

**KONSEP KEINDAHAN JEPANG MELALUI WAGASHI DALAM  
DRAMA *CURSED IN LOVE* ( 私たちはどうかしている )**



**MARDIANA  
F081181019**



**DEPARTEMEN SASTRA JEPANG  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2025**

**KONSEP KEINDAHAN JEPANG MELALUI WAGASHI DALAM  
DRAMA *CURSED IN LOVE* ( 私たちはどうかしている )**

**MARDIANA**

**F081181019**



**DEPARTEMEN SASTRA JEPANG  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR**

**2025**

# **PERNYATAAN PENGAJUAN**

**KONSEP KEINDAHAN JEPANG MELALUI *WAGASHI* DALAM  
DRAMA *CURSED IN LOVE* ( 私たちはどうかしている )**

**MARDIANA**

**F081181019**

**Skripsi**

**sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana  
Departemen Sastra Jepang**

**Pada**

**DEPARTEMEN SASTRA JEPANG  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR**

**2025**

**KONSEP KEINDAHAN JEPANG MELALUI WAGASHI DALAM  
DRAMA CURSED IN LOVE ( 私たちはどうかしている )**

**MARDIANA**

**F081181019**

Skripsi,

telah dipertahankan di depan Panitia Ujian Sarjana Sastra pada tanggal  
bulan tahun dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

pada

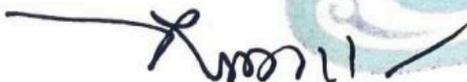
Departemen Sastra Jepang

Fakultas Ilmu Budaya

Universitas Hasanuddin

Makassar

Mengesahkan:  
Pembimbing skripsi,



Dr. Nursidah, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197605052009122003

Mengetahui,  
Ketua Departemen,



Fithyani Anwar, S.S., M.A., Ph.D  
NIP. 19821028200812 2 003

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa, skripsi berjudul "Konsep Keindahan Jepang Melalui *Wagashi* Dalam Drama *Cursed In Love* ( 私たちはどうかしている )" adalah benar karya saya dengan arahan dari pembimbing Dr. Nursidah, S.Pd., M.Pd.. Karya ilmiah ini belum diajukan dan tidak sedang diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka skripsi ini. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini adalah karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut berdasarkan aturan yang berlaku. Dengan ini saya melimpahkan hak cipta (hak ekonomis) dari karya tulis saya berupa skripsi ini kepada Universitas Hasanuddin.

Makassar, 18 Maret 2025



F081181019

## KATA PENGANTAR

*Alhamdulillah.* Puji dan syukur saya ucapkan kepada Allah SWT atas ridho dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Konsep keindahan Jepang melalui wagashi dalam drama cursed in love ( 私たちはどうかしてる)**”. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sastra pada program studi Sastra Jepang Universitas Hasanuddin.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan dan penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, dan nasehat dari beberapa pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan memberi dukungan kepada penulis, baik berupa dukungan moril maupun materil, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik. Disamping itu, dengan segenap rasa hormat izinkan penulis untuk menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

1. Kepada Yth. Dr.Nursidah,S.Pd.,M.Pd. selaku dosen pembimbing ,terimakasih banyak berkata beliu arahan,dorongan dan kesabarannya penulis bisa menyelesaikan tugas akhir sampai selesai.
2. Kepada Yth. Dosen depertemen sastra Jepang Universitas Hasanuddin yang telah membimbing,mengajari, menuntun sedari awal hingga menjadi sarjana. Dan juga kepada Ibu Rugaiya sebagai staf depertemen sastra Jepang telah membantu dan mengarahkan penulis sampai hari ini.
3. Kepada Yth. Cinta pertama dan duniaku Ayahanda Drs.H. Syarifuddin Hamzah dan pintu surgaku ibunda Sitti Ramliah.Terimakasih atas segala pengorbanan dan segala kerja kerasnya penulis bisa sampai saat ini selesaikan tugas akhirnya hingga menjadi sarjana, dukungan keras dan semangat yang diberikan sangat berarti dalam hidup penulis.
4. Kepada Mardiana. Ya'diri saya sendiri. terimakasih banyak apresiasi sebesar-besarnya telah berjuang untuk menyelesaikan apa yang telah dimulai. Sangat sulit bisa bertahan sampai titik ini. Terimakasih untuk tetap hidup dan merayakan diri sendiri.
5. Kepada ketiga kakaku Dian ekawati,Nirwana,Dzulkfli terimakasih Atas bimbingan hidup yang telah diberikan.
6. Kepada Bau Shafira Armansyah F081191021 segala pujian dan terimakasih telah berkontribusi luar biasa sedari awal dan detik ini telah bersama penulis menemani semasa berkuliahan sampai jadi sarjana

