

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Budaya

Budaya tercipta karena adanya kegiatan sehari-hari dan juga peraturan yang sudah diatur oleh Yang Maha Kuasa. Selain itu, manusia adalah makhluk sosial yang berinteraksi satu sama lain dan menerapkan kegiatan sehari-hari yang menjadi kebiasaan tertentu yang pada akhirnya menjadi budaya yang biasa dilakukan (Mahdayeni, 2019).

Menurut Koentjaraningrat (2000), budaya berasal dari Bahasa sansekerta yaitu Buddhaya yaitu bentuk jamak dari kata buddhi yang berarti sesuatu yang berhubungan sangat erat dengan budi dan akal manusia. Budaya juga erat kaitannya dengan bahasa atau cara berkomunikasi, yaitu antar daerah atau juga adat istiadat. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, budaya artinya adalah sebuah pikiran, akal budi, hasil, adat istiadat atau sesuatu yang sudah menjadi kebiasaan yang sulit untuk diubah.

Menurut Rosliya (2016), Budaya adalah bentuk kehidupan yang berkembang dan dimiliki bersama orang dan diwariskan dari generasi ke generasi. budaya terbentuk dari unsur-unsur yang kompleks termasuk sistem agama dan politik, adat istiadat, bahasa, peralatan, pakaian, bangunan, dan karya seni. Bahasa juga budaya bagi banyak orang adalah bagian tak terpisahkan dari manusia sehingga banyak yang cenderung menganggapnya sebagai warisan genetis. Saat seseorang mencoba berkomunikasi dan beradaptasi dengan orang-orang dari budaya lain perbedaan menunjukkan bahwa budaya dipelajari.

2.1.1 Kebudayaan

Menurut Tylor (dalam Sinaga, Wanangsit, Putra. 2021) kebudayaan adalah suatu system yang merangkup pengetahuan, kemampuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, istiadat, dan kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat secara kompleks.

Menurut Koentjaraningrat (2000), kebudayaan sebagai seluruh system dalam gagasan dan rasa, tindakan, serta karya yang dihasilkan manusia dalam kehidupan secara bermasyarakat yang menjadikan miliknya dengan cara belajar.

Kebudayaan memiliki unsur-unsur yang dapat ditemukan di berbagai negara seperti menurut Tasmuju (dalam Sinaga, Wanangsit, Putra. 2021).

Unsur-unsur tersebut adalah:

1. Sistem Bahasa

Bahasa merupakan sarana bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan sosial yang digunakan untuk berkomunikasi dengan individu lain. Bahasa juga berupa sistem yang berbentuk simbol dan bunyi, serta memiliki makna. (Chaer dalam Noermanzah. 2019)

2. Sistem Pengetahuan

Menurut Sangadji (dalam Octaviana. 2021) Pengetahuan manusia adalah hasil dari usaha manusia mencari kebenaran atau masalah yang dihadapi. tindakan atau usaha yang dilakukan Orang mencari kebenaran atau masalah yang mereka hadapi pada hakikatnya adalah karakter manusia itu sendiri

atau lebih dikenal dengan keinginan. Keinginan rakyat akan datang mendorong orang untuk mendapatkan apa yang mereka inginkan sendiri

3. Sistem Sosial

Unsur budaya berupa sosial merupakan usaha untuk memahami bagaimana manusia membentuk masyarakat dengan kelompok sosial. Menurut Koentjaraningrat (dalam) setiap kehidupan kelompok masyarakat diatur oleh adat istiadat mengenai berbagai macam kesatuan dalam lingkungan yang di mana dia hidup dan bergaul setiap hari. Kesatuan sosial yang paling dekat dan dasar adalah keluarga.

4. Sistem Peralatan Hidup dan Teknologi

Unsur-unsur teknis dapat berperan dalam pembentukan kebudayaan di tempat-tempat tertentu, terbukti dalam upaya para antropolog untuk memahami kebudayaan manusia melalui unsur-unsur teknis yang digunakan oleh suatu kelompok masyarakat.

