osechi Ryouri yang dihidangkan pada setiap keluarga di Jepang tidak sama. Setiap keluarga mempunyai resep makanan andalan atau resep yang mungkin sudah diwariskan secara turun-temurun. Akan tetapi, ada beberapa jenis makanan yang populer ditemukan di dalam menu Osechi Ryouri. Menurut Tokio (2017), ada 10 jenis makanan yang lazim ditemukan di dalam menu Osechi Ryouri, yaitu: (1). Datemaki (伊達巻), telur gulung. Bentuknya yang seperti gulungan dokumen atau buku pada zaman dahulu mempunyai filosofi yaitu melambangkan bertambahnya pengetahuan dan kepintaran dari orang yang memakannya. (2). Tazukuri (田作り), bayi ikan teri yang dimasak dengan kecap asin dan gula. Kata tazukuri sendiri secara harfiah berarti 'pembuatan sawah'. Dulu ikan teri ini digunakan sebagai pupuk supaya tanah menjadi subur. Dengan alasan itulah tazukuri melambangkan kemakmuran. (3). Kazunoko (数の子), potongan telur ikan herring berwarna kuning yang

direndam dalam kaldu (dashi). Kazunoko sendiri bisa diartikan sebagai ‘sejumlah anak’. Makanan ini menyimbolkan agar dikaruniai banyak keturunan seperti telur-telur ikan yang banyak terkandung di dalamnya. (4). Buri (鰯 / ブリ), ikan amberjack Jepang atau ikan berekor kuning yang diolah menjadi sashimi atau dibumbui teriyaki. Buri merupakan jenis ikan shusse-uo (出世魚) yaitu ikan yang namanya berubah saat tumbuh besar. Kata shusse sendiri berarti sukses dalam hidup. (5) Konbumaki (コンブ巻き), rumput laut gulung. Kata konbu memiliki kemiripan bunyi dengan kata yorokobu yang berarti kegembiraan. Selain itu konbu yang bentuknya bisa melebar dipercaya membawa keberuntungan bagi yang memakannya. (6) Ebi (海老), udang yang mempunyai kumis panjang dan buntut yang melengkung seperti punggung bungkuk orang tua merupakan simbol permohonan umur yang panjang. (7). Renkon (れんこん), acar akar teratai yang mempunyai banyak lubang ini menyimbol bahwa keluarga bisa melihat dan memprediksi kehidupan di masa depan. (8). Kuromame (黒豆), kacang hitam. Mempunyai filosofi bekerja keras seperti ungkapan dalam bahasa Jepang yaitu mame ni hatarakeru. (9). Satoimo (里芋), talas Jepang yang direbus sampai teksturnya lembut. Banyaknya talas yang tubuh dalam satu tanaman, membuat satoimo menjadi lambang kesuburan. (10). Kinton (金団), dango yang berwarna kuning (keemasan) melambangkan keberuntungan dalam ekonomi dan harta yang melimpah.

Penjelasan di atas telah menjabarkan tentang tradisi perayaan tahun baru dari negara Tiongkok dan Jepang. Pada kedua negara sama-sama menyantap hidangan yang memiliki nilai-nilai yang baik sebagai wujud harapan lebih baik di masa depan. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini membandingkan kedua budaya untuk mencari persamaan dan perbedaan melalui hidangan makanan tahun baru yang dirayakan oleh masyarakat pada kedua negara tersebut. Sebagai mana diketahui bahwa setiap kebudayaan yang melekat pada suatu masyarakat merupakan identitas yang tidak bisa dipisahkan. Menurut Barker dan Jane (2021), kajian budaya dapat dipahami sebagai kajian tentang budaya

sebagai praktik-praktik pemaknaan representatif. Selain itu representasi-representasi kultural dan makna-makna memiliki materialitas tertentu.

Menurut Kutha (2016), metode komparatif mensyaratkan bahwa keseluruhan penelitian dilakukan dengan cara membandingkan, baik pada tataran objek yang digunakan sebagai tujuan penelitian maupun berbagai masalah yang timbul kemudian dilapangan. Pendapat ahli tersebut menguatkan peneliti untuk mengetahui (1) filosofi yang terkandung pada setiap hidangan perayaan *chunjie* dan *oshougatsu*, (2) persamaan dan perbedaan hidangan perayaan *chunjie* dan *oshougatsu* tersebut.