dan juga Faruq,syindi,Sabina,bintang telah menemani,mendukung dan memberi semangat sampai saat ini.

7. Kepada kucing-kucingku; Adammi, pushi, mering, pedro, elmo yang menjadi support system dikala sedih,hari-hari yang berat.
8. Kepada Mohammad Naufal Iksan Nur D081181501 terimakasih telah menemani penulis sedari kkn sampai detik ini hingga jadi sarjanah,berkontribusi sangat luar biasa dalam menyelesaikan tugas akhir ini, memberikan dukungan baik,waktu maupun materil. Terimakasih telah menjadi sandaran dan bagian hidup penulis.
9. Kepada sahabat sahabat terkhusus yustina,claudia,gaha,wais terimakasih kebersamaannya yang dilalui dikala hari hari yang berat, dukungkan dan semangatnya.
10. Kepada teman teman semua sastra jepang 2018 terimakasih menjadi awal dan akhir yang hebat.
11. Serta ucapan terimakasih banyak kepada yang sempat membantu atau berkontribusi dalam hidup penulis yang tidak bisa saya sebut satu bersatu terimakasih dan doa baik kalian.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan pihak-pihak yang berkepentingan pada khususnya.

**Makassar, 18 Maret 2025**

**Mardiana**

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Jenis-Jenis Bentuk Wagashi .....	2
Gambar 1.2 Poster Drama Cursed in Love (2020) .....	3
Gambar 2.1 Gambaran Buah Kashi dan Buah Tang .....	11
Gambar 2.2 Manju dan Yokan .....	12
Gambar 2.3 Wagashi berdasarkan Musim .....	12
Gambar 2.4 Wagashi Cyamanju .....	14
Gambar 2.5 Wagashi Dango .....	15
Gambar 2.6 Wagashi Dorayaki .....	15
Gambar 2.7 Wagashi Kuzuzakura .....	16
Gambar 2.8 Wagashi Monaka .....	16
Gambar 2.9 Wagashi Nerikiri .....	17
Gambar 2.10 Wagashi Uguisumochi .....	17
Gambar 2.11 Wagashi Yakiayu (Wakaayu) .....	18
Gambar 2.12 Wagashi Wasanbonto-no-uchiga .....	18
Gambar 4.1 Usuzumi Sakura .....	25
Gambar 4.2 Wabiramochi Shimaya .....	27
Gambar 4.3 Kuumei .....	28
Gambar 4.4 Adegan Tsubaki menjelaskan tentang Kuumei .....	29
Gambar 4.5 Manju Karuken .....	30
Gambar 4.6 Adegan Yusuke dan Shori berbincang tentang Manju Karuken ..	31
Gambar 4.7 Nao Kecil dan Sakura no Wagashi .....	33
Gambar 4.8 Yuugao .....	34
Gambar 4.9 Adegan Pandangan Tsubaki terhadap Yuugao .....	35
Gambar 4.10 Tsubakimochi .....	37
Gambar 4.11 Adegan Kakek Tsubaki mengomentari Tsubaki Mochi .....	38

