

## **Nilai estetika dan cita rasa makanan dalam penyajian makizushi musim gugur pada TV Champion Jepang**

**THENG, ANITA CHRISTIANAWATI**

*Program Studi Sastra Jepang - S1, Fakultas Ilmu Budaya,  
Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

*URL : <http://dinus.ac.id/>*

*Email : 312201100343@mhs.dinus.ac.id*

### **ABSTRAK**

Skripsi ini peneliti membahas tentang nilai estetika dan cita rasa makanan dalam penyajian makizushi musim gugur pada TV Champion Jepang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suatu keindahan penyajian dan cita rasa pada makizushi musim gugur, mengingat ada beberapa jenis sushi dan waktu penyajiannya yang berdasarkan musim. Data penelitian ini adalah sebuah video acara reality show yang berjudul TV Champion Jepang seri pertama dengan judul episode Sushi King yang diproduksi oleh TV Tokyo Jepang. Jenis penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian yang telah peneliti lakukan ada beberapa ciri-ciri umum yang menjadi acuan mengenai suatu hasil penyajian makizushi tersebut dapat dikatakan indah, yaitu kesatuan atau keutuhan, kesimetrisan, keselarasan, keseimbangan dan kekontrasan atau penonjolan. Namun, dari segi cita rasa, hanya tiga ciri yang mampu diterapkan agar hidangan tersebut bisa dikatakan indah dari segi cita rasa yang ada yaitu sisi kesatuan rasa, keselarasan rasa dan kekontrasan rasa.

Kata Kunci : Kata kunci : nilai estetika, estetika makanan, Sushi, makizushi, Tv Champion Jepang

## The Aesthetic Value and Taste of Autumn Makizushi served in TV Champion Japan

**THENG, ANITA CHRISTIANAWATI**

*Program Studi Sastra Jepang - S1, Fakultas Ilmu Budaya,  
Universitas Dian Nuswantoro Semarang*

*URL : <http://dinus.ac.id/>  
Email : 312201100343@mhs.dinus.ac.id*

### **ABSTRACT**

This research discusses the aesthetic value and taste of the food served in autumn makizushi as shown in TV Champion Japan. It aims to find out the aesthetic value and taste of autumn makizushi, because there are several types of sushi based on the season they are served. The video data were taken from the first episode of Sushi King series of TV Champion, produced by TV Tokyo Japan. The type of this study is descriptive qualitative. The result of the study show that there are several characteristics of aesthetically served makizushi, i.e.; unity, symmetry, harmony, balance and contrast. In addition, there are three characteristics which define the aesthetic value of makizushi taste; unity, harmony and contrast.

**Keyword** : Keywords : Aesthetic value, Food Aesthetic, Sushi, maki-zushi, Tv Champion Japan

Generated by SiAdin Systems © PSI UDINUS 2015