

# SHOKU BUNKA SEBAGAI IDENTITAS KONTEMPORER DAN SOFT POWER DIPLOMACY PADA MASA KINI

K.G.A.P. Laksana<sup>1</sup>, D. Julietifany<sup>2</sup>, N.K. Ayuningrum<sup>3</sup>

<sup>123</sup>Jurusan Bahasa Asing, Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja

e-mail: adi.putra.laksana@undiksha.ac.id, dwi.julietifany@undiksha.ac.id, novita.kumala@undiksha.ac.id

## Abstrak

Tujuan penelitian adalah mengetahui perkembangan dari *shoku bunka* dan popularitas *shoku bunka* terhadap *soft power diplomacy* di Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dan teknik pengumpulan adalah menggunakan metode berbasis *internet (internet-based methods)*. Berdasarkan hasil penelitian, perkembangan *shoku bunka* sudah terjadi diperkirakan sejak 2000 tahun yang lalu. Popularitas *shoku bunka* di seluruh belahan dunia telah berhasil membangun diplomasi yang *soft*. Ini terbukti dari adanya restoran Jepang di beberapa negara terkhususnya Indonesia. Dapat dilihat dari nuansa restoran atau rumah makan, alat-alat makan yang digunakan, makanan yang disajikan sampai tata cara penyajiannya. Semua orang semakin terbiasa dengan menggunakan sumpit sebagai alat untuk makan, terbiasa dengan daging mentah seperti sushi dan sashimi. Bahkan ucapan 'itadakimasu' digunakan sehari-hari walaupun tidak berada di lingkungan Jepang. Muncul kebiasaan merapikan alat-alat makan ketika selesai makan dirumah makan, restoran atau di rumah sendiri. Secara tidak langsung *shoku bunka* telah membentuk *soft power diplomacy* antara Jepang dan Indonesia.

**Kata kunci:** Diplomasi kekuatan lunak, Shoku Bunka, Jepang

## Abstract

*The aim of this research is to know the development of shoku bunka and the popularity of shoku bunka towards soft power diplomacy in Indonesia. This study uses qualitative research methods and collection techniques using internet-based methods. Based on research results, the development of shoku bunka has occurred since 2000 years ago. The popularity of shoku bunka in all parts of the world has succeeded in building soft diplomacy. This is evident from the existence of Japanese restaurants in several countries, especially Indonesia. It can be seen from the feel of the restaurant or diner, the cutlery used, the food served to the way it is served. Everyone is getting used to using chopsticks as a tool for eating, used to raw meats like sushi and sashimi. Even the greeting 'itadakimasu' is used everyday even though it's not in the Japanese environment. There is a habit of tidying up cutlery when finished eating at a restaurant, restaurant or at home. Indirectly shoku bunka has formed soft power diplomacy between Japan and Indonesia.*

**Keywords:** Soft power diplomacy, Shoku Bunka, Japan

## 1. Pendahuluan

Dewasa ini, kegiatan diplomasi menjadi pembahasan yang sangat banyak diperbincangkan dalam menjalin hubungan antarnegara. Peningkatan frekuensi diplomasi ini dipercaya merupakan usaha masing-masing negara untuk menjaga kestabilan dan perdamaian dunia dari adanya konflik berkepanjangan. Diplomasi merupakan salah satu instrumen penting dalam pelaksanaan kepentingan nasional suatu negara. Melalui diplomasi sebuah negara dapat membangun citra tentang dirinya. Kegiatan diplomasi ini juga selain ditujukan untuk menjaga hubungan baik antarnegara, individu maupun kelompok, juga dapat digunakan untuk mencapai kepentingan nasional. Peningkatan kebutuhan ini mendorong setiap negara untuk melakukan kerjasama dengan negara lain karena adanya keterbatasan yang dimiliki oleh negara tersebut (Rum)[2].

Dalam hubungan antarnegara, pada umumnya diplomasi dilakukan sejak tingkat paling awal sebuah negara hendak melakukan hubungan bilateral dengan negara lain hingga keduanya mengembangkan hubungan selanjutnya. Dalam perkembangannya,

praktek diplomasi juga telah mengalami transformasi yang signifikan, dimana terjadi perubahan pola diplomasi *Hard Power* yang cenderung menggunakan ekonomi dan militer sebagai instrumennya, menuju *Soft Power* yang menggunakan unsur sosial dan budaya sebagai instrumennya. Penggunaan *Hard Power* dan *Soft Power* dalam diplomasi inilah yang umumnya disebut dengan *Hard Diplomacy* dan *Soft Diplomacy*. Adanya transformasi ini terjadi dipercaya merupakan usaha negara untuk menghindari konflik karena *Soft Diplomacy* dipercaya merupakan pendekatan yang lebih “Lunak” dibandingkan dengan *Hard Diplomacy* yang dapat terkesan menekankan elemen-elemen kekerasan (Sendow et al)[3].