Gambar 4.12 Mejiro .....	40
Gambar 4.13 Adegan Nao menjelaskan tentang Mejiro .....	40
Gambar 4.14 Kuzu-zakura .....	43
Gambar 4.15 Adegan Tsubaki dengan pandangannya tentang Kuzu-zakura ..	43
Gambar 4.16 Hazakura .....	45
Gambar 4.17 Bagian dalam Hazakura .....	45
Gambar 4.18 Yokan Shigetsu .....	47
Gambar 4.19 Pandangan Nao tentang Yokan Shigetsu .....	47
Gambar 4.20 Meigatsu .....	48
Gambar 4.21 Monaka Kogetsu .....	50
Gambar 4.22 Adegan pelanggan memakan Monaka Kogetsu .....	50
Gambar 4.23 Otoshibumi .....	51
Gambar 4.24 Pandangan Tsubaki tentang Otoshibumi .....	52
Gambar 4.25 Nirikiri Fuyuatataka .....	54
Gambar 4.26 Adegan kakek mengomentari Nirikiri Fuyuatataka .....	54
Gambar 4.27 Adegan perayaan hari ayah di Kogetsuan .....	57
Gambar 4.28 Adegan Ibu Nao mengajari Nao membuat <i>Wagashi</i> .....	58
Gambar 4.29 Adegan Nao menyajikan Wabiramochi di Festival <i>Wagashi</i> .....	59
Gambar 4.30 Adegan Nao membuat <i>Wagashi</i> dengan kulit Yuzu .....	59
Gambar 4.31 Adegan Nao menyajikan <i>Wagashi</i> pada Kakek di Kogetsuan ..	60

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan konsep keindahan Jepang yang direpresentasikan melalui wagashi dalam drama *Cursed in Love* (私たちはどうかしている). Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif deskriptif dengan teori analisis semiotika Roland Barthes. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa wagashi dalam drama ini merepresentasikan konsep keindahan Jepang melalui tiga aspek utama, yaitu wabi-sabi (keindahan dalam ketidaksempurnaan), mono no aware (kesadaran akan kefanaan), dan miyabi (keanggunan dan ketulusan). Analisis semiotik menemukan bahwa wagashi dalam drama ini tidak hanya berfungsi sebagai elemen kuliner, tetapi juga sebagai medium ekspresi budaya dan emosi yang memperkuat cerita dan karakter.

**Kata Kunci** : Keindahan Jepang, Wagashi, *Cursed in Love*, Semiotika Roland Barthes.

## 要旨

本研究の目的は、ドラマ『私たちはどうかしている』において和菓子を通じて表現される日本の美の概念を記述することである。本研究では、記述的質的方法とロラン・バルトの記号論的分析理論を用いた。研究の結果、本ドラマに登場する和菓子は、日本の美の概念を以下の三つの主要な側面から表現していることが明らかになった。すなわち、侘寂（わびさび）（不完全さの美）、物の哀れ（もののあわれ）（無常の意識）、そして雅（みやび）（優雅さと誠実さ）である。記号論的分析により、ドラマの中で和菓子は単なる食文化の要素ではなく、文化的・感情的表現の媒体として機能し、物語と登場人物をより豊かにしていることが示された。

キーワード: 日本の美学、和菓子、『私たちはどうかしている』、ロラン・バルトの記号論。

## ABSTRACT

This research aims to describe the concept of Japanese beauty represented through wagashi in the drama *Cursed in Love* (私たちはどうかしている). The research method used in this study is a descriptive qualitative method with Roland Barthes' semiotic analysis theory. The results of this study show that wagashi in this drama represents the concept of Japanese beauty through three main aspects: wabi-sabi (beauty in imperfection), mono no aware (awareness of impermanence), and miyabi (elegance and sincerity). The semiotic analysis found that wagashi in this drama serves not only as a culinary element but also as a medium for cultural and emotional expression, enriching the story and its characters.

**Keywords:** Japanese Beauty, Wagashi, *Cursed in Love*, Roland Barthes' Semiotics.



**KONSEP KEINDAHAN JEPANG MELALUI WAGASHI DALAM  
DRAMA *CURSED IN LOVE* ( 私たちはどうかしている )**



**MARDIANA  
F081181019**



**DEPARTEMEN SASTRA JEPANG  
FAKULTAS ILMU BUDAYA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2025**

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
BAB II.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Semiotika Roland Barthes.....	5
2.2 Representasi Stuart Hall.....	6
2.3 Konsep Estetika Jepang.....	7
2.3.1 Wabi-Sabi.....	7
2.3.2. Mono no Aware.....	9
2.3.3 Wagashi.....	10
2.4 Drama <i>Cursed in Love</i> ( 私たちはどうかしている ).....	18
2.5 Penelitian Relevan.....	21
2.6 Kerangka Pikir.....	21
BAB III.....	23
METODOLOGI PENELITIAN.....	23
3.1 Metode Pengumpulan Data.....	23
3.2 Metode Analisis Data.....	23
3.3 Prosedur Penelitian.....	24
BAB IV.....	25
PEMBAHASAN.....	25
4.1 Representasi Nilai-Nilai Keindahan Jepang oleh <i>Wagashi</i> .....	25
4.1.1 Keindahan dalam Ketidaksempurnaan (Wabi-Sabi).....	25
4.1.2 Kesadaran Akan Kehidupan yang Sementara (Mono no Aware). 32	32
4.1.3 Ketulusan dan Keanggunan (Miyabi).....	37

