



**TUGAS AKHIR**

**SENI MENATA BENTO**

Diajukan dalam rangka penyelesaian studi Diploma 3

Untuk memperoleh gelar Ahli Madya

Oleh

Sri setyaningsih

2352307008

**PRODI BAHASA JEPANG D3**

**JURUSAN BAHASA DAN SASTRA ASING**

**FAKULTAS BAHASA DAN SENI**

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**2011**

## PERNYATAAN

Dengan ini saya

Nama : Sri Setyaningsih

Nim : 2352307008

Prodi studi : Bahasa Jepang D3

Jurusan : Bahasa dan Sastra Asing

Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tugas akhir saya yang berjudul “**Seni Menata Bento**” dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya ini benar-benar hasil karya sendiri, bukan merupakan jiplakan dari karya orang lain, baik sebagian atau keseluruhan, diskusi dan pemaparan atau ujian. Pendapat atau temuan orang lain yang terdapat didalam tugas akhir ini dikutip atau dirujuk berdasarkan kode etik ilmiah. Namun demikian, isi karya ilmiah ini tetap menjadi tanggung jawab saya sebagai penulisnya. Jika kemudian ditemukan ketidakberesan, saya siap mempertanggung jawabkannya. Demikian, harap pernyataan ini dapat digunakan seperlunya.

Semarang, 17 Agustus 2011

Sri Setyaningsih

2352307008

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir telah dipertahankan dihadapan sidang panitia ujian tugas akhir jurusan Bahasa dan Sastra Asing Fakultas Bahasa dan Seni Universitas Negeri Semarang, pada

Hari :

Tanggal :

Panitia Ujian Tugas Akhir

Ketua

Sekretaris

Prof. Dr. Agus Nuryatin, M.Hum.

Lispridona Diner, S.Pd, M.Pd.

NIP. 196008031989011001

NIP. 198004092006042001

Penguji I

Dyah Prasetiani, S.S, M.Pd.

NIP. 197310202008122002

Penguji II

Penguji III

Dra. Rina Supriatnaningsih, M.Pd.

Dra. Yuyun Rosliyah, M.Pd

NIP. 196110021986012001

NIP. 196608091993032001

## ABSTRAK

**Sri Setyaningsih. 2011. *Seni Menata Bento*. Tugas akhir. Jurusan Bahasa dan Sastra Asing. Fakultas Bahasa dan Seni. Universitas Negeri Semarang. Pembimbing : Dra. Rina Supriatnaningsih, M.Pd. dan Dra.Yuyun Rosliyah, M.Pd.**

**Kata Kunci : Jenis-jenis *Bento*, Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *Bento***

Banyaknya hal yang menarik dalam Seni Menata *Bento*, penulis tertarik untuk menulis Tugas Akhir ini dengan judul Seni Menata *Bento*. Tujuan dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengetahui jenis-jenis *Bento* dan hal-hal yang harus diperhatikan dalam seni menata *Bento*. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yaitu, penulis menjelaskan secara singkat tentang jenis-jenis *Bento* dan hal-hal yang harus diperhatikan dalam Seni Menata Makanan (*Bento*). Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis yaitu teknik kepustakaan.

Hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa ada beberapa jenis *Bento* antara lain *Shokado Bento* adalah *bento* yang berisi masakan tradisional Jepang, *Chuka Bento* adalah *Bento* yang berisi masakan China, *Kamameshi Bento* adalah *bento* yang dijual di stasiun kereta, *Makunouchi Bento* adalah *Bento* yang berisi nasi, acar, buah ume (*umebhoshi*), salmon, dan telur gulung, *Noriben* adalah *Bento* dengan nori yang dicelupkan kedalam kecap, *Shake Bento* adalah *Bento* yang berisi salmon panggang, *Shidashi Bento* adalah *bento* yang yang dimakan saat makan siang dan dibuat di restoran, *Shushizume* adalah *Bento* yang berisi sushi, *Tori Bento* adalah *Bento* yang terdiri dari potongan ayam dimasak dengan saus, *Hinomoru Bento* adalah *Bento* yang terdiri dari nasi putih dengan *umebhosi* ditengah, *Reito Mikan* adalah *Bento* yang berisi jeruk dingin China. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam Seni Menata *Bento* antara lain dengan penyajian makanan sehat yang artinya seimbang karbohidrat, buah, dan daging, dalam penyajian menjaga kebersihan makanan dan kadar kalori perlu diperhatikan, dalam pembuatan *bento* terlebih dahulu membuat sketsa sehingga tidak memakan waktu lama.

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

### MOTTO

*Nice to be important, but important to be nice.*

(Hoegeng)

*Kesuksesan lebih diukur dari rintangan yang berhasil diatasi saat berusaha untuk sukses, daripada dari posisi yang telah diraihnya dalam kehidupan.*

(Booker. T. Washington)

### PERSEMBAHAN

Tagas Akhir ini penulis persembahkan untuk:

1. Bapak, adikka, yang telah memberi semangat.
2. Bapak-Ibu Kusoto terima kasih atas kasih sayangnya.
3. Rizky Galih Riwanito yang telah memberi semangat.
4. Almamaterku.