Penelitian ini senada dengan penelitian sebelumnya yang membahas tentang perbandingan budaya yang berjudul “Zhong Han jieri wenhua duibi kaocha”. Penelitian tersebut membandingkan perayaan hari-hari besar pada kebudayaan Tiongkok dan Korea, yang salah satunya adalah tahun baru. Dari penelitian tersebut dapat diketahui bahwa tahun baru di Korea atau yang disebut *Saehae* dan bertepatan dengan perayaan *chunjie* di Tiongkok. Penelitian berikutnya adalah “Kuà wénhuà shìyě xià zhōngguó chūnjié yǔ āsèbàijīān”, yaitu perbandingan tahun baru Tiongkok dan Azerbaijan dari perspektif lintas budaya. Dari penelitian tersebut diketahui bahwa masyarakat Tiongkok dan Azerbaijan juga melakukan tradisi perayaan tahun baru dengan ucapan syukur, berdo'a. Melalui perbandingan tersebut juga ditemukan bahwa masyarakat Tiongkok dan Azerbaijan sangat mementingkan keharmonisan keluarga dan masyarakat. Perbedaan dari kebudayaan tersebut adalah kepercayaan agama pada masyarakat Azerbaijan yang mayoritas beragama Islam, sehingga tata cara berdo'a yang dilakukannya memiliki perbedaan dengan tata cara berdo'a masyarakat Tiongkok. Sementara itu, penelitian ini mengkaji jenis-jenis makanan yang disajikan saat perayaan tahun baru pada masyarakat Tiongkok dan Jepang. Penelitian ini diharapkan mampu menemukan persamaan dan perbedaan makna sajian makanan pada kebudayaan perayaan tahun baru Tiongkok dan Jepang.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode yang digunakan untuk melakukan penelitian

pada kondisi daya tarik yang alamiah. Peneliti merupakan instrumen kunci. Teknik pengumpulan data dilakukan untuk mendapatkan; (1). Data primer menggunakan teknik wawancara. Wawancara dilakukan kepada pelaku aktif/native yang melaksanakan perayaan tahun baru chunjie dan oshougatsu. (2). Data sekunder didapatkan dari data dokumentasi berupa jurnal, literatur Tiongkok dan Jepang. Selanjutnya teknik pengolahan data yang digunakan adalah triangulasi dengan menerapkan (1). reduksi data, (2). penyajian data, (3). penarikan kesimpulan (Miles, 1992). Teknik triangulasi ini untuk menganalisis data bersifat induktif dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

Responden ini terdiri dari 50% laki-laki dan 50% perempuan, dari beberapa profesi diantaranya pegawai, mahasiswa, pengajar dll. Berdasarkan data diketahui bahwa jawaban cukup bervariasi. Ada persamaan dan perbedaan dari masing-masing responden. Data tersebut selanjutnya dideskripsikan untuk menjawab fokus penelitian ini yaitu memaknai setiap hidangan yang disajikan pada perayaan chunjie dan oshougatsu. Data dianalisis untuk mengetahui: (1) filosofi yang terkandung pada setiap hidangan perayaan chunjie dan oshougatsu, (2) persamaan dan perbedaan hidangan perayaan chunjie dan oshougatsu tersebut.

PEMBAHASAN

Data yang diperoleh dari responden disajikan dalam bentuk tabulasi agar kita dapat lebih mudah mengetahui persamaan dan perbedaan hidangan makanan perayaan tahun baru chunjie di Tiongkok dan Oshogatasu di Jepang. Berikut ini adalah tabel yang dimaksud:

Tabel 1. Persamaan dan perbedaan filosofis makanan

Tiongkok		Jepang	
Makanan	Filosofi	Makanan	Filosofi
Persamaan			
鱼 Yú (Ikan)	Berkat yang semakin melimpah	鮭／ブリ Buri (Ikan amberjack)	Sukses dalam hidup