5. Sistem Mata Pencarian Hidup

Mata pencaharian ataujuga aktivitas ekonomi adalah suatu masyarakat yang berfokus tentang kajian etnogafi. Penelitian etnogafi adalah sistem mata pencaharian suatu kelompok masyarakat atau perekonomian untuk mencukupi kebutuhan hidup.

6. Sistem Religi

Drikarya (dalam, Firmansyah. 2017) mengatakan bahwa Sistem religi ini adalah tentang dan berhubungan dengan keyakinan individu. Unsur budaya, sistem religi dianggap sebagai salah satu unsur budaya terpenting dalam kehidupan sosial. Sistem religi juga berfungsi untuk mengatur kehidupan antara manusia dengan penciptanya. Budaya dapat hadir dalam suatu masyarakat karena unsur-unsur atau kepercayaan sistem religi berbeda dari satu daerah ke daerah lain.

7. Sistem Kesenian

Seni selalu hadir dalam kehidupan Pria Kehadirannya bersifat universal, di dimanapun, kapanpun dan oleh siapapun. Tidak ada budaya masyarakat mana pun di dunia yang tidak mempertimbangkan keberadaan seni sebagai bagian integral dari kehidupan. Itu berarti seni itu satu kebutuhan manusia yang tidak terbatas tempat, waktu dan ruang. Studi Antarbudaya dan sejarah adalah bukti budaya Setiap masyarakat selalu menyisakan ruang untuk lahirnya ekspresi estetika dalam bentuk karya seni yang berbeda dengan jenis yang berbeda, model atau gaya. Keanekaragaman adalah karena berbagai faktor seperti keinginan, sarana, dan kebutuhan yang berbeda, baik dalam bentuk barang dan jenis dan kuantitas serta kualitasnya. Di samping Keanekaragaman terjadi karena faktor-faktor tersebut menurut kelas sosial masyarakat dapat melahirkan berbagai kesenian seperti kesenian Pop, seni tani, seni rakyat, seni massa dan seni sipil (Rohidi, dalam Sinaga. 2021)

2.1.2 Budaya Bermakna Simbol

Menurut Geertz (dalam Mahestu, 2012) kebudayaan yaitu sebuah pola dari beberapa makna yang terdapat dalam symbol-simbol yang diwariskan dan diungkapkan dalam bentuk-bentuk simbolitik melalui cara manusia berkomunikasi.

Menurut Herusatoto (dalam Dewi, 2022) simbol dalam budaya dapat diartikan sebagai perencanaan atau ide atau gagasan tentang sesuatu mengacu pada budaya, yang merupakan fitur atau identitas sesuatu budaya ini.

Oleh karena itu, simbol merupakan pedoman untuk memperluas cakrawala visi komunitas budaya. Proses komunikasi adalah proses menafsirkan simbol-simbol tersebut. Melalui makna inilah orang belajar dan berbagi realitas. Melalui kepentingan inilah orang mengambil peran mereka dalam budaya.

2.1.3 Asimilasi

Istilah asimilasi berasal dari kata Latin *assimilare*, yang berarti "menjadi sama". Dalam bahasa Inggrisnya adalah *assimilation* sedangkan dalam bahasa Indonesia adalah asimilasi. Menurut Koentjaraningrat (2000), Asimilasi adalah proses sosial yang terjadi pada kelompok orang yang berbeda dari latar belakang budaya yang berbeda, setelah mereka berinteraksi secara intensif satu sama lain, demikian ciri-ciri unsur budaya. Masing-masing kelompok ini menjadi unsur budaya campuran.

Soekanto (1990), mengatakan bahwa ada faktor-faktor pendorong asimiliasi, diantaranya adalah:

- a. Sikap toleransi.
- b. Kesempatan yang seimbang dalam ekonomi (setiap individu mendapatkan kesempatan yang sama untuk mencapai kedudukan tertentu atas dasar kemampuan dan jasanya). Sikap menghargai orang asing dan kebudayaannya. Sikap terbuka dari golongan penguasa dalam masyarakat.
- c. Persamaan dalam unsur kebudayaan.
- d. Perkawinan campuran antar suku.
- e. Adanya musuh bersama yang datang dari luar.