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya. Hanya dengan karunia dan ijin Allah SWT, akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan lancar sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari telah banyak mendapat bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Rustono, M.Hum., sebagai Dekan Fakultas Bahasa dan Seni periode 2007-2011, yang telah memberi ijin dalam penulisan tugas akhir ini.
2. Prof. Dr. Agus Nuryatin, M.Hum., Dekan Fakultas Bahasa dan Seni yang telah menjadi Ketua Panitia dalam ujian tugas akhir ini.
3. Dra. Diah Vitri Widayanti, DEA., Ketua Jurusan Bahasa dan Sastra Asing, yang telah memberikan ijin dalam penulisan tugas akhir ini.
4. Dra. Rina Supriatnaningsih, M.Pd., sebagai dosen pembimbing I, penguji I, dan Ketua Prodi Bahasa Jepang D3 yang telah membimbing, mengarahkan, membimbing dengan sabar selama penulisan tugas akhir ini.
5. Dra. Yuyun Rosliyah, M.Pd., sebagai dosen pembimbing II, dan penguji II yang telah membantu mengarahkan, membimbing dengan sabar selama penulisan tugas akhir ini.

6. Dyah Prasetyani, M.Pd., sebagai dosen penguji utama yang telah memberikan masukan, kritik, dan saran hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
7. Bapak dan ibu, dosen Prodi Bahasa Jepang Jurusan Bahasa dan Sastra Asing Fakultas Bahasa dan Seni yang telah memberikan bimbingan selama kuliah.
8. Bapak, adikku, yang telah memberikan doa, cinta dan dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Bapak-ibu Kustoto yang selalu memberikan motivasi dan semangat.
10. Rizky Galih Riwanto yang selalu memberikan doa, semangat, dan motivasi.
11. Teman-temanku Oktari Istiana, Wulan Nila Sakti yang selalu memberikan semangat.
12. Semua pihak yang telah mendukung terselesaikannya tugas akhir ini.

Semarang, 17 Agustus 2011

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
---------------------------	----------

<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>PRAKATA.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I     PENDAHULUAN</b>	
1. Latar Belakang.....	1
2. Penegasan Istilah.....	3
3. Rumusan Masalah.....	3
4. Tujuan Penelitian.....	4
5. Metode Penelitian.....	4
6. Sistematika Penulisan.....	6
<b>BAB II    LANDASAN TEORI DAN PEMBAHASAN</b>	
1. Sejarah Bento.....	9
2. Jenis-jenis Bento.....	11
3. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan Bento.....	17
4. Aksesories yang digunakan dalam pembuatan Bento.....	22
<b>BAB III   PENUTUP</b>	
Kesimpulan.....	31

Saran.....33

**Daftar pustaka**

**Lampiran**



# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Jepang memiliki sejarah seni, budaya yang unik seperti Negara lainnya. Sebagai Negara maju tentunya Jepang telah melengkapi dirinya dengan berbagai kelengkapan untuk mendorong pembangunan bangsanya diberbagai bidang.

Dalam hal seni merupakan bagian penting dalam pembangunan Bangsa Jepang, karena selain tidak dapat terpisahkan dari seluruh kehidupan manusia. Kesenian juga merupakan sebuah gejala kehidupan yang secara spesifik hadir dan diperlukan oleh masyarakat (Koentjoroningrat: 1990 dalam Soekanto 1982).

Keanekaragaman kesenian dan kebudayaan yang dimiliki oleh Jepang sangat menarik untuk diketahui dan dipelajari. Masyarakat Jepang melestarikan keanekaragaman tersebut sehingga sampai sekarang masih ada. Kebudayaan merupakan keseluruhan sistem ide mencakup nilai-nilai, kepercayaan, pengetahuan, simbol-simbol dan teknologi yang dimiliki bersama oleh sebagian besar anggota suatu masyarakat sosial yang dijadikan pedoman dalam berperilaku dan

kepemilikan terhadap kebudayaan tersebut melalui warisan sosial dan bukan melalui warisan biologis (Hoebel;1972;Murdock;1969 dalam Isnaoen 2006).

Salah satu hal yang menarik dari seni tradisional Jepang adalah tradisi yang dilaksanakan oleh masyarakatnya dan dijadikan sebagai icon misalnya Chanoyu, Nihon Matsuri, Seni menata *Bento*. Masyarakat Jepang menikmati makanannya dengan cara dihias sesuai keinginan dan makanannya bisa dibawa kemana-mana yang lebih dikenal dengan *Bento*. Jepang sangat terkenal dengan seni menata makanannya (*Bento*). **Bentō** (弁当 atau べんとう) atau *o-bentō* adalah istilah bahasa Jepang untuk makanan bekal berupa nasi berikut lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. *Bento* adalah sebuah bagian bungkus makanan tunggal yang dikemas seperti masakan Jepang ([Http//Wikipediaindonesia.com](http://Wikipediaindonesia.com)).

*Bento* dapat dibuat dengan kreasi sendiri. Di setiap pembuatannya, *Bento* ini memiliki keindahan dan mendapat banyak perhatian dari semua orang mulai anak-anak sampai orang tua.

Keindahan dan keunikan *Bento* ini membuat penulis tertarik untuk memilih judul Seni Menata *Bento* dalam penulisan tugas akhir.

## 1.2 Penegasan Istilah

*Bentō* (弁当 atau べんとう) atau *o-bentō* adalah istilah bahasa Jepang untuk makanan bekal berupa nasi berikut lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. Seperti halnya nasi bungkus, *bentō* bisa dimakan sebagai makan siang, makan malam, atau bekal piknik.

Seni Menata adalah segala sesuatu perbuatan manusia yang timbul dari kehidupan perasaan dan bersifat indah (estetis) (Ki Hajar Dewantoro, Leo Tolstoy, dalam Isnaoen 2006:25).