面食 <i>Miànshí</i> (mie)	Keluarga harmonis	年越しそば <i>Toshikoshi soba</i> (Mie soba)	Panjang umur
Perbedaan			
饺子 <i>Jiǎozi</i> (Pangsit)	Rejeki yang lebih banyak, kesehatan	かまぼこ <i>Kamaboko</i> (olahan ikan)	Kegembiraan dan kesucian
猪蹄 <i>Zhū tí</i> (Kaki babi)	Dapatkan uang lebih banyak	数の子 <i>Kazunoko</i> (Potongan telur ikan herring)	Dikaruniaai banyak keturunan
四喜丸子 <i>Sì xǐ wánzi</i> (Bakso daging)	Kebahagiaan	コンブ巻き <i>Konbumaki</i> (Rumput laut gulung)	Gembira dan untung
鸡 <i>Jī</i> (Ayam)	Keberun-tungan	海老 <i>Ebi</i> (Udang)	Umur yang panjang
		豆 <i>Kuromame</i> (Kacang hitam)	Bekerja keras
		達巻 <i>Datemaki</i> (Telur gulung)	Kepintaran
		おぞに <i>Ozoni</i> (Sejenis sup)	Sukses dan gembira

Dari tabel 1 di atas dapat diketahui perbedaan jenis makanan, istilah nama beserta arti dari masing-masing hidangan makanan baik dari Tiongkok maupun Jepang. Selain itu dapat diketahui pula adanya nilai-nilai filosofis dari masing-masing jenis hidangan tersebut. Untuk mengetahui jumlah dan jenis persamaan dan perbedaan hidangan apa saja yang diketahui dari respon responden dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Jumlah Total Persamaan dan Perbedaan Jenis Makanan Tiongkok dan Jepang

No	Persamaan	Perbedaan	
		Tiongkok	Jepang
1	Ikan	Pangsit	Olahan ikan
2	Mie	Kaki Babi	Telur Ikan
3	-	Bakso Daging	Rumput Laut
4	-	Ayam	Udang

Dari tabel 2 dapat diketahui bahwa terdapat persamaan dan perbedaan dari hidangan makanan perayaan tahun baru chunjie di Tiongkok dan oshougatsu di Jepang. Selain itu dapat diketahui secara langsung filosofis dari masing-masing jenis makanan makanan tersebut. Dari tabel 1 diperjelas kembali di tabel 2 yang menunjukkan angka terkait jumlah persamaan dan perbedaan hidangan tahun baru antara Tiongkok dan Jepang.

Berdasarkan tabel 2 terdapat dua persamaan jenis makanan yang dihidangkan pada perayaan tahun baru yaitu “Mie” dan “Ikan”. Adapun penjelasannya sebagai berikut; Persamaan hidangan yang dinikmati pada saat merayakan tahun baru yaitu (1). Ikan. Menurut tradisi dan budaya masyarakat Tiongkok, bisa menggunakan jenis ikan apapun. Ikan tersebut bisa dimasak dengan berbagai jenis olahan seperti kuah merah atau kuah kuning. Sementara itu selaras dengan masyarakat Tiongkok, masyarakat Jepang pun mengolah hidangan ikan dengan bumbu teriyaki dan atau yang lain. Namun ikan yang digunakan oleh masyarakat Jepang dikhususkan pada “ikan Buri” atau biasa disebut dengan “Ikan amberjack”. Masyarakat Tiongkok dan Jepang mengkonsumsi Ikan pada perayaan tahun baru karena memiliki filosofis yang sama yaitu “kesuksesan/keberkahan dalam kehidupan”. (2). Mie. Walaupun kedua negara ini sama mengkonsumsi mie, namun dari filosofis terdapat perbedaan. Berdasarkan pemahaman dan keyakinan masyarakat Tiongkok “Mie” menunjukkan harapan “keharmonisan dalam

keluarga”, sedangkan masyarakat Jepang menyakini “Mie” pengharapan “umur panjang”.