*Soft Power* ini merupakan sebuah konsep yang pertama kali dicetus oleh Joseph Nye. *Soft Power* sendiri diartikan oleh Joseph Nye sebagai “*The Ability to get what you want through attraction rather than coercion or payment*”. Dalam penjelasan yang disampaikan oleh Joseph Nye tersebut, pada hakekatnya, *Soft Power* merupakan suatu pendekatan yang menekankan pada instrumen kebudayaan suatu negara dan nilai yang digunakan untuk menarik hati dan perhatian masyarakat dan/dari negara lain, demi mencapai kepentingan nasional suatu negara (Yani & Lusiana)[6]. *Soft power* terdiri dari unsur-unsur budaya, sistem nilai dan kebijakan. *Soft power* hanya bisa digunakan apabila pihak lain mengenali upaya tersebut, memiliki harapan yang sama dalam pelaksanaannya dan menguatkan tekad tersebut untuk mencapai tujuan bersama. Konsep *soft power* tidak berlaku bagi pihak-pihak yang ingin mendominasi kekuasaan dengan cara menancapkan pengaruhnya secara paksa.

Keuntungan yang diperoleh ketika suatu negara menggunakan konsep *soft power* dalam politik luar negeri adalah sebuah negara yang bersangkutan dapat memperoleh apa yang diinginkan di percaturan politik dunia dikarenakan beberapa faktor, misalnya kekaguman terhadap nilai-nilai atau aspirasi dalam peningkatan prospek kerja sama serta keterbukaan ekonomi. Hal inilah yang menyebabkan negara lain merasa tertarik untuk mengikuti langkah negara yang menggunakan *soft power*. Tentu saja hal ini bertentangan jelas dengan *hard power* yang menggunakan cara-cara yang bersifat koersif, pemaksaan dan penekanan. Selain itu, keuntungan atau nilai lebih dari kehadiran terminologi *soft power* adalah menggeser perbincangan tentang diplomasi publik ke arah *the realm of national security* dan membingkai arena perdebatan hubungan internasional untuk memberi perhatian lebih terhadap topik diplomasi publik. Dalam konteks diplomasi, penggunaan *Soft Power* telah mengalami peningkatan, inilah yang kemudian umumnya dikenal dengan *Soft Diplomacy*. Maka dari itu, *platform* politik luar negeri yang dilakukan melalui *soft diplomacy*, seperti yang di lakukan oleh negara Jepang melalui budaya *Shoku Bunka*.

Makanan dari Jepang sudah sangat terkenal di mata dunia, makanan jepang telah *go international* dan diketahui oleh semua kalangan di belahan dunia. Ini menyebabkan istilah *shoku bunka* semakin dikenal banyak orang. Istilah *shoku bunka* telah hadir dari zaman dulu, *Shoku* artinya makanan dan *bunka* artinya budaya. Makanan jepang seperti sushi, tempura, dan sukiyaki sudah tidak asing lagi bagi beberapa orang di belahan dunia, makanan ini sangat mudah dijumpai dan dinikmati di berbagai restoran jepang dunia. Budaya makanan jepang atau *shoku bunka* dapat dipandang menjadi alat diplomasi negara Jepang di dunia Internasional. Kesungguhan dari masyarakat Jepang yang memperkenalkan makanannya yang menjadikan dapat dikenal oleh semua orang di dunia (Rosliana)[5].