Jadi yang dimaksud *bento* dalam penulisan tugas akhir ini adalah seni menata untuk menata makanan siang, malam, atau bekal piknik.

## 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penulisan Tugas Akhir ini adalah :

1. Apa sajakah jenis-jenis *Bento* ?
2. Hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam seni menata *Bento*?

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui jenis-jenis *Bento*
2. Untuk mengetahui hal-hal yang harus diperhatikan dalam seni menata *Bento*.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan kebudayaan Jepang. Khususnya dalam menata *Bento* dan jenis-jenis *bento* bagi mahasiswa yang mempelajari bahasa Jepang.

## **1.6 Metode Penelitian**

### **1.1 Pendekatan Penelitian**

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini yaitu deskriptif Kualitatif. Deskriptif kualitatif digunakan untuk menjelaskan secara singkat tentang kebudayaan Jepang khususnya seni menata *Bento*, dan jenis-jenis *Bento*.

## 1.2 Sumber Data

Sumber data yang dipakai dalam penulisan tugas akhir ini adalah sumber yang berkaitan tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan *Bento*, dan jenis-jenis *Bento* yang penulis peroleh dari buku, internet dan website.

## 1.3 Objek Data

Objek data dalam penulisan tugas akhir ini adalah jenis-jenis *Bento* dan seni menata *Bento*.

## 1.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam tugas akhir ini adalah metode studi pustaka, yaitu cara pengumpulan data yang diambil dari sumber tertulis. Sumber tertulis yang didapat dari buku, internet, maupun website.

## 1.5 Teknik Analisis Data

Langkah-langkah analisis :

- 1) Mencari data yang berkaitan tentang *Bento*.
- 2) Memberi tanda dalam referensi yang didapatkan untuk menganalisis seni menata *Bento*.

## 1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan ini meliputi :

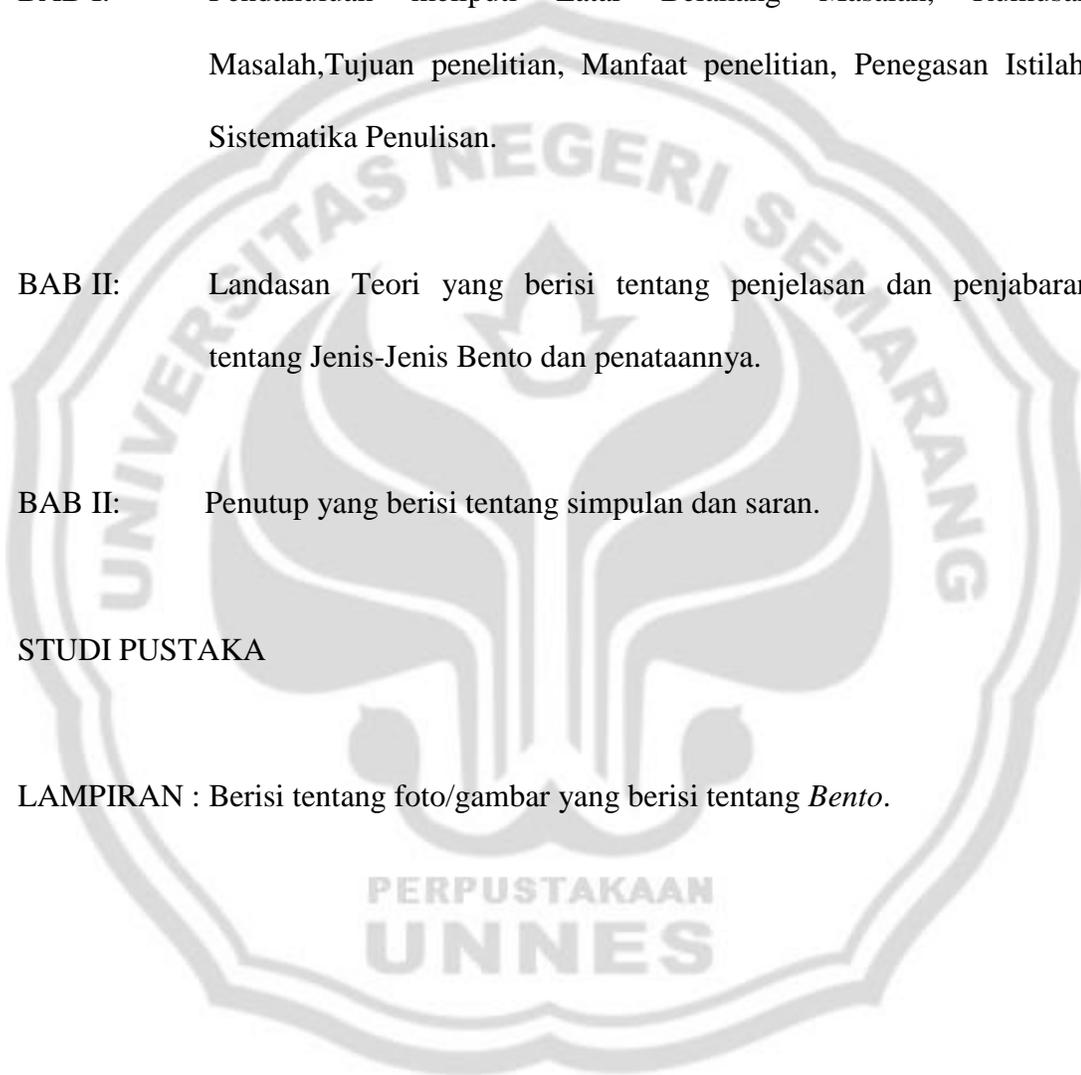
BAB I: Pendahuluan meliputi Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan penelitian, Manfaat penelitian, Penegasan Istilah. Sistematika Penulisan.