Berdasarkan jawaban responden orang Jepang, dapat diketahui terdapat empat jenis makanan yang tidak dikonsumsi oleh masyarakat Jepang saat merayakan tahun baru yaitu, (1). Pangsit, (2). Kaki babi, (3). Bakso daging, (4). Ayam. Sementara itu, jenis hidangan yang disajikan oleh masyarakat Jepang ternyata lebih bervariasi, dan berdasarkan jawaban dari responden diketahui bahwa ada tujuh jenis makanan yang tidak dikonsumsi oleh masyarakat Tiongkok. Jenis makanan tersebut adalah (1). Olahan ikan, (2). Potongan telur ikan herring, (3). Rumput laut gulung, (4). Udang, (5). Kacang hitam, (6). Telur gulung, (7). Sup.

Secara umum dapat diketahui ternyata terdapat perbedaan yang sangat mendasar dari jenis bahan makanan yang digunakan oleh masyarakat Tiongkok dan oleh masyarakat Jepang. Bahan dasar untuk penyajian hidangan makanan tahun baru di Tiongkok identik dengan daging-dagingan. Sedangkan bahan dasar dari makanan Jepang didominasi oleh hasil laut dan beberapa tambahan sayur-sayuran. Hal ini dipengaruhi oleh tata letak geografis dari kedua negara tersebut, yakni Tiongkok sebagian besar terdiri dari daratan, sedangkan Jepang lebih berupa negara kepulauan yang dikelilingi oleh lautan.

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa muncul data temuan terbaru yang menyebutkan jenis hidangan masyarakat Jepang saat merayakan tahun baru Oshougatsu yaitu (1). Kamaboko (olahan ikan), dan (2). Ozoni (sejenis sup), (3) Toshikoshi soba (mie), (4). Kani nabe (Kepiting). Keempat jenis makanan ini ditemukan berdasarkan hasil wawancara kepada para native yang merayakan tahun baru Oshogatsu. Dimana keempat jenis hidangan ini tidak terdapat dalam menu satu set Osechi Ryoury yang digunakan sebagai dasar teori dalam penelitian ini.

Berdasarkan data temuan yang disebutkan di atas, jenis hidangan makanan yang pertama Kamaboko. Kamaboko adalah olahan ikan. Menurut Anonymous (2006) Kamaboko merupakan produk hasil olahan daging ikan yang berbentuk gel bersifat kenyal dan elastis. Masyarakat Jepang yang menyadari hasil lautnya yang

melimpah telah berinovasi dalam produk makanan baru. Dimana jenis makanan tersebut dianggap praktis dan lebih awet disimpan dalam bentuk frozen. Selain itu kamaboko cocok untuk makanan panggang atau rebusan. Oleh karena itu, dewasa ini jenis makanan kamaboko yang dianggap enak, sehat cocok sebagai salah satu hidangan makanan saat perayaan tahun baru Oshogatsu di Jepang yang berlangsung saat musim dingin.

Jenis makanan kamaboko ini berbeda dengan jenis makanan yang terdapat dalam menu satu set Osechi Ryouri. Dalam tatanan Osechi Ryouri terdapat jenis makanan laut atau seafood seperti ebi, ikan buri, ikan teri dan lain-lain yang diolah tanpa merubah bentuk aslinya. Dapat disimpulkan bahwa, ikan yang memiliki nilai filosofis kesuksesan dalam hidup tetap dipertahankan dalam penyajian hidangan tahun baru namun dalam olahan dan sajian yang berbeda.

Jenis makanan yang kedua adalah ozoni. Ozoni adalah makanan sejenis sup dengan isian mochi, jamur, lobak, wortel, bawang hijau yang dipadukan dengan miso. Mochi yang digunakan dalam sup Ozoni ada dua bentuk yaitu lingkaran dan persegi panjang. Mochi berbentuk lingkaran cenderung digunakan di bagian barat Jepang dianggap melambangkan keharmonisan atau kedamaian. Sedangkan mochi berbentuk persegi panjang lebih umum digunakan di bagian timur Jepang. Memperhatikan dari isian jenis makanan pada Ozoni secara tidak langsung memenuhi konsep untuk hidangan menu Osechi Ryouri. Berdasarkan teori dalam satu set Osechi Ryouri juga terdapat sayuran seperti lobak, akar teratai dan lain-lain. Hal ini menandakan pula bahwa nilai filosofis dari setiap makanan dipertahankan namun dengan sajian hidangan yang berbeda.