## 2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif dan teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan metode berbasis *internet (internet-based methods)*. Metode berbasis internet (*internet-based methods*) merupakan metode yang dapat dioptimalkan dengan cara mengumpulkan data-data atau informasi-informasi yang berkaitan dengan topik penelitian yang mana *soft power diplomacy* dan *shoku bunka*. Metode ini dilakukan dengan cara mencari beberapa referensi maupun informasi yang ada di internet seperti jurnal *online*, artikel, koran *online* serta laporan penelitian terdahulu. Proses analisis data dimulai dengan menelaah data yang diperoleh dari berbagai sumber yang digunakan, yaitu data dari buku, jurnal, dokumen, artikel, koran *online*, maupun laporan penelitian dari penelitian terdahulu. Berdasarkan penjelasan Aprainto[1]

mengenai teknik analisis kualitatif bertujuan untuk memahami sesuatu atau sebuah fenomena dari kualitasnya yang ditelaah dengan memanfaatkan bahasa, gambar, atau deskripsi untuk mendalami permasalahan yang diteliti.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Makanan Jepang tersentral pada nasi, setelah teknik menanam padi diperkenalkan kepada Jepang sekitar 2000 tahun yang lalu. Tradisi memakan nasi terus berkembang hingga mencapai puncaknya pada masa Edo (1600-1868), dan masa itu diakui sebagai masa yang paling penting dalam menentukan identitas makanan Jepang. Sementara itu, ketika ajaran Budha telah masuk ke Jepang sejak abad ke-6 juga aliran Zen yang banyak dianut oleh masyarakat Jepang itu juga yang ikut membentuk karakter makanan Jepang. Pihak istana dan pemerintah secara bertahap mengubah pola makan menjadi vegetarian, dengan batasan pelarangan untuk memakan hewan darat dan unggas. Aliran Zen yang memperkenalkan sadou banyak mempengaruhi makanan dan penyajiannya agar sesuai dengan rasa teh yang dinikmati saat upacara minum teh. Pada abad ke-15, teknik mengolah makanan dengan fermentasi memulai diperkenalkan yang kemudian melahirkan shoyu, miso, tofu, dan produk kedelai lainnya yang tetap menjadi bahan penting pada makanan Jepang.

Pada abad ke-16, saat terjadi restorasi Meiji, Jepang mulai menerima pengaruh dari negara luar dan terjadi perubahan dari segala aspek kehidupan di Jepang, termasuk makanan. Pelarangan untuk mengkonsumsi daging dihapuskan, dan jenis makanan barat mulai banyak disajikan mulai dari rumah tangga hingga restoran. Namun, kebiasaan memakan nasi tidak pernah hilang bahkan makanan luar yang diterima Jepang selalu melalui pertimbangan cocok atau tidaknya disantap bersama nasi, atau diadopsi melalui penyesuaian agar pas sebagai pendamping nasi. Pada masa perang dunia kedua, untuk kepentingan penguatan sipil dan militer, pemerintah Jepang saat itu mengarahkan pangan ke jenis makanan kaya protein, seperti daging dan telur. Makanan instan dan makanan yang diawetkan pun mulai berkembang. Namun, pemerintah saat itu belum menentukan konsep pangan yang sesuai bagi masyarakat berdasarkan keseimbangan nilai gizi dan kalori. Mizutani menyebutkan pada tahun 1960, Jepang mencatat konsumsi daging dan produknya mencapai 147.4 g setahun, dan meningkat menjadi 305.5 g pada tahun 1973. Pada tahun 1973, jumlah kalori yang dikonsumsi masyarakat Jepang dari makanan mencapai puncaknya. Sejak itu, perhatian pemerintah terhadap pangan mulai berubah. Para ibu yang memasak di rumah pun menginginkan adanya keseimbangan gizi bagi anak-anak dan keluarga. Pemerintah kemudian mulai menghimbau kepada masyarakat untuk mengkonsumsi pangan dengan kalori yang ideal dan memiliki keseimbangan gizi. Pasar dan supermarket diharuskan menyediakan sayur dan bahan makanan segar juga bebas pestisida. Saat ini masyarakat Jepang masih mempertahankan budaya makan yang sudah ada sejak dahulu hanya saja konsep yang sekarang adalah makanan sebagai gaya hidup Rosliana [5].

Jepang sangat terkenal di mata dunia karena eksistensi budaya yang masih dijalankan oleh masyarakat setempat. Mulai dari makanan khasnya, cara penyajiannya, tata cara makannya, dan lain sebagainya. Menurut Sari [4] bentuk-bentuk *shoku bunka* diantaranya sebagai berikut.