BAB II: Landasan Teori yang berisi tentang penjelasan dan penjabaran tentang Jenis-Jenis Bento dan penataannya.

BAB II: Penutup yang berisi tentang simpulan dan saran.

STUDI PUSTAKA

LAMPIRAN : Berisi tentang foto/gambar yang berisi tentang *Bento*.



## BAB II

### LANDASAN TEORI

#### I.1 Pengertian Bento

*Bentō* (弁当 atau べんとう) atau *o-bentō* adalah istilah bahasa Jepang untuk makanan bekal berupa nasi beserta lauk-pauk dalam kemasan praktis yang bisa dibawa-bawa dan dimakan di tempat lain. Seperti halnya nasi bungkus, *bentō* bisa dimakan sebagai makan siang, makan malam, atau bekal piknik.

*Bentō* biasanya dikemas untuk porsi satu orang, walaupun dalam arti luas bisa berarti makanan bekal untuk kelompok atau keluarga. *Bento* dibeli atau disiapkan sendiri di rumah. Ketika dibeli, *bentō* sudah dilengkapi dengan sumpit sekali pakai, beserta penyedap rasa yang disesuaikan dengan lauk, seperti kecap asin atau *sous uster*. *Sous uster* adalah saus yang terbuat dari sari-sari sayuran, sari-sari buah, garam, cuka, dan rempah-rempah yang difermentasi, dan dikemas mini.

Ciri khas *bentō* adalah pengaturan jenis lauk dan warna agar sedap dipandang serta mengundang selera. Kemasan *bento* selalu memiliki tutup, dan wadah. Wadah *bentō* bisa berupa kotak atau nampan segi empat dari plastik, kotak roti atau kotak kayu kerajinan tangan yang dipernis. Ibu rumah tangga di Jepang

perlu terampil menyiapkan *bentō*, walaupun *bentō* bisa dibeli di mana-mana. Di Indonesia, hidangan ala *bento* mulai dipopulerkan jaringan restoran siap saji ([Http://Wikipediaindonesia.com](http://Wikipediaindonesia.com)).

**Bento** (弁当 *Bento*) adalah bekal makanan berupa nasi beserta lauk pauk yang dikemas praktis dan bisa dibawa kemana-mana. Sebuah *bento* tradisional terdiri dari nasi, ikan atau daging, dan satu atau lebih acar sayuran. Meskipun *bento* sudah tersedia di banyak tempat di seluruh Jepang, termasuk toko-toko, toko *bento* (弁当 *Bento-ya*), stasiun kereta api, dan *department store*, tetapi masih umum untuk ibu rumah tangga di Jepang menghabiskan waktu dan energi membuat *bento* untuk pasangan mereka, anak, atau diri sendiri.

*Bento* bisa sangat rumit diatur dalam gaya yang disebut *kyaraben* atau (karakter *bento*). *Kyaraben* biasanya dihias agar terlihat seperti karakter kartun populer Jepang (*anime*), karakter dari buku komik (*manga*), atau karakter video game. Gaya lain *bento* populer adalah (gambar *bento*), yang dihias untuk melihat seperti orang, hewan, bangunan dan monumen, atau barang-barang seperti bunga dan tanaman.

Ada bentuk yang sama makan siang kotak di Filipina (*Baon*), Korean (*Dosirak*), Taiwan (*Biandang*), dan India (*Tiffin*). ([Http://Wikipediaindonesia.com](http://Wikipediaindonesia.com))

## 1.2 Sejarah *Bento*

- Asal *bento* dapat ditelusuri kembali ke akhir Periode Kamakura (1185-1333), pada periode ini *bento* terdiri dari nasi yang dikeringkan atau *Hoshii-ii* (糲 atau 干し飯, harfiah makan kering). Sebelum dimakan *Hoshii-ii* (nasi yang dikeringkan) direbus dengan air terlebih dahulu untuk membuat nasi, dan disimpan dalam sebuah tas kecil.
- Periode Azuchi Momoyama (1568-1600), kotak kayu yang dipernis mulai dibuat pada periode ini.
- Periode Edo (1603-1867), budaya *bento* mulai menyebar dan menjadi luas. Wisatawan dan pelancong akan membawa *koshibentō* sederhana (腰弁当, *bento* pinggang), yang terdiri dari beberapa *onigiri* yang dibungkus dengan daun bambu atau dalam kotak anyaman bambu. Salah satu gaya *bento* yang paling populer pada periode ini adalah *makuno-uchi Bento* (antara-tindakan *bento*). Orang yang datang untuk melihat *Noh* dan *Kabuki* akan makan *bento* ini.
- Periode Meiji (1868-1912), pada periode ini *ekibentō* pertama atau *ekiben* (駅弁当 atau 駅弁, *bento* stasiun kereta api) mulai dijual. *Ekiben* pertama kali dijual pada 16 Juli 1885, di Utsunomiya stasiun kereta, dan berisi dua *onigiri* dan satu porsi dibungkus dengan daun

bambu. *Bento* dengan gaya Eropa yang dikenal dengan *sandwich* juga mulai dijual selama periode ini.