Jenis makanan ketiga adalah toshikoshi soba. Toshikashi Soba adalah hidangan mie yang terbuat dari tepung biji soba yang dianggap sehat. Oleh karena itu makanan ini disajikan dengan pengharapan bisa sehat dan berumur panjang. Toshikashi Soba merupakan jenis makanan berupa mie yang sangat kontras dengan hidangan tahun baru Osechi Ryouri. Dalam set Osechi Ryouri tidak terdapat jenis makanan mie.

Jenis makanan keempat yaitu Kani nabe (Kepiting). Secara harfiah Kani adalah kepiting dan Nabe adalah panci. Kaninabe ini adalah jenis makanan berkuah

dengan berbagai isi untuk menghangatkan badan di musim dingin. Dan kepiting merupakan salah satu hasil laut dengan nilai filosofi yang baik, yaitu menyambut tahun baru dengan suka cita untuk menjemput tahun yang jauh lebih berkah dan sukses. Namun tidak semua masyarakat Jepang mengkonsumsi kaninabe di tahun baru. Jenis makanan ini termasuk dalam hidangan mewah dan disuguhkan oleh para pramusaji di Onsen Ryoukan Jepang. Bagi masyarakat Jepang yang menikmati perayaan tahun baru di Ryoukan (penginapan tradisional ala Jepang) saja dapat menikmati hidangan makanan ini. Walaupun demikian, memperhatikan dari unsur jenis makanan dalam hidangan Kani nabe yaitu kepiting merupakan salah satu unsur dalam hidangan laut yang terdapat pula pada set Osechi ryouri.

Berdasarkan penjabaran di atas maka dapat disimpulkan bahwa meskipun jenis makanan dan hidangan yang berbeda namun setiap unsur makanan tetap dijaga untuk mencapai nilai filosofi yang terkandung. Dengan perkembangan zaman, modern ini banyak sekali keluarga yang tidak menyediakan menu set Osechi Ryouri, karena dianggap merepotkan dan butuh persiapan yang sangat lama. Meskipun sekarang menu hidangan ini telah banyak di jual di toko namun harganya mahal. Maka banyak masyarakat Jepang yang menghidangkan menu makanan lain yang dianggap lebih praktis tetapi tetap mempertahankan unsur makanan yang harus ada dalam hidangannya. Dengan demikian masyarakat Jepang dapat menjadi lebih baik pada tahun baru berikutnya.

SIMPULAN

Pergantian tahun baru adalah salah satu momen penting bagi beberapa kalangan masyarakat. Perayaan tahun baru perlu dilakukan sebagai wujud ucapan syukur atas setahun yang sudah dilalui dan bersiap menyongsong awal tahun serta mempersiapkan diri untuk menjalani tahun selanjutnya. Seperti halnya masyarakat Tiongkok dan masyarakat Jepang yang menjaga tradisi bersuka cita pada malam pergantian tahun baru dengan menikmati sajian hidangan makanan ciri khas tahun baru bersama keluarga, teman dan kerabat mereka. Sembari menikmati hidangan makanan tahun baru tidak lupa berdoa sebagai wujud pengharapan yang lebih

baik dimasa depan. Menikmati hidangan khas tahun baru dimulai dari malam pergantian tahun baru hingga pada hari pertama di awal tahun.

Setiap hidangan makanan memiliki nilai filosofi yang baik. Berdasarkan data responden diketahui bahwa persamaan pada hidangan antara Tiongkok dan Jepang adalah ikan yang memiliki arti sama yaitu kesuksesan. Selain itu, ada juga mie. Mie bagi keyakinan masyarakat Tiongkok sebagai makanan yang diharapkan dapat terjalinnya hubungan harmonis dalam keluarga. Sementara itu bagi masyarakat Jepang, menyantap mie pada saat menyambut tahun baru memiliki makna dapat menambah umur panjang.

Selanjutnya perbedaan pada hidangan Tiongkok terdapat menu dari jenis makanan (1). Pangsit, (2). Kaki babi, (3). Bakso daging, (4). Ayam. Sedangkan di Jepang jenis makanan berupa (1). Olahan ikan, (2). Potongan telur ikan herring, (3). Rumput laut gulung, (4). Udang.