#### *Makanan Khas Jepang*

No	Makanan	Uraian
1	Onigiri	Makanan khas Jepang yang berbahan utama nasi putih. Nasi putih ini dipadatkan dengan tangan atau dengan pencetak khusus onigiri. Umumnya, Onigiri dibungkus dengan lembaran rumput laut dan diisi dengan aneka lauk Jepang.
2	Tempura	Lebih dikenal sebagai makanan khas Jepang. Tempura terbuat dari makanan laut dan sayuran yang dimasak dengan cara digoreng dan dibalut dengan tepung renyah.
3	Sushi	Makanan khas Jepang yang sangat populer bukan hanya di negara asalnya tapi juga di luar negara Jepang, termasuk Indonesia. Sushi dibuat dari nasi dengan tambahan makanan

		laut, telur, dan sayuran. Sushi dinikmati dengan wasabi dan kecap asin.
4	Sashimi	Makanan khas Jepang yang hampir sama dengan sushi. Sashimi lebih dulu ada sebelum sushi. Perbedaan sashimi dengan sushi terletak pada nasi. Sashimi merupakan makanan mentah murni khas Jepang. Sashimi terbuat dari makanan laut yang disantap bersama kecap asin dan wasabi.
5	Shabu-shabu	Makanan khas Jepang yang berisi irisan tipis daging, tahu, jamur dan sayuran. Daging yang biasanya dipakai adalah daging sapi, tetapi terkadang dipakai daging ayam, ikan, dan gurita. Shabu-shabu dimasak di dalam sebuah panci khusus.
6	Sukiyaki	Sama halnya seperti shabu-shabu, sukiyaki merupakan makanan khas Jepang yang disajikan di dalam sebuah panci dengan maksud sambil dimasak. Sukiyaki berisi irisan daging sapi yang tipis, sayuran, jamur, dan tahu.
7	Udon	Udon, berasal dari Tiongkok. Kata udon sendiri berasal dari kata Tiongkok, yaitu wonton (artinya pangsit), yang kemudian dilafalkan dengan kata undon/udon. Udon merupakan mie ala Jepang yang terbuat dari tepung terigu. Biasanya, Udon memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan ukuran mie pada umumnya.
8	Ramen	Orang Jepang sangat menyukai ramen untuk disantap sebagai makanan sehari-hari. Sebenarnya, ramen bisa dikatakan sebagai 'mie instannya orang Jepang'. Ramen biasanya dikemas di dalam sebuah cup.
9	Takoyaki	Takoyaki sendiri memiliki arti 'gurita panggang'. Takoyaki merupakan makanan khas Jepang yang termasuk ke dalam kategori cemilan. Adonan takoyaki berbahan dasar tepung terigu. Takoyaki diisi dengan gurita, keju, dan daun bawang.
10	Mochi	Mochi, berasal dari Jepang. Mochi terbuat dari tepung beras ketan yang dibuat seperti pasta yang kemudian dibentuk. Di Jepang, mochi dibuat pada saat ada acara tradisional bernama 'Mochitsuki'. Makanan ini dibuat pada tahun baru. Awalnya, mochi berbentuk segitiga namun dalam perkembangannya bentuk mochi menjadi bervariasi.

### Cara Penyajian Makanan Jepang

Makanan utama di Jepang terdiri dari nasi (kadang-kadang dicampur palawija), sup dan lauk. Lain halnya dari masakan Cina atau masakan Eropa, masakan Jepang tidak mengenal tahapan (*course*) dalam penyajian. Dalam budaya makan Eropa atau Cina, makanan disajikan secara bertahap, mulai dari hidangan pembuka, sup, hidangan utama, dan diakhiri dengan hidangan penutup. Masakan Jepang dihidangkan semuanya secara sekaligus. Dalam hal penyajian hidangan, dalam masakan Jepang tidak dikenal perbedaan antara tata cara penyajian di rumah dengan tata cara penyajian di restoran.

Jamuan makan dan *kaiseki* merupakan pengecualian karena makanan disajikan secara bertahap. Dalam hal menikmati makanan, masakan Jepang bisa dengan mudah dikenali dan dibedakan dari masakan Eropa atau masakan Cina. Rasa dari pencampuran yang timbul sewaktu makanan Jepang berada di dalam mulut. Asinan sayur-sayuran mungkin terasa terlalu asin kalau dimakan begitu saja, namun asinan terasa lebih enak ketika dimakan dengan nasi putih. Dalam masakan Jepang, bahan makanan tidak diolah secara berlebihan. Makanan harus memiliki rasa asli bahan makanan tersebut. Cara memasak atau penyiapan makanan hanya bertujuan menampilkan rasa asli dari bahan makanan. Makanan juga sama sekali tidak dimasak dengan bumbu yang berbau tajam.