Ada pula ciri-ciri asimilasi yaitu:

- a. Berkurangnya perbedaan yang disebabkan karena adanya usaha-usaha untuk mengurangi serta menghilangkan perbedaan atas individu dan juga kelompok.
- b. Berkurangnya perbedaan dalam masyarakat karena adanya usaha-usaha untuk mengurangi tanpa menghilangkan perbedaan individu dan kelompok.
- c. Mempererat kesatuan tindakan, sikap dan persaan dengan cara memperhatikan kepentingan dan tujuan secara bersama.
- d. Adanya kesadaran dari setiap individu untuk memberikan peninjauan terhadap kebudayaan lain agar bias mewujudkan kepentingan secara bersama.

- e. Setiap individu sebagai anggota kelompok dalam melakukan interaksi sosial secara langsung serta intensif dengan terus-menerus.
- f. Tindakan seseorang dalam bentuk memberikan peninjauan terhadap kebudayaan lainnya demi terwujudnya kepentingan bersama. Dalam peninjauan yang dilakukan tersebut dianggap akan mampu mengakomodasi keinginan secara bersama dalam kehidupan bermasyarakat.

Dalam buku karya Soedarsono (2007) yang berjudul *Manajemen Komunikasi dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja Sumber Daya Manusia di Radio Siaran Swasta*, ada beberapa jenis asimilasi. Yaitu:

a. Asimilasi Budaya

Asimilasi budaya adalah proses adopsi nilai, kepercayaan, dogma, ideologi, bahasa, dan sistem simbolik suatu kelompok etnis atau kelompok berbeda yang membentuk muatan nilai, kepercayaan, dogma, dan ideologi. Asimilasi budaya adalah perpaduan budaya yang berbeda dan menghasilkan budaya baru sementara ciri budaya asli menghilang. Proses asimilasi atau penyerapan budaya dari luar budaya terjadi sehingga menjadi terintegrasi ke dalam struktur masyarakat yang menerima budaya tersebut.

b. Asimilasi Struktural

Asimilasi struktural adalah proses pencampuran komponen yang berbeda dalam Lembaga sosial dengan mempertimbangkan unsur-unsur yang berkaitan dengan kemasyarakatan.

c. Asimilasi Perkawinan

Asimilasi perkawinan adalah bentuk penyesuaian masyarakat yang melaksanakan pernikahan dengan legal dan sah secara agama. Contoh dari asimilasi perkawinan adalah perkawinan silang antar suku bangsa.

d. Asimilasi Linguistik

Asimilasi linguistik adalah proses percampuran komponen bahasa yang digunakan oleh masyarakat di dalam kehidupan sehari-hari. Kerja sama ini berfungsi dan beradaptasi dengan perkembangan jaman dan waktu.

e. Asimilasi Sikap Resepsional

Asimilasi sikap resepsional adalah bentuk asimilasi yang dilakukan oleh satu kelompok kebudayaan dengan mengurangi sikap deskriminasi dan mengurangi stereotip, stigma dan label terhadap kebudayaan lainnya.

f. Asimilasi Asitektur

Asimilasi arsitektur adalah konstruksi sebuah bangunan atau wilayah yang dijalankan oleh masyarakat agar bias membantu mencapai kehidupan mereka. Peran dari asimilasi ini untuk mendekati hubungan setiap komponen kehidupan agar memiliki pola hidup yang berbeda.

g. Asimilasi Identifikasi

Asimilasi identifikasi adalah proses identifikasi untuk individu dengan individu lainnya dari suatu kelompok dengan menciptakan

identitas personal dari diri mereka sendiri agar dapat ikut berpartisipasi atau menanamkan pengaruhnya dalam sebuah institusi sosial.

h. Asimilasi Kewarganegaraan

Asimilasi kewarganegaraan adalah asimilasi yang dilakukan oleh kelompok dengan memasukkan nilai-nilai dasar dari kebudayaan ke dalam wilayah politik, pemerintahan, dan kehidupan berbangsa dan bernegara.

i. Asimilasi Agama

Asimilasi agama adalah asimilasi perpaduan yang dilakukan tanpa perbedaan keyakinan. Bentuk perpaduan ini terjadi pada proses penyelenggaraan ritual ibadah yang dilakukan dengan tidak mengurangi salah satu inti agama yang dipercayai.