4.1.4 Keindahan yang Tersembunyi (Shibui).....	41
4.1.5 Harmoni dan Keseimbangan (Wa).....	46
4.2 Interpretasi Terhadap Kompetisi <i>Wagashi</i> .....	52
4.2.1 Simbolisme Tradisi dan Hubungan Emosional.....	53
4.2.2 Refleksi Mono no Aware.....	53
4.2.3 Kontras antara Tradisi dan Modernitas.....	54
4.2.4 Representasi Identitas Sejati.....	56
BAB V.....	58
PENUTUP.....	58
5.1 Kesimpulan.....	58
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Budaya Jepang telah menjadi daya tarik yang semakin mendunia. Salah satu aspek yang menarik perhatian adalah konsep keindahan yang terkandung dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari di Jepang. Keindahan dalam budaya Jepang tidak hanya sekedar estetika visual. Hal ini juga mencakup apresiasi terhadap keterhubungan dengan alam, kesederhanaan, dan penghargaan terhadap nilai-nilai tradisional. Masyarakat Jepang memiliki rasa hormat terhadap alam karena mereka meyakini bahwa kedekatan dengan alam juga berarti mendekatkan diri pada Tuhan (Parmono, 1999). Konsep estetika Jepang adalah hasil dari perpaduan antara warisan tradisi, kepercayaan, dan hubungan yang mendalam dengan alam. Ketiga elemen tersebut terus berkembang dan menjadi bagian dari kehidupan masyarakat Jepang (Shibata, 1989).

Konsep keindahan Jepang sering disebut sebagai 美 (dibaca 'bi' atau 'mi') yang kemudian dikenal dengan bi-gaku. 'Bi' dalam kata bi-gaku mengacu pada keindahan, kecantikan, dan estetika, sementara 'gaku' bermakna pembelajaran. Jadi, bi-gaku dapat diartikan sebagai pembelajaran mengenai keindahan. Dalam pandangan estetika Jepang, rasa akan keindahan dan kecantikan sangat terkait erat dengan alam. Seperti yang diungkapkan oleh Parmono (1999) "Alam juga menjadi sumber inspirasi untuk mencari makna dalam kehidupan seseorang. Keindahan alam menjadi inti dari estetika Jepang yang membedakannya dalam keunikan estetika Timur". Bi-gaku juga mencerminkan beberapa aspek mengenai pandangan budaya dan estetika Jepang, seperti kesederhanaan, keseimbangan, kehalusan, keterbukaan, serta kenyamanan dan ketenangan.

Salah satu manifestasi dari konsep keindahan ini dapat ditemukan dalam tradisi wagashi, yaitu karya seni kuliner berbasis kue yang memiliki akar sejarah yang dalam di Jepang. Wagashi adalah gabungan dari dua kata wa (和) yang berarti benda tentang Jepang sedangkan Kashi berarti sweet cake atau kue manis. Kemudian Tsuji mengatakan bahwa asal usul kata kashi (菓子) sendiri berasal dari kata yang mengacu pada buah, yaitu kajitsu (果実), dan berarti biji atau benih yang diserap dari bahasa Cina yang kapan era Nara, kue atau manisan masuk ke Jepang sebagai "Buah Cina". Jadi, kata wagashi dapat disimpulkan sebagai kue kembang gula atau tradisional Jepang (Exacta, 2011).



Gambar 1.1 Jenis-jenis bentuk *wagashi*.