Masakan Jepang tidak mengenal teknik memasak yang bisa merusak penampilan bahan dan kesegaran bahan makanan.

Peralatan makan untuk masakan Jepang umumnya dibuat dari keramik, porselen, atau kayu yang dipernis dengan urushi. Di rumah keluarga Jepang, setiap anggota keluarga memiliki mangkuk nasi dan sumpit sendiri, dan tidak saling dipertukarkan dengan milik anggota keluarga yang lain. Sumpit yang dipakai bisa berupa sumpit kayu, sumpit bambu, atau sumpit sekali pakai. Alat makan dari porselen umumnya diberi hiasan gambar-gambar yang berfungsi sebagai penghias hidangan. Masakan Jepang memiliki aturan yang sangat longgar menyangkut bentuk alat makan dari keramik. Piring bisa saja berwarna gelap atau berbentuk persegi empat, sehingga sangat mencolok dibandingkan piring makanan Eropa atau Amerika. Alat makan untuk makanan Jepang terlihat sangat berbeda dengan alat makan untuk masakan Cina atau Korea. Masakan Cina menggunakan piring bundar dari porselen dengan hiasan sederhana, sementara masakan Korea memakai porselen putih tanpa hiasan atau alat makan dari logam.

### Tata Cara Makan

No	Tata Cara Makan	Uraian
1	Sikap duduk ketika makan	Sikap duduk ketika makan sekarang di Jepang sudah terdapat banyak restoran yang cara penyajian ala Barat. Namun, untuk beberapa acara resmi, tetap menjaga tradisi saat makan. Meja besar sudah umum untuk dijadikan tempat makan bersama, terlebih meja yang digunakan memiliki ukuran yang lebih tinggi. Biasanya akan makan dengan sikap duduk melipatkan kaki, biasanya disebut <i>Seiza</i> . Dibawah kaki akan disediakan bantalan tipis untuk menahan tulang bergesekan dengan lantai. Selain itu, lantainya pun dilapisi alas jerami yang biasa disebut <i>tatami</i> .
2	<i>Oshibori</i>	<i>Oshibori</i> atau handuk untuk membersihkan tangan, disediakan sebelum kita menyantap makanan. Etikanya, <i>oshibori</i> hanya digunakan untuk tangan dan tidak baik apabila menggunakannya untuk membersihkan anggota badan lainnya. Setelah <i>oshibori</i> digunakan, harus melipat kembali dan simpan ditempat semula.
3	Chawan	Chawan di Jepang digunakan sebagai tempat untuk nasi atau sup. Rata-rata nasi akan disajikan dengan cara dikepal-kepal dan dilapisi rumput laut yang dikenal dengan sebutan <i>onigiri</i> . Hal ini sudah menjadi lumrah walau pembuatannya lumayan sedikit rumit. Namun untuk nasi yang tidak dibentuk <i>onigiri</i> , bisa menggunakan chawan untuk tempat nasinya. Selain itu, penggunaan chawan pun diharuskan menggunakan tangan kiri dan sumpit dipegang dengan tangan kanan.
4	Setelah selesai makan, kamu bisa mengembalikan chawan ditempat semula.	Merupakan kebiasaan orang Jepang yang sangat rapi dan teratur. Ini memudahkan hal dalam ketika pramusaji akan membersihkan meja atau chawan yang digunakan makan. Orang Jepang sudah terbiasa melakukan sendiri sehingga apabila ketika ada pramusaji di dalam restoran tidak akan merepotkan pramusaji tersebut.
5	<i>Ohashi</i>	Cara menggunakan sumpit juga harus diperhatikan karena bila salah akan membuat

---

6 *Kanpai*

orang disekitarnya sensitif. Tidak ada salahnya belajar untuk menggunakan sumpit dan diterapkan di kehidupan sehari-hari. Hal lain yang harus diperhatikan adalah ketika mulai makan, jangan mulai memegang sumpit terlebih dahulu. Mulailah memegang chawan, setelah chawan ditempatkan dimeja atau dipegang oleh tangan kiri, kamu bisa mulai mengambil sumpit. Setelah makanan habis, sumpit bisa diletakan disamping chawan seperti semula.