Contoh dari asimilasi agama adalah adanya tahlil yang dilaksanakan selama seminggu dan pada hari 40 setelah orang meninggal dalam Islam yang berupa tasyakuran atau ikut berduka kepada orang yang telah meninggal. Kegiatan tersebut merupakan bagian dari tradisi agama Hindu. Dalam kegiatan tersebut sama sekali tidak mengurangi nilai pada agama Islam karena setiap Islam selalu menerapkan kajian dengan membacakan doa dan tahlil kepada orang yang telah meninggal dunia.

2.1.4 Budaya Kuliner

Menurut Meigs (1997), kuliner adalah hasil dari proses pembangunan budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan pola makan dapat dipahami sebagai alat yang menyatukan organisme berbeda, baik fisiologis

maupun mistis dalam kehidupan.

Menurut Utami (2018) makanan adalah ranah budaya dalam kehidupan sehari-hari yang erat dengan pengaruh globalisasi. Makanan membuat semua makhluk hidup menjadi saling berhubungan. Dengan penyebaran dan pertukaran kuliner, setiap negara saling mempengaruhi budaya.

Dalam perkembangan kuliner tradisional yang menjadi kuliner non-tradisional yang terjadi melalui proses komunikasi lintas budaya secara globalisasi. Kuliner sebagai identitas budaya dalam globalisasi dan komunikasi lintas budaya adalah proses perkembangan yang terus menerus terjadi tanpa henti.

Dari perkembangannya kuliner sebagai budaya menunjukkan adanya lompatan orientasi masyarakat dari orientasi harmoni ke orientasi materi. Kuliner telah memberi wawasan dalam perubahan yang ada dalam konteks sosial, budaya, politik, dan ekonomi secara globalisasi.

2.1.5 Budaya Kuliner Jepang

Roslina (2017) menyebutkan bahwa Jepang sudah menciptakan istilah *Shoku Bunka* (食文化) yang artinya adalah budaya makan. Pada tahun 1973, jumlah kalori yang dikonsumsi oleh masyarakat Jepang telah mencapai puncaknya.

Pada saat itu pengaruh makanan dari negeri lain menjadi lebih tinggi yang mengakibatkan adanya *Gourmet Boom*. *Gourmet Boom* adalah sebuah fenomena yang membuat pandangan masyarakat Jepang terhadap makanan berubah. Masyarakat hanya memilih makanan yang enak dan hanya memakan

apa yang mereka inginkan saja.

Hal ini membuat pemerintah menyuruh untuk masyarakat mengkonsumsi makanan dengan jumlah kalori dan gii dengan seimbang.

Berbeda dengan budaya dari China. Jepang menganggap bahwa masakan seharusnya diolah dengan teknik yang tidak terlalu sulit dan rasa yang masih memiliki rasa aslinya yang membuat semakin dekat dengan cita rasa alam. Dengan kata lain makanan yang ideal adalah makanan yang dibuat dengan sederhana seperti *Sashimi*.

Jepang juga memiliki ungkapan seperti *Me de Taberu*, yang artinya adalah makan dengan mata. Hal ini menandakan bawa masyarakat Jepang yang memperhatikan cara penyajian makanan.

Contohnya adalah saat menyajikan ikan utuh, posisi kepala ikan akan disimpan di sebelah kanan perut dan bagian perut menghadap ke dalam agar dapat dengan mudah di ambil.

Menurut Haryanti (2013) masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang tajam, oleh karena itu bahan utama masakan Jepang adalah gula (*satou*), garam (*shio*), cuka, (*su*), kecap asin (*shouyu*) dan *miso* (fementasi kacang kedelai).