Wagashi sangat populer di berbagai negeri karena di setiap musim memiliki khas dan bentuknya masing-masing sehingga wagashi hanya memiliki satu rasa, yaitu rasa manis. Sebagian besar wagashi bahan utamanya adalah pasta kacang azuk yang dimaniskan dan dihaluskan. Adapun juga bahan wagashi seperti tepung beras, agar-agar, pasta wijen dan kacang (Tsuji, 1980). Wagashi bisa di temukan ditoko-toko manisan khusus, departemen store, supermarket, toko serba ada dan juga paling enak dinikmati di tempat tertentu seperti taman sambil menikmati alam yang indah.

Wagashi dapat menggambarkan cerminan dari kondisi, aktivitas, dan budaya masyarakat Jepang. Wagashi dapat "berbicara" untuk menyampaikan makna kepada mereka yang menikmatinya. Beragam jenis dan macam wagashi yang memiliki filosofi tersendiri. Filosofi wagashi mengandung nilai-nilai tradisional budaya seperti saling menghormati, kesetiaan, kepercayaan, religiusitas, kesetaraan sosial, dan kesederhanaan yang sering disebut sebagai estetika wabi-sabi (侘寂).

Wabisabi merupakan suatu estetika Jepang yang bersifat khas yang memiliki konsep tradisional dan sudut pandang secara spiritual yang berakar dari ajaran Zen Buddha. Itoh Teiji (1993) dalam bukunya yang berjudul 'Wabisabi Suki: *The Essence of Japanese Beauty*' menjelaskan bahwa istilah wabi berasal dari kata wabishii (侘しい) yang memiliki beragam arti, namun ada dua makna yang dapat dianggap berlawanan jika dianalisis secara logis yaitu 'kemelaratan / kesengsaraan' dan 'keadaan hening yang sederhana'. Bagi masyarakat Jepang, wabisabi adalah cara untuk memandang kehidupan alam dengan prinsip utama menerima ketidaksempurnaan dan sifat sementara dari segala hal dalam dunia ini.

Jepang banyak memperkenalkan keindahan alamnya melalui wagashi dengan memasukkannya pada beberapa karya dalam negeri seperti dalam cerita drama. Salah satu drama yang menarik untuk diteliti mengenai konsep keindahan Jepang melalui wagashi adalah *Cursed in Love* ( 私たちはどうかしている ) karya sutradara Hiroto Akashi, Itaru Mizuno, Naoko Komuro, dan Ryuichi Inomata



Gambar 1.2 Poster Drama *Cursed in Love* (2020)

*Cursed in Love* tayang di netflix pada tahun 2020 dengan jumlah tayangan 8 episode. Drama ini bercerita mengenai Hanao Kanao dan Tatsuki. Tsubaki adalah teman semasa kecil dan harus dipisahkan akibat suatu insiden. Setelah 15 tahun sudah berlalu keduanya kembali disatukan disebuah kompetisi membuat makanan manis atau kue tradisional Jepang. Dalam drama tersebut terlihat gambaran ciri khas musim dan keindahan Jepang. Dimana dalam drama tersebut persahabatan antara kedua tokoh difilosofikan dengan berbagai bentuk kue manis yang menjelaskan keindahan Jepang dan dikaitkan dengan filosofi Jepang tentang persahabatan. Banyak pesan intrinsik yang digambarkan melalui keindahan Jepang dengan kue manis yang menjadi objek dalam drama *Cursed in Love*.

Drama *Cursed in Love* menitikberatkan kisahnya pada karya seni wagashi. Berbagai jenis, bermacam bentuk, serta beragam makna dan filosofi dari wagashi direpresentasikan dalam drama ini. Drama ini dibintangi oleh aktris Minami Hamabe yang sebelumnya berperan juga pada film Jepang yang berjudul '*Let Me Eat Your Pancreas*'. Selain keberagaman wagashi, penampilan Minami dalam drama ini menjadikan drama *Cursed in Love* menarik untuk diteliti.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang dijelaskan sebelumnya, maka penelitian ini berfokus pada bagaimana nilai-nilai keindahan yang direpresentasikan oleh wagashi dalam drama *Cursed in Love* ( 私たちはどうかしている ), dan apa alasan sutradara menjadikan kompetisi wagashi sebagai sarana pembentuk keindahan dalam drama *Cursed in Love* ( 私たちはどうかしている ).