- Periode Taisho (1912-1926), kotak *bento* aluminium menjadi barang mewah pada periode ini, maka *bento* menjadi barang mahal. Dengan adanya bom selama Perang Dunia I dan kegagalan panen di wilayah Tohoku. *Bento* mulai diproduksi pada periode ini. Setelah Perang Dunia II, secara berangsur-angsur *bento* menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan.
- *Bento* kembali popularitasnya di tahun 1980-an, dengan bantuan oven microwave dan perkembangan teknologi lainnya. Selain itu, kayu mahal dan kotak logam telah diganti di toko-toko *bento* paling dengan harga murah, seperti kotak yang terbuat dari plastik. Bahkan *bento* buatan tangan telah membuat kreatifitas menjadi berkembang. *Bento* masih digunakan oleh pekerja sebagai makan siang, dengan keluarga pada hari perjalanan, untuk piknik sekolah, dan hari olahraga dll, *bento* dibuat di rumah, dibungkus dengan *furoshiki* kain.
- *Bento* juga populer di Taiwan. *Bento* ini dibuat untuk perjalanan ke Taiwan pada abad ke-20 dari Jepang, dimana *bento* ini masih sangat populer sampai sekarang .

- Bandar udara juga menawarkan *ekiben* ini yang berisi dengan masakan lokal, untuk dimakan sambil menunggu pesawat terbang atau selama penerbangan. ((Http//Wikipediaindonesia.com).

### 1.3 Bento juga memiliki jenis-jenis yang bentuknya sangat unik dan menarik, diantaranya adalah:

- ❖ *Shōkadō Bento* (松花堂弁当) adalah *bento* yang berisi masakan tradisional Jepang seperti tempura, dengan kotak yang berpernis tradisional hitam-Jepang (Http//Wikipediaindonesia.com).



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Chuka Bento* (中華弁当) adalah *bento* yang dipenuhi dengan makanan Cina. *Bento* ini lebih untuk makanan pembuka atau tengah malam yang biasa disebut dengan jajan. Makanan yang berhubungan dengan *Chuka Bento* ditemukan di Jepang. (Http//WikipediaIndonesia.com).



([www.google](http://www.google.com) gambar.com).

- ❖ *Kamameshi Bento* (釜飯弁当) adalah *bento* yang dijual di stasiun kereta di Prefektur Nagano. *Bento* ini dimasak dan disajikan dalam pot tanah liat. ([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Makunouchi Bento* (幕の内弁当) adalah gaya klasik *bento* dengan nasi, acar buah *ume* (*umeboshi*), sepotong salmon kukus, telur digulung, dll ([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Noriben* (海苔弁) adalah *bento* paling sederhana, dengan *nori* dicelupkan ke dalam kecap meliputi nasi.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com).

- ❖ *Shake Bento* (鮭弁当) adalah *bento* sederhana dengan sepotong salmon panggang sebagai hidangan utama.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Shidashi Bento* (仕出し弁当) dibuat di restoran dan disajikan saat makan siang. *Bento* ini sering dimakan pada pertemuan seperti pemakaman atau pesta. Hal ini biasanya dikemas dengan makanan tradisional Jepang seperti tempura, nasi dan sayuran acar. *Shidashi bento* dikemas dengan makanan bergaya Eropa juga tersedia.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Sushizume* (すしずめ) secara harfiah berarti dikemas sushi, dan merupakan *bento* yang berisi penuh dengan *sushi*.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Tori bento* (鳥弁当) terdiri dari potongan ayam dimasak dengan saus disajikan di atas nasi. Ini adalah *bento* yang populer di Prefektur Gunma.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Hinomaru bento* (日の丸弁当) adalah nama untuk *bento* yang terdiri dari nasi putih polos dengan *umeboshi* di tengah. Nama itu diambil dari *Hinomaru*, bendera Jepang, yang memiliki latar belakang putih dengan lingkaran merah di tengah. Murni *bento Hinomaru* hanya terdiri dari beras dan *umeboshi* untuk beras rasa tanpa lauk pauk lain. ([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ Reito Mikan

Reito Mikan adalah *bento* yang dijual di atas kereta api yang isinya jeruk China dingin. Reito Mikan ini adalah *bento* berisi makanan penutup yang dijual di kereta api.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com))



([www.google](http://www.google.com) gambar.com)

- ❖ *Hokaben* (ホカ弁) adalah *bento* yang dibeli di toko-toko *bento take-out*. *Bento* ini baru dimasak panas (*hokka Hoka*) dan disajikan dalam keadaan panas.



- ❖ *Hayaben* (早弁), secara harfiah *bento* dini, adalah makan *bento* sebelum makan siang.



- ❖ *Ekiben* adalah *bento* yang dijual di stasiun kereta api (*Eki*). Ada banyak jenis *ekiben*. Kebanyakan murah dan mengisi.



- ❖ *Kharaben* atau *kyaraben* adalah kependekan dari karakter *bento*. *Bento* yang dihias menyerupai karakter manusia, binatang, tokoh kartun dll.



### 1.3 Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan Bento

1. *Bento* disajikan sebagai makanan sehat dengan menu seimbang karbohidrat, sayur/buah, dan daging. *Bento* tidak harus berisi masakan Jepang
2. Memerhatikan kebersihan pada saat menyiapkan dan menata makanan.