Berikut adalah contoh makanan tradisional Jepang:

a. Makanan dari nasi

1. Sekihan

Sekihan adalah nasi yang dikukus Bersama kacang merah sehingga wana nasi menjadi mera. Nasi ini dibuat untuk merayakan momen Bahagia.

Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.1 pada halaman 17.



Gambar 2.1 sekihan

2. Takikomi Gohan

Gohan adalah nasi yang dikukus Bersama *seafood* atau sayur. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.2 di bawah ini.



Gambar 2.2 takikomi gohan

3. Kayu

Kayu adalah nasi yang dimasak dengan air dalam jumlah banyak sehingga kental dan hanya dibumbui dengan garam. Makanan biasanya disajikan untuk orang yang sedang sakit. Hal tersebut dapat anda lihat pada gambar 2.3 yang terdapat di halaman 18.



Gambar 2.3 kayu

4. Domburimono

Domburimono adalah nasi yang cara menyajiannya disajikan dalam mangkuk dan ditambahkan tempura, daging babi(*katsu*) atau belut(*unagi*) dengan saus *tare* di atasnya. Hal tersebut dapat anda lihat pada gambar 2.4 di bawah ini.



Gambar 2.4 donburi

5. Onigiri

Onigiri adalah nasi yang dibumbui garam dan dalamnya diisi dengan umeboshi, ikan salmon, dan sebagainya. Nasi tersebut dibentuk oleh telapak

tangan sehingga terbentuk seperti segitiga, kotak, dan bulat lalu dibungkus oleh nori. Hal ini bias dilihat pada gambar 2.5 di bawah ini.



Gambar 2.5 onigiri

b. Tempura

Tempura adalah udang yang diberi tepung lalu digoreng. Selain udang ada juga sayuran seperti terong, paprika dan sebagainya. Tempura tersebut diberi nama *yasai tempura* atau juga tempura sayur. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.6 dibawah ini



Gambar 2.6 tempura

c. *Nabe Yaki*

Nabe yaki juga sering disebut dengan *nabe ryouri* adalah makanan yang biasanya disajikan dimalam hari atau cuaca dingin yang cocok untuk dimakan dengan keluarga. Contoh dari *nabe yaki* atau *nabe ryouri* adalah:

1. *Shabu shabu*

Shabu Shabu adalah makanan nabemono ala Jepang, yaitu irisan daging sapi yang sangat tipis yang direndam dalam panci khusus berisi sayuran, tahu atau kuzukiri di atas meja makan. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.7 yang terdapat pada halaman 20



Gambar 2.7 shabu shabu

2. *Sukiyaki*

Sukiyaki adalah makanan dengan memasak irisan tipis daging sapi, sayuran dan tahu di dalam panci besi di atas meja makan. Sukiyaki dimakan dengan mencelupkan irisan daging ke dalam telur. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.8 yang terdapat di halaman 21.



Gambar 2.8 *Suki-yaki*

3. *Yudofu*

Yudofu adalah hidangan panas di mana tahu dimasak dengan rumput laut dan kemudian dinikmati dengan berbagai topping. Ada banyak restoran di Kyoto yang berspesialisasi dalam judofu, tetapi tahu pedas yang bergizi dan lezat ini juga dapat dibuat dirumah dengan mudah. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.9 dibawah ini.



Gambar 2.9 *yudofu*

d. *Tsukemono*

Tsukemono atau yang artinya asinan adalah makanan yang selalu ada di setiap menu makanan Jepang. Yang bias diasinkan kebanyakan seperti lobak, mentimun, *nuka*, *miso*, dan sebagainya. Asinan sayur tersebut diberi

nama dengan *takuan zuke*. Untuk *umeboshi*, buah *ume* yang hijau direndam dengan air garam dan dikeringkan. Setelah itu dicampur dengan daun *shiso* untuk menghasilkan warna merah. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.10 di bawah ini.



Gambar 2.10 *tsukemono*

e. Mie

1. Udon

Udon adalah sejenis mie yang terbuat dari tepung terigu dan air. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah *shoyu* panas. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.11 di bawah.