## 1.2 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan bagaimana nilai-nilai keindahan yang direpresentasikan oleh wagashi dan apa alasan

sutradara menjadikan kompetisi wagashi sebagai sarana pembentuk keindahan dalam drama *Cursed in Love* (私たちはどうかしている).

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah memberikan pemahaman lebih dalam tentang konsep keindahan Jepang melalui wagashi dalam drama *Cursed in Love* (私たちはどうかしている) serta memberikan gambaran umum tentang wagashi yang direpresentasikan dalam sebuah film.

Dengan melakukan penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

#### 1.2.1 Manfaat teoritis

Dari segi teoritis, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi pada kajian budaya dengan memahami konsep keindahan Jepang yang dicerminkan melalui *wagashi*, dan hasilnya diharapkan menjadi dasar untuk pemahaman lebih mendalam tentang filosofi estetika Jepang dalam konteks makanan tradisional.

#### 1.2.2 Manfaat praktis

Dari segi praktis, penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pembaca, baik secara akademis maupun masyarakat umum, memberikan informasi berkaitan dengan *wagashi* dan keindahan Jepang secara khusus yang tergambar melalui film, serta menyediakan masukan dan referensi untuk penelitian selanjutnya terkait topik ini.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Semiotika Roland Barthes

Secara etimologis, istilah semiotika berasal dari kata 'seme' dalam bahasa Yunani, yang berarti penafsiran tanda. Ada juga yang menyebutkan asal kata 'semeion' yang berarti tanda. Oleh karena itu, semiotika, atau semiologi diartikan sebagai ilmu yang mempelajari tanda-tanda dalam kehidupan manusia. Artinya, segala sesuatu yang hadir dalam kehidupan kita dianggap sebagai tanda, yaitu sesuatu yang harus kita maknai (Hoed, 2011).

Semiotika adalah studi tentang tanda dan segala hal yang berkaitan dengan cara kerjanya, hubungannya dengan tanda-tanda lain, serta proses pengiriman dan penerimaannya oleh para pengguna. Dengan kata lain, konsep semiotika dapat diterapkan pada semua aspek kehidupan selama terdapat makna yang diberikan, adanya proses pemaknaan, dan interpretasi. Fokus utama dari semiotika adalah tanda (Bungin, 2009:167).

Teori semiotik sangat penting untuk dipahami karena media memiliki sistem bahasa yang berupa simbol atau tanda. Oleh karena itu, bahasa yang digunakan dalam karya sastra bukanlah bahasa biasa, melainkan bahasa yang penuh dengan penanda dan petanda. Menurut Barthes (1967), analisis tanda berdasarkan sistem atau kombinasi yang lebih luas mencakup apa yang disebut aturan kombinasi (*rule of combination*), yang terdiri dari dua sumbu. Pertama, sumbu paradigmatis, yaitu pembendaharaan tanda atau kosakata seperti dalam kamus. Kedua, sumbu sintagmatik, yaitu cara memilih dan menggabungkan tanda-tanda berdasarkan aturan atau kode tertentu untuk membentuk ungkapan yang bermakna (Barthes, 1967:125).

Dalam perkembangannya, menurut Tinaburko (2008:52-54), Roland Barthes mempelajari teori semiotik yang sebelumnya dikemukakan oleh Saussure, yang oleh Barthes disebut sebagai semiologi. Namun, perbedaan antara keduanya terletak pada pemaknaan yang lebih mendalam dengan melibatkan pengaruh pribadi pembaca. Barthes juga berpendapat bahwa sebuah tanda memiliki tingkat pemaknaan, yaitu konotatif dan denotatif, serta mengandung jejak waktu terkait aspek sosial dan budaya. Oleh karena itu, kajian menggunakan teori Barthes menjadi menarik karena asumsi dari pembaca sangat mempengaruhi proses pemaknaan dan menambah interpretasi.

Barthes (1946:14) menyatakan bahwa denotasi (denotatif) adalah tingkat penandaan yang menggambarkan hubungan antara penanda dan petanda, menghasilkan makna langsung sesuai dengan definisi dalam kamus, dan elemen tanda dimaknai berdasarkan kesepakatan sosial. Sebaliknya, konotasi (konotatif) memiliki makna yang tidak langsung dan tidak pasti, bergantung pada interpretasi atau sudut pandang seseorang. Dengan kata lain, konotasi menciptakan makna lain atau makna kedua

yang terbentuk ketika dikaitkan dengan berbagai aspek pengalaman, perasaan, dan keyakinan.