Kanpai atau bersulang digunakan dibudaya Jepang, namun sangat tidak lazim bila seseorang menyeduhkan minuman ke gelasny sendiri, hal ini dianggap kurang sopan. Bila ingin menuangkan minuman, harus memegang botol tersebut dengan kedua tangan lalu tuangkan, dimulai pada orang yang lebih tua dulu, kemudian orang-orang sekiranya, dan yang terakhir untuk diri sendiri.

---

Selain itu terdapat tiga tipe kelompok dalam penyajian makanan tradisional Jepang, yaitu (1) *honzen ryouri* yang biasa disajikan pada nampan berkaki di acara-acara formal, (2) *chakaiseki ryouri* yang biasanya disajikan sebelum upacara minum teh, dan (3) *kaiseki ryouri* yang biasanya disajikan pada pesta-pesta atau restoran Jepang (*ryoutei*). Selain itu, terdapat pula *osechi ryouri* yang biasanya disajikan saat tahun baru, dan *shoujin ryouri* yaitu makanan vegetarian umat Budha di Jepang. *Kaiseki ryouri* adalah tipe makanan yang paling sering disajikan dan disantap dalam pesta dengan atmosfer santai dan tidak terlalu terikat dengan etika. Biasanya orang Jepang meminum sake di awal, sebelum memakan nasi. *Kaiseki ryouri* pada umumnya terdiri dari sakizuke (makanan pembuka), sashimi (filet ikan mentah), suimono (sup jernih dengan rasa yang ringan), yakimono (lauk yang dibakar atau dipanggang), mushimono (lauk yang dikukus), aemono (salad), sup miso, acar, nasi, dan buah. Pada *kaiseki ryouri* juga dapat disajikan teh. Seluruh makanan yang disajikan dalam *kaiseki ryouri* adalah cerminan makanan Jepang kontemporer (Rosliana)[5].

Berdasarkan beberapa keragaman budaya dari negara Jepang yang sudah terkenal di mata seluruh dunia, tentunya ini akan sangat membantu negara Jepang dalam hal *soft power diplomacy* politik luar negeri. Ini dapat dilihat sebagai contoh negara Indonesia, beberapa orang bahkan kebanyakan orang di Indonesia sudah mengenal budaya makan dari negara Jepang dengan berdirinya restoran dengan nuansa budaya Jepang dan diterima dimata masyarakat bahkan beberapa tempat makan juga mengadopsi salah satu *shoku bunka* ini, yaitu penggunaan sumpit. Maka dari itu kebanyakan orang Indonesia sudah terbiasa makan masakan yang disajikan dengan sumpit terutama mie instan. Selain itu ucapan *itadakimasu* sebelum makan pun dipraktekkan oleh beberapa orang. Berhasil masuknya budaya makan atau *shoku bunka* menyebabkan diplomasi atau hubungan internasional antara Indonesia dan juga Jepang semakin erat dan menguntungkan. Negara Jepang dapat mengeksport beberapa kebutuhan untuk restoran Jepang yang ada di Indonesia seperti bahan baku daging dan sayuran bahkan beberapa alat makan, karena beberapa restoran menggunakan alat makan otentik dari Jepang langsung. Indonesia juga mengimpor beberapa barang canggih sesuai dengan keperluan negara ataupun keperluan bisnis antara kedua belah pihak negara. Produksi daripada barang-barang dari negara Jepang juga pasti menjadi meningkat karena meningkatnya konsumen yang memang paham dengan *shoku bunka*.

Secara tidak langsung seluruh negara di dunia yang mengenal budaya makan atau *shoku bunka* dari Jepang ini akan membentuk diplomasi atau hubungan internasional dengan negara Jepang. *Shoku bunka* memberikan dampak yang signifikan terhadap negara Jepang sendiri, karena semakin banyak orang yang mengenal tata cara makan Jepang,

penyajian makanan jepang dan makanan khas jepang. Negara-negara yang menggunakan *shoku bunka* sebagai bisnisnya akan semakin memperkenalkan dan memperluas jangkauannya kepada dunia. Negara Jepang sangat mendapat keuntungan dengan hampir seluruh belahan dunia mengenal *shoku bunka* atau budaya makan orang Jepang.