Gambar 2.11 udon

2. Soba

Soba adalah mie yang terbuat dari tepung terigu, *yamakake*, dan putih telur. Bentuknya tipis dan panjang ini diartikan sebagai umur yang

panjang. Biasanya soba disajikan dengan kuah *shoyuu* sama seperti udon. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.12 di bawah.



Gambar 2.12 soba

3. Ramen

Ramen adalah mie yang terbuat dari tepung terigu, telur, garam, dan air soda. Ramen disajikan dalam kuah gaya makanan China. Hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2.13 dibawah ini.



Gambar 2.13 ramen

2.2 Ramen

2.2.1 Definisi *Ramen*

Menurut Kushner (2012), disebutkan bahwa *Ramen* berasal dari kata *la mian* atau *la mien* (拉麵) yang berarti “mie yang ditarik” hal ini dikarenakan cara pembuatannya dengan cara menarik adonan tepung terigu sehingga memanjang seperti tali. Kemudian mie tersebut dimasukkan ke dalam kuah yang sudah dicampur dengan berbagai macam kaldu. Ramen ini biasanya dimakan dengan kuah.

Awalnya ramen memiliki nama yang berbeda seperti *Nankin Soba*(南京そば) yang diberi nama sesuai dengan ibukota China pada dahulu yaitu *Nanjin*, *Shina Soba*(支那そば) yang artinya Soba China dan *Chuuka Soba*(中華そば) yang artinya juga Soba China.

Pada tahun 1950 ramen sering disebut dengan *Shiina Soba*, tetapi saat ini biasanya disebut dengan *Chuuka Soba* atau hanya ramen(ラーメン) saja. Hal ini diakibatkan karena kata *Shiina* yang artinya China mengandung konotasi yang merendahkan dengan asosiasi politik Jepang.

2.2.2 Sejarah *Ramen*

Menurut catatan sejarah dalam website resmi Shin-Yokohama Ramen Museum, pada tahun 1697, Tokugawa Mitsukuni adalah orang Jepang pertama yang makan mie Cina. Saat itu sarjana konfusianisme menyajikan sup *soba* yang berasal dari negaranya sebagai hiburan untuk Mitsukuni. Namun mie China belum menybar luas ke kalangan masyarakat biasa.

Pada tahun 1859, akibat dibukanya Pelabuhan, banyak masyarakat dari luar negeri pindah ke Jepang sehingga masuknya budaya masakan luar. Salah satunya adalah mie China yang menjadi akar dari Ramen.

Menurut Solt (2014) Pada tahun 1880 para pendatang dari China memulai bekerja sebagai juru masak di sebuah rumah makan catering untuk orang asing di pelabuhan yang ramai dari kota Yokohama. Awalnya para pendatang dari China menyajikan mie kuah dan beberapa hidangan utama ke para pekerja lain dan murid dari negara mereka sendiri.

Pada tahun 1910 rumah makan Jepang memperkerjakan juru masak dari China untuk merubah makanannya menjadi makanan yang lezat yang mengandung bahan-bahan yang sebelumnya tidak digunakan dalam mie kuah versi China seperti babi panggang, kecap, dan rebung acar. Akhirnya para buruh, pelajar, pekerja malam, dan tentara mulai memakan makanan tersebut secara teratur.

Pada tahun 1910 juga Kanachi Ozaki mendirikan sebuah rumah makan ramen yang bernama "Asakusa Rairiken". Saat itulah terjadi dorongan besar untuk bekerembangnya ramen.

Pada tahun 1958, saat zaman sudah memasuki zaman modern. Momofuku Ando yang seorang pengusaha membuat ramen instant dalam bentuk kemasan yang diberi nama *Chicken Ramen*. *Chicken Ramen* menjadi ramen instant pertama di dunia dan juga disebut sebagai *Magic Noodle* yang artinya adalah mie ajaib.