Secara sederhana, menurut Barthes (2001:119), tanda adalah gabungan dari dua klasifikasi, yaitu penanda dan petanda. Penanda (*signifier*) merupakan objek yang berwujud dan memiliki makna secara harfiah. Sementara itu, petanda (*signified*) adalah konsep atau pesan yang ingin disampaikan kepada pembaca. Teori Barthes menekankan pada dua tingkatan makna, yaitu label dan implikasi. Denotasi adalah definisi objektif dari kata tersebut, sedangkan konotasi adalah makna subjektif atau emosional.

## 2.2 Representasi Stuart Hall

Representasi sering disebut sebagai bentuk perwujudan dari suatu makna. Perwujudan ini bergantung pada tanda, pola perilaku, serta budaya dalam pembelajaran bahasa dan berbagai sistem tekstual. Representasi juga dipandang sebagai cara untuk membentuk makna dan realitas. Perwujudan makna yang diciptakan dan dibangun terjadi selama proses penandaan dan praktik dalam membuat sesuatu menjadi bermakna (Wahyu Wibowo, 2013). Representasi adalah cara dunia ini dibentuk dan disampaikan secara sosial oleh kita dan untuk kita. Hal ini mendorong kita untuk meneliti bagaimana makna dalam teks terbentuk serta memerlukan penelitian tentang bagaimana makna tersebut dihasilkan dalam berbagai konteks (Ariani, 2015).

Teori representasi mencakup pemahaman tentang bagaimana makna dibentuk dan disampaikan melalui berbagai media serta praktik komunikasi dalam masyarakat. Proses ini melibatkan pengodean, di mana pembuat representasi memilih, menyunting, dan mengemas makna tertentu ke dalam simbol dan tanda (Stuart Hall, 1997). Pada saat yang sama, konsumen akan melakukan proses interpretasi dengan memberikan makna pada representasi berdasarkan konteks sosial, pengalaman, dan budaya mereka. Teori ini juga menekankan bahwa konsumen menginterpretasikan representasi secara kritis dengan mengenali asumsi-asumsi yang terkandung di dalamnya (Radja dan Sunjaya, 2024).

Konsep representasi merupakan elemen penting dalam studi budaya. Banyak yang berpendapat bahwa apa yang ditampilkan oleh media adalah bentuk dari representasi (Armansyah, 2023). Realitas yang disajikan melalui media adalah hasil konstruksi yang bisa saja mengalami perubahan, baik penambahan maupun pengurangan, karena adanya faktor subjektivitas dari individu yang terlibat dalam proses representasi. Menurut Danesi (2010), representasi adalah makna yang terkandung dalam sebuah tanda atau simbol. Lebih lanjut diartikan sebagai proses perekaman ide, pengetahuan dan pesan ke dalam bentuk fisik. Pernyataan ini mendukung gagasan mengenai fungsi tanda, yaitu untuk menghubungkan, menggambarkan, meniru apa yang dipahami, dibayangkan, atau bahkan dirasakan dalam bentuk fisik (Wahyu Wibowo, 2013:148).

Teori representasi yang dikemukakan oleh Stuart Hall adalah proses pembentukan makna yang menghasilkan penafsiran baru dan menciptakan pemaknaan yang berbeda. Hall membagi representasi ini menjadi dua tahap, yaitu:

- a) Representasi mental, yang merujuk pada gambaran dalam pikiran kita (peta konseptual) dan masih bersifat abstrak.
- b) Representasi bahasa, yang memiliki peran penting dalam proses pembentukan makna. Konsep abstrak dalam pikiran kita dijelaskan melalui bahasa yang sederhana, menghubungkan ide-ide kita dengan tanda dan simbol (Sasmita, 2017).

Pernyataan Stuart Hall menjelaskan bahwa representasi media berfungsi menggabungkan konsep mental dan bahasa untuk menciptakan makna dalam media yang diteliti. Tanpa bahasa, komunikasi tidak mungkin terjadi. Inilah yang menjadi dasar teori representasi Hall dalam mengidentifikasi tanda dan simbol dalam penelitian.