3. Pembuatan *bento* direncanakan terlebih dahulu agar tidak memakan waktu lama, dengan cara membuat *sketching* di atas kertas. Jika tidak pandai menggambar perlu merencanakan dan menuangkan ide kedalam coretan-coretan di atas kertas yang memudahkan dalam menyiapkan *bento*. Dengan perencanaan, bisa menyiapkan bahan makanan yang ingin disajikan, bentuk yang ingi dibuat, alat-alat yang diperlukan, dan lain-lain. Untuk menyiapkan *bento* maka rencana sudah selesai dibuat satu hari sebelumnya.
4. *Bento* dengan kombinasi bahan makanan sehingga terlihat '*colorful*'. Bila sayur sudah berwarna hijau, biasanya buah berwarna hijau tidak dimasukkan melainkan buah berwarna lainnya, sehingga terlihat lebih menarik dan tidak *monotone* dengan hanya 1 atau 2 warna saja di dalam *bento*.
5. Bahan makanan ke dalam ukuran proporsional. Saat mempersiapkan *bento*, ada dua cara untuk melakukan pembagian makanan. Cara pertama, bagi kotak dengan rasio 4:3:2:1 atau 4 bagian untuk nasi, 3 bagian untuk masakan, 2 bagian untuk sayuran, dan 1 untuk bagian salad atau *dessert*.
6. Cara kedua, bagi makanan dengan rasio 1:1 atau 1 bagian untuk nasi dan 1 bagian untuk masakan. ([Http//Wikipediaindonesia.com](http://Wikipediaindonesia.com)).

❖ **Selain itu yang harus diperhatikan dalam pembuatan**

**Bento adalah:**

- a. Penataan makanan dalam kotak dengan memisahkan bagian-bagian makanan dengan penyekat yang bisa dilepas atau menggunakan boks dengan penyekat permanen. Makanan juga bisa ditata dengan menggunakan penyekat makanan itu sendiri. Ukuran makanan disesuaikan dengan orang yang akan memakannya. Gunakan cetakan *muffin* kecil untuk *bento* anak-anak dan mangkuk yang lebih besar untuk orang dewasa.
- b. Dalam menghias *bento*, biasanya menggunakan warna-warna cerah makanan yang akan dibuat hiasan. Hiasan dengan warna cerah akan membangkitkan selera makan. Untuk pewarna makanan biasanya menggunakan pewarna-pewarna alami seperti daun suji, kunyit, *edamame* (kedelai Jepang). Nori atau rumput laut, keju, telur, wortel, tomat, dan sayuran-sayuran berwarna cerah.



- c. Pengaturan posisi makanan dalam boks bisa dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Makanan utama seperti nasi atau bihun dimasukkan kedalam boks.
  2. Memasukkan dan menata lauk sesuai proporsinya.
  3. Kemudian memasukkan sayur tambahan.
  4. Memasukkan makanan penutupnya. Kalau makanan penutup yang disajikan memiliki rasa yang berbeda misalnya manis dan pedas, jangan lupa menggunakan penyekat agar tidak terkontaminasi dengan rasa lauk lainnya.
- d. Pengaturan makanan dengan bentuk dan pola desain yang menarik bisa dijadikan sebagai salah satu cara pembuatan *bento*. Desain makanan ini terlebih dahulu digambar di atas kertas untuk membantu menjaga bentuk *bento*. Setelah itu menghias *bento* sesuai dengan tema misalnya kartun, *manga*, *anime*. Garis batas makanan selalu dijaga dengan cermat. Kekontrasan warna, tekstur dan bentuk perlu diperhatikan satu dengan yang lainnya.
- e. Pemotongan buah, sayuran, atau keju membentuk bintang, bunga, atau hati, juga merupakan serangkaian yang biasa dilakukan pada saat pembuatan *bento*. Pemotongan digunakan pisau yang tajam atau pisau khusus pemotong buah sehingga bentuk buah semakin cantik.



f. Penyimpanan saus menggunakan botol dan wadah khusus juga sangat diperlukan dalam pembuatan *bento*, untuk mencegah saus tumpah.

g. Pembentukan *bento* bisa dimulai dari bentuk *bento*

yang sederhana, dengan mengembangkan keahlian

membuat *bento* dari hal-hal kecil. Buku-buku bisa

membantu dalam mempelajari pembuatan *bento*.

Bergabung dengan klub-klub pecinta *bento* juga akan

termotivasi untuk membuat *bento* yang unik dan memiliki

cita rasa yang khas.



h. Dalam pembuatan *bento* kadar nutrisi dan kalori juga harus

diperhatikan secara cermat. Seperti sosis, sosis memang mudah

dibentuk, tetapi bagaimanapun sosis adalah makanan olahan.

Akan lebih sehat jika membuat bakso atau soais sendiri.

([Http//WikipediaIndonesia.com](http://WikipediaIndonesia.com)).

### 1.5 Aksecorries yang digunakan dalam pembuatan Bento.

Dalam seni menata *Bento* diperlukan beberapa aksesories untuk mempercantiknya. Hampir semua tools dan aksesories *bento* dibuat dengan desain yang lucu dan menarik.



Dari sekian banyak tools tersebut semuanya dapat dikategorikan ke dalam beberapa jenis dan cara penggunaannya:

- *Molds*, merupakan cetakan untuk membuat *onigiri (rice ball)*, memotong roti, dan mencetak telur (ayam dan puyuh).
- *Cutters* untuk memotong /mencetak sayuran, ham, roti dan keju
- *Punchers*, untuk memotong *nori*
- *Containers*, untuk saos, kecap, atau *furikake* (abon Jepang)

- *Food picks* atau tusuk makanan, dan
- *Food dividers* atau pembatas makanan.