Di sekitar tahun 1960, ramen menjadi sangat terkenal hingga menyebar luas. Akhirnya pada sekitar tahun 1980 ramen menjadi perhatian media populer

sebagai favorit penentu tren bagi kalangan anak muda.

Toko lokal yang terkenal juga berubah untuk menarik perhatian turis lokal. Acara televisi, majalah, dan juga buku panduan berlomba untuk memberikan rahasia terbaik agar membuat publik terkesan untuk membaca dan membicarakan tentang kelebihan dan kekurangan dari mie.

2.3 Tinjauan Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu diperlukan sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan penelitian baru. Berikut beberapa penelitian yang membahas mengenai ramen.

2.3.1 Sendy Satria, M. (2016)

Dalam penelitiannya yang berjudul Perancangan Informasi Kedai Ramen Cemen Melalui Website, Ramen merupakan makanan khas dari negara Jepang yang akhir-akhir ini sedang populer di Indonesia, khususnya di kalangan remaja. Ramen Cemen adalah salah satu kedai yang menyediakan produk ramen, kedai ini menggunakan tema fusion food sebagai menu utamanya, sehingga berbeda dengan kedai ramen pada umumnya. Di era digital ini ketertarikan masyarakat terhadap media semakin berubah, dimana masyarakat lebih sering menggunakan media digital dan online sebagai sarana untuk mencari informasi.

2.3.2 Rachman, M, F (2018)

Dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Islamic Branding Terhadap Loyalitas Pelanggan Ramen AA Bandung. Menjelaskan Banyaknya konsumen

muslim membuat produsen makanan/restoran melakukan strategi untuk menarik konsumen muslim dengan melakukan Islamic Branding. Sehingga tidak sedikit produsen makanan yang melakukan Islamic Branding namun belum memiliki label halal MUI. a para pelanggan Ramen Aa cukup terpengaruh dengan Islamic Branding yang dilakukan oleh Ramen Aa, dan para pelanggan memiliki tingkat loyalitas yang cukup tinggi terhadap Ramen Aa.

2.3.3 Sobron, M. J. (2017)

Dalam penelitiannya yang berjudul Pengetahuan Produk Makanan Halal Religiusitas Mahasiswa dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Produk Makanan Samyang Ramen: *Survei pada Mahasiswa Muslim Universitas Pendidikan Indonesia*. Menjelaskan bahwa konsumen muslim diwajibkan untuk mengonsumsi produk makanan halal. Selain karena perintah agama, mengonsumsi makanan yang halal juga baik untuk kesehatan. Salah satu produk makanan yang masih diragukan kehalalannya yaitu Samyang ramen. Samyang ramen yang sedang viral di Indonesia membuat para remaja muslim melakukan pembelian pada produk tersebut, padahal produk tersebut masih belum memiliki sertifikat halal dari MUI dan disinyalir mengandung bahan-bahan yang haram.

2.3.4 Aldo, D (2021)

Dalam Penelitiannya yang berjudul Makna Budaya Menyantap Ramen Pada Masyarakat Jepang (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada), menjelaskan bahwa Masyarakat Jepang memiliki kebiasaan unik yang berkaitan dengan makanan. Salah satu contohnya yaitu tata cara

masyarakat Jepang saat menyantap makanan. Namun dalam hal menyantap ramen, masyarakat Jepang memiliki kebiasaan unik dalam tata caranya yang sudah menjadi tradisi bagi masyarakat Jepang, yaitu mengeluarkan suara (menyeruput) saat menyantap ramen. Masyarakat Jepang menyantap mie dengan cara diseruput yang menyebabkan keluarnya suara yang cukup keras dari mulut. Menyeruput mie ramen sudah menjadi hal yang sangat umum di Jepang, yang berlawanan dengan etika saat makan pada umumnya. Namun masyarakat Jepang mengecualikan bahwa menyeruput saat menyantap ramen merupakan salah satu etika saat makan.

Penelitian yang dilakukan oleh penulis berbeda dengan penelitian terdahulu. Pada penelitian ini, penulis lebih mengokuskan tentang *nihonfuu ramen* sebagai identitas budaya Jepang.