Negara Tiongkok dan Jepang walaupun disebut sebagai negara serumpun dan negara bertetangga namun muncul perbedaan pelaksanaan tahun baru. Di Tiongkok menganut kalender Lunar, tahun baru terjadi pada “Musim Semi”. Sedangkan di Jepang yang menganut kalender Masehi, tahun baru terjadi pada “Musim Dingin”. Hal ini memengaruhi jenis hidangan makanan tahun baru. Selain itu perbedaan yang terjadi karena dipengaruhi oleh letak geografis kedua negara. Tiongkok sebagai negara daratan, hidangan makanan tahun baru dominan dengan daging-dagingan, sedangkan Jepang sebagai negara kepulauan yang memiliki banyak laut hidangan makanan tahun barunya didominasi olahan hasil laut dan sayur yang disajikan.

Pada penelitian ini ditemukan data temuan dari jenis hidangan makanan Jepang yang disajikan pada perayaan tahun baru. Data responden yang diterima muncul empat jenis makanan yang tidak ada dalam teori yang digunakan. Jenis makanan tersebut adalah Kamaboko (olahan ikan), Ozoni (sejenis sup), Toshikoshi soba (mie) dan Kaninabe (kepiting).

Dari hasil penelitian ini diharapkan akan muncul penelitian baru yang lebih fokus mengkaji jenis makanan pada perayaan hari besar lainnya pada kedua negara ini,

misalnya hidangan makanan disetiap pergantian musim. Diharapkan penelitian-penelitian selanjutnya bisa melengkapi penelitian saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2006. Kembang Tahu/ Yuba, Pekatan Protein Kedelai, Surimi dan Kamaboko, Kerupuk Udang, Terasi, Petis. Jurusan teknologi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Barker, Chris dan Emma A. Jane. 2021. *KAJIAN BUDAYA: Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Feng Xinyue dan Jin Shanji. 2019. Zhong Han Jieri Wenhua Duibi Kaocha. Tonghua Shifan Xueyuan. dipublikasikan secara online. https://kns.cnki.net/kcms/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDL AST2020&filename=CYYT202017048&uniplatform=NZKPT&v=pWjIL2JF5EN6o-Mh_WQBPvgLFXJpcKwCvNFA_1urgO6GoJrmAS5HWr9LCbnCK8pK
- Harutake, Likura. 2007. *Nihonjin no Shikitari*. Tokyo: Seishun Shuppansha.
- Hubermen, A. Michael dan Matthew. B. Miles. 1992. Analisis data Kualitatif (terjemahan oleh Tjetjep Rohendi Rohidi). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Li Mengqian dan Li Beier. 2019. Zhongguo Chuantong Jieri Yinshi Wenhua Dui Hanyu Guoji Jiaoyu de Qishi. Xi'an Shiyou Daxue: dipublikasikan secara online. <https://kns.cnki.net/kcms/detail/detail.aspx?dbcode=CJFD&dbname=CJFDL AST201%20%209&filename=BKZY201911047&v=wvbf9rJGcpJvdRule8FosVp6T%25mmd2BefOe%20zx44VesMXEbgEB%25mmd2B3E6GfNG5IHV0E0zfyz>
- Orkhan, Novruzlu. 2019. Kua Wenhua Shiyexia Zhongguo Chunjie yu Asebaijiang Chunjie Duibi. Anhui Daxue. dipublikasikan secara online. https://kns.cnki.net/kcms/detail/detail.aspx?dbcode=CMFD&dbname=CMFD 201902&filename=1019130874.nh&uniplatform=NZKPT&v=869USZ-9eKBZXLcTNRMHGiMNIO30LIDsicPjKjFTjn66hLB_PZIHmdhytmCEOPXP
- Ratna, Nyoman Kutha. 2010. *Metodologi Penelitian Kajian Budaya Dan Sosial Humaniora Pada Umumnya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Tokio, Knowledge. 2017. *Nihonjin no Shikitari Iro ha Zukan*. Jepang: Kabushiki Gaisha Takarajima.
- Xiao Fang. 2009. *Shuohua Chunjie*. Shanghai: Shanghai Wai Yu Jiaoyu Chuban She.
- Zhang Zhichun. (2009). *Chunjie Jiushi*. Hebei: Hebei Daxue Chuban She.