### **1.1 Rice (*onigiri*) molds**

*Rice (onigiri) molds* adalah cetakan untuk membuat *onigiri (rice ball)* memotong roti, dan mencetak telur.

Alat ini digunakan untuk mencetak nasi menjadi *onigiri (rice ball)*. Dapat dibuat *onigiri* bentuk apapun dengan selembar pembungkus plastik dan tangan. Alat ini merupakan salah satu yang akan paling sering dipakai bagi sebagian besar pembuatan *bento*.

*Onigiri* tradisional berbentuk segitiga dan bola dibuat dengan tangan (sekarang tentu saja ada juga cetakan untuk membuat *onigiri* bentuk tradisional). Mungkin karena orang di Jepang bosan dengan bentuk yang itu-itu saja, sekarang banyak cetakan *onigiri* yang berbentuk bunga, hati, dan berbagai jenis binatang.

Dari sekian banyak ragam bentuknya, cara menggunakan cetakan *onigiri* relatif sama yaitu dengan memasukkan nasi ke dalam cetakan sampai penuh, kemudian dimasukkan tutup cetakan untuk menekan nasi hingga padat, lalu nasi yang sudah dipadatkan tadi tinggal dikeluarkan. Siapkan juga

mangkuk berisi air matang dan sedikit garam untuk membasahi cetakan nasi bagian dalam agar *onigiri* yang sudah dibuat lebih mudah dikeluarkan dari cetakan. Sesudah *onigiri* selesai dicetak, kita dapat menambah aneka detail di atasnya dengan potongan nori atau wortel, keju, *ham*, *edamame*, dan lainnya.



## 1.2 Cutters

*Cutters* adalah alat untuk memotong/mencetak sayuran, *ham*, roti, dan keju. Biasanya dijual dalam set berisi 2 atau 3 cutter sehingga dapat digunakan untuk mencetak berbagai macam bentuk yang disediakan. Untuk membuat hiasan dengan bentuk-bentuk yang disukai anak-anak seperti bintang, hati, bunga, mobil, ikan, awan, dan lainnya. *cutters* dapat digunakan untuk membuat pemandangan atau bercerita dengan menggabungkan berbagai jenis bentuk cetakan ke dalam *bento* yang disiapkan.

Jenis makanan yang biasa digunakan untuk dicetak dengan *cutters* antara lain irisan wortel, timun, keju slice, *ham*, dan roti (biasanya menggunakan *cutters* yang lebih besar).



### **1.3 Punchers**

*Punchers* adalah cetakan untuk memotong roti. Sekarang ini banyak sekali *punchers* yang dapat memotong berbagai macam bentuk, biasa digunakan untuk membuat aksesoris scrapbook. Para pembuat *bento* memakai *punchers-punchers* tersebut untuk membuat dekorasi *bento* mereka, hanya saja digunakan untuk memotong *nori* bukan untuk kertas.

Dengan semakin populernya seni membuat *bento* dan *kyaraben*, para produsen Jepang membuat *punchers* khusus untuk *bento* makers, yang biasa digunakan untuk menambah detail-detail wajah seperti potongan mata, hidung, dan mulut.

Untuk serius mendalami pembuatan *bento* dan *kyaraben*, puncher berbentuk sepatu (dengan warna hijau dan kuning di paling kiri) mungkin merupakan pembelian terpenting.



Setelah pemakaian *punchers* dibersihkan dengan kain lembab dan keringkan kembali untuk menghindari karat. Apabila sering dipakai maka biasanya *punchers* akan menjadi berat untuk ditekan, gunakan sedikit minyak sayur untuk mengolesi bagian per (pegas) sehingga menjadi lentur kembali. Apabila *punchers* menjadi tidak tajam, ambil aluminum foil untuk dipotong-potong (berkali-kali) oleh *punchers* yang tumpul sebagai pengganti kertas/nori sampai tajam kembali.

#### 1.4 *Food picks*

Dengan tusuk-tusuk makanan ini, tidak perlu membuat hiasan apapun dan *bento* akan langsung kelihatan menarik, sangat cocok untuk para pembuat *bento* dengan pola pikir praktis dan tidak mau terlalu repot membuat berbagai macam bentuk dekorasi.



Banyak sekali *food picks* yang yaris semuanya berpenampilan lucu dan menarik.





### 1.6 Egg molds

Merupakan tools utama yang digunakan dalam seni membuat *bento* dan *kyaraben*. Kekurangan dari cetakan ini adalah harus memakai telur dengan besar yang pas untuk mendapatkan bentuk yang benar-benar bagus dan bentuk cetakan yang dihasilkan hanya bertahan beberapa jam saja.



Peralatan di atas merupakan tools yang paling sering dipakai dalam pembuatan *bento* dan mudah didapat (di kota-kota besar, terutama Jakarta). Dengan berbagai tools tersebut pasti akan membantu persiapan dalam membuat *bento* dan *kyaraben*.(<http://mymealbox.com/bento/bento-tools>)



**BAB III**  
**PENUTUP**  
**SIMPULAN DAN SARAN**

**1.1 Simpulan**

Seni menata makanan *Bento* muncul pada akhir periode Kamakura (1185-1333). *Bento* pada awalnya adalah nasi yang dikeringkan yang disebut *Hoshi-ii*. Pembuatan *Bento* ini bertujuan agar makanan bisa dibawa kemana-mana.

