

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Perubahan yang terjadi pada *nihonfuu ramen* dibandingkan dengan ramen dari Cina adalah mie, kaldu, rasa dan cara penyajian. Dalam *nihonfuu ramen* mie mempunyai tekstur yang kenyal dan bentuknya yang keriting dan juga lurus. Kaldu yang digunakan juga berbeda karena memakai *Motodare* yang membuat kaldu memiliki rasa umami. *Nihonfuu ramen* mempunyai rasa alami karena budaya makanan Jepang menggunakan bahan-bahan utama seperti miso, shoyu, dan shio. Karena dalam penyajian *nihonfuu ramen* lebih memprioritaskan kaldu, hal ini membuat nama masakan *nihonfuu ramen* berasal dari kuah kaldu yang digunakan. Contohnya adalah Miso Ramen.

- b. Identitas budaya apa yang terepresentasi dalam Nihonfuu Ramen adalah:

1. Budaya Kuliner

Karena ramen memiliki harga yang murah dan rasa yang enak. Ramen menjadi populer tidak hanya di Jepang tapi ke seluruh negara. Resotan dan kedai ramen banyak yang buka baik pada pagi hari maupun malam hari. Pada zaman Taisho terdapat budaya sarapan dengan ramen atau Asa-Ra. Hal ini dikarenakan kedai

ramen mulai buka dengan menyesuaikan dengan waktu bekerja dari pekerja perkebunan the di kota Fujieda.

## 2. Budaya Makanan

Dalam *nihonfuu ramen* memiliki salah satu dari budaya makanan Jepang yaitu menggunakan bumbu utama asli dari Jepang seperti miso, Shoyu, dan Shio untuk kaldunya. Dalam *nihonfuu ramen* juga terdapat istilah *me de taberu* karena dalam penyajiannya ramen disajikan dalam mangkuk dengan kaldu, mie, dan topping yang mempunyai rasa dan warna masing-masing. Hal tersebut membuat makanan dalam mangkuk tersebut sangat indah untuk dilihat.

## 5.2 Saran

Penulis berharap penelitian dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti lain yang ingin membahas tentang makanan Jepang, khususnya ramen. Penulis juga berharap banyak peneliti yang tertarik dengan pembahasan mengenai makanan Jepang.