#### 4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan dalam penelitian yang berjudul “Shoku Bunka sebagai Identitas Kontemporer dan *Soft Power Diplomacy* Jepang Masa Kini” maka kesimpulan mengenai *shoku bunka* dijelaskan sebagai berikut. Pada mulanya perkembangan untuk memakan nasi, menjadi vegetarian yang mana terdapat batasan untuk memakan hewan darat dan unggas sampai pada abad ke-15 lahirnya makanan yang terbuat dari proses fermentasi. Pada akhirnya budaya barat masuk ke negara Jepang yang membuat regulasi dari pemerintah untuk masyarakatnya mulai mengkonsumsi pangan dengan jumlah kalori yang ideal dan memiliki keseimbangan gizi. Sehingga seluruh pasar dan supermarket diharuskan untuk menyediakan sayur dan bahan makanan segar yang bebas pestisida. Selain itu terbentuknya budaya makanan jepang (*shoku bunka*) dikarenakan masuknya pengaruh budaya dari Cina, Korea, negara Asia Tenggara, dan negara barat. Pengaruh tersebut menjadi faktor utama yang membentuk identitas makanan Jepang. Perkembangan yang terjadi terhadap budaya makan orang jepang atau *shoku bunka* lebih kepada pemanfaatan bahan pangan yang ada, bahan baku yang digunakan serta proses untuk mendapat bahan pangan itu apakah hasil fermentasi atau bahan yang segar seperti sayuran maupun daging hewan darat dan unggas.

Popularitas *shoku bunka* di seluruh belahan dunia telah berhasil membangun diplomasi atau hubungan internasional yang *soft*. Ini terbukti dari adanya restoran Jepang di beberapa negara terkhususnya Indonesia. Dapat dilihat dari nuansa restoran, alat-alat makan yang digunakan, makanan yang disajikan sampai tata cara penyajiannya. Semua orang semakin terbiasa dengan menggunakan sumpit sebagai alat makan, terbiasa dengan makanan yang mengandung daging mentah seperti sushi dan sashimi. Bahkan ucapan ‘itadakimasu’ digunakan sehari-hari walaupun tidak berada di lingkungan Jepang. Dapat dilihat pula kebiasaan merapikan alat-alat makan ketika selesai makan di rumah makan, restoran atau di rumah sendiri. Secara tidak langsung *shoku bunka* telah membentuk *soft power diplomacy* antara Jepang dan negara-negara lainnya dibelahan dunia, khususnya Indonesia.

Penelitian ini mengenai pengaruh *shoku bunka* terhadap diplomasi antara Jepang dengan negara-negara di dunia merupakan penelitian yang telah banyak dilakukan. Dengan banyaknya penelitian mengenai topik ini diharapkan pada masa mendatang dapat dilakukan penelitian mengenai topik yang sama dengan subjek dan teori yang berbeda. Sehingga pengetahuan tentang budaya Jepang menjadi semakin luas dan semakin beragam. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan wawasan bagi pembelajar bahasa Jepang.

#### Daftar Pustaka

- [1] A. Aprianto, “Sains sebagai Sumber Soft Power Indonesia [Science as a Source of Soft Power for Indonesia], *Jurnal Politika Dinamika Masalah Politik Dalam Negeri dan Hubungan Internasional*, vol. 11, no. 1, pp. 85-105, 2020.
- [2] A.R. Rum, “Kebijakan Soft Diplomacy Republik Rakyat Tiongkok Dalam Peningkatan Hubungan Bilateral Dengan Amerika Serikat,” *WANUA: Jurnal Hubungan Internasional*, vol. 4, no. 1, pp. 19-42, 2019.
- [3] B.E.D Sendow, M. Mamentu, F.R.D. Rengkung, “Korean Wave Sebagai Instrumen Soft Power Diplomasi Kebudayaan Korean Selatan di Indonesia,” *Jurnal Politico*, vol. 7, no. 4), pp. 1-15, 2019.
- [4] F.N. Sari, “Pengolahan dan Penyajian Makanan Negara Thailand,” *Jurnal Pendidikan, Tata Boga dan Teknologi*, vol. 1, no. 1, pp. 26-35, 2019.

- [5] L. Rosliana, "Shoku Bunka: Warna Budaya Dan Tradisi Dalam Makanan Jepang," *Izumi*, vol. 6, no. 2, pp. 1-8, 2017.
- [6] Y.M. Yan anf E. Lusiana, "Soft Power dan Soft Diplomacy," *Jurnal Tapis: Jurnal Teropong Aspirasi Politik Islam*, vol 14, no. 2, pp. 48–65, 2018.