Seni menata *Bento* memiliki beberapa jenis antara lain:

- 1) *Shokado Bento* adalah berisi masakan tradisional Jepang seperti tempura, dengan kotak berpernis tradisional hitam-Jepang.
- 2) *Chuka Bento* adalah *Bento* yang dipenuhi masakan Cina.
- 3) *Kamameshi Bento* adalah *Bento* yang dijual di stasiun kereta api.
- 4) *Makunouchi Bento* adalah *Bento* yang terdiri dari nasi, acar buah ume (*umeboshi*), sepotong salmon, telur gulung.
- 5) *Noriben* adalah *Bento* dengan nori yang dicelupkan kedalam kecap
- 6) *Sake Bento* adalah *Bento* dengan sepotong salmon panggang
- 7) *Shidashi Bento* adalah *Bento* yang dikemas dengan makanan tradisional Jepang seperti tempura
- 8) *Shushizume* adalah *Bento* yang isinya penuh dengan sushi

- 9) *Tori Bento* adalah *Bento* yang terdiri dari potongan ayam dimasak dengan saus dan disajikan diatas nasi
- 10) *Hinomoru Bento* adalah *Bento* yang terdiri dari nasi putih polos dengan *umeboshi* ditengah.
- 11) *Reito Mikan* adalah *Bento* yang berisi jeruk Cina dingin.

Dalam seni menata *Bento* harus memperhatikan beberapa hal diantaranya adalah:

- 1) *Bento* disajikan sebagai makanan sehat dengan menu seimbang karbohidrat, sayur/buah, dan daging.
- 2) Memperhatikan kebersihan saat penyajian.
- 3) Memperhatikan kadar kalori dalam penyajian.
- 4) Pembuatan *sketching* dibuat terlebih dahulu sehingga tidak memakan waktu lama.
- 5) Pembuatan desain dan bentuk yang menarik dalam penyajian makanan.
- 6) Pembuatan *bento* dimulai dengan bentuk yang sederhana.

## 1.2 Saran

Berdasarkan penjelasan di atas, sebaiknya perkuliahan di Prodi Bahasa Jepang D3 pada mata kuliah Nihonjijo mengajarkan kebudayaan masyarakat Jepang seperti Seni Menata *Bento* dapat mengembangkan kreatifitas mahasiswa agar berguna dan bermanfaat untuk kehidupan mahasiswa setelah lulus.

## LAMPIRAN

2. Contoh membuat *bento* yang sederhana
3. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *bento*
4. Gambar-gambar *bento*
5. Gambar *edamame, ham, keju slice, furikake, dan umeboshi*



1. Contoh membuat *bento* sederhana



Bahan-bahan yang diperlukan adalah:

- Selembar daun salad,
- *Onigiri* berbentuk bintang, dan wortel.
- Nasi putih

Sedangkan peralatan yang digunakan adalah:

- kotak makan
- serutan sayuran.
- cetakan kue bentuk bunga dan sebuah *foodpicks* (tusuk makanan).



- :
- a. Pertama-tama buat hiasan *bentonya* terlebih dahulu, bentuk wortel menggunakan cetakan kue berbentuk bunga.





- b. Ambil dan tusukan *foodpick* berbentuk daun, sehingga terlihat seperti ini.



- c. Buat serutan wortel dengan menggunakan serutan sayuran. Kemudian gulung hasil serutan tersebut hingga menyerupai bunga mawar.



- d. Simpan daun selada di atas *bento* (bisa lebih dari satu buah, biasanya untuk sekeliling bekal atau menjadi pembatas antara nasi dengan



lauk.

- e. Letakkan *onigiri* yang sudah dicetak, atur sedemikian rupa.



f. Atur tata letak hiasan yang sudah kita buat tadi di atas bekal





g. Bento siap di bawa.



## 2. Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *bento*

- Pisau dapur

Kegunaan pisau dapur ini untuk membuat dekorasi *bento*, seperti memotong buah, sosis, tomat, dan bahan lainnya.



- Pisau gambar

Kegunaan dari pisau ini untuk memotong bentuk yang rumit seperti mata, hidung, dll.



- Gunting  
Kegunaan dari gunting untuk menggunting kertas roti, pembungkus plastic (*plastic wrap*) dan juga *nori* (rumput laut).



- Pembungkus plastik (*plastic wrap*).  
Kegunaan dari pembungkus plastic (*plastic wrap*) untuk membungkus daging, sayuran dan buah.



- Sedotan dan tutup botol bekas.

Kegunaan dari sedotan dan tutup botol bekas untuk memotong keju.



- Pinset (*tweezer*).

Kegunaan dari pinset ini untuk meletakkan potongan-potongan kecil seperti, biji wijen (untuk membentuk mata, hidung, dll), dan potongan *nori*.



- *Sushi maki*

Kegunaan sushi maki ini untuk membuat *sushi* dan menggulung telur.



3. Gambar-gambar *bento*.

1. *Kharaben* atau *kyaraben* (*bento* karakter)



2. *Shokado bento*



### 3. *Chuka bento*



### 4. *Kamameshi bento*



5. *Makunouchi bento*



6. *Noriben*



7. *Shake bento*



8. *Shidashi bento*



9. *Shushizume*



10. *Tori bento*



11. *Hinomoru bento*



12. *Reito mikan*



4. Gambar *edamame*, *ham*, *keju slice*, *furikake*, dan *umeboshi*

a. *Edamame* (kedelai Jepang)



*b. Ham*



*c. Keju slice* (keju berbentuk lembaran)



*d. Furikake* (abon jepang) yang terbuat dari ikan teri, potongan kecil rumput laut, dan abon ikan.



e. *Umeboshi* (buah plum)