Representasi bukanlah suatu kegiatan atau proses yang statis, melainkan proses yang dinamis dan terus berkembang sejalan dengan kemampuan intelektual serta kebutuhan pengguna tanda. Representasi melibatkan upaya konstruksi, karena pandangan baru yang muncul akan menghasilkan makna baru sebagai hasil dari perkembangan konstruksi pemikiran manusia. Melalui representasi, makna dihasilkan dan dibentuk. Proses ini berlangsung melalui penandaan dan praktik yang memberikan arti pada suatu hal (Wahyu Wibowo, 2013:150).

## **2.3 Konsep Estetika Jepang**

### **2.3.1 Wabi-Sabi**

Wabi-sabi adalah ungkapan yang sulit diterjemahkan. Mendefinisikannya secara tepat tidaklah mungkin dan justru akan menunjukkan kurangnya penghargaan terhadap bahasa Jepang. Orang Jepang menyukai ambiguitas dalam bahasa dan kehidupan secara umum. Menurut mereka, ambiguitas itu indah karena selalu membuka peluang untuk berbagai kemungkinan. Wabi-sabi adalah cara memandang kehidupan dan alam semesta. Prinsip utamanya adalah menerima ketidaksempurnaan dan sifat sementara dari segala sesuatu di dunia. Ini adalah keindahan yang terdapat dalam ketidaklengkapan, ketidakadilan, dan ketidaksempurnaan (Suzuki, 2021).

Wabi-sabi adalah inti dari rasa estetika dan sifat lembut orang Jepang. Ini adalah pandangan dunia yang membimbing cara mereka mengalami kehidupan, meskipun jarang dibahas. Pengaruhnya ada di mana-mana, namun tidak nampak secara langsung. Orang-orang secara instingtif memahami apa yang diwakili oleh konsep wabi-sabi, tetapi hanya sedikit yang dapat mengartikulusikannya. Wabi-sabi adalah teka-teki yang menarik, yang menjanjikan kebijaksanaan mendalam bagi mereka yang meluangkan waktu untuk menyelidiki dan mendekatinya dengan hati terbuka (Kempton, 2018).

Secara harfiah, wabi-sabi berasal dari dua kata terpisah, masing-masing memiliki nilai estetika yang mendalam. Kata 'wabi' (yang dapat ditulis sebagai 侘 atau 侘び) berarti 'selera yang sederhana'. Awalnya, kata ini memiliki kaitan linguistik dengan kemiskinan, kekurangan, dan keputusasaan, yang berasal dari kata kerja wabiru 侘びる (khawatir atau merana) dan kata sifat wabishii 侘びしい (menyedihkan atau kesepian) (Juniper, 2003). Sebagai istilah estetika, keindahan wabi terletak pada nada gelap yang mendasarinya. Ini adalah keindahan yang agung di tengah kenyataan hidup yang keras. Keindahan tidak hanya tampak dalam hal-hal yang ceria, keras, atau jelas. Wabi mengisyaratkan ketenangan, dengan suasana yang melampaui hal-hal sehari-hari. Wabi adalah sikap mental yang menghargai kerendahan hati, kesederhanaan, dan kebersahajaan sebagai jalan menuju ketenangan dan kepuasan. Semangat wabi sangat terkait dengan ide menerima bahwa kebutuhan kita yang sebenarnya sederhana, serta bersikap rendah hati dan bersyukur atas keindahan yang sudah ada (Juniper, 2003).

Kata sabi (yang dapat ditulis sebagai 寂び atau さび) berarti tampilan antik atau kesederhanaan elegan. Karakter yang sama juga dapat diterjemahkan sebagai ketenangan. Seiring waktu, kata sabi telah menjadi simbol keindahan yang dalam dan tenang. Sabi adalah kondisi yang diciptakan oleh waktu, bukan oleh tangan manusia. Sabi tertarik pada keanggunan yang halus. Ini adalah keindahan yang terungkap dalam proses penggunaan, seperti kilau kusam pada serat kayu meja yang sudah lama digunakan (Pilling, 2014). Meskipun sabi berfokus pada bagaimana perjalanan waktu memmanifestasikan dirinya secara fisik pada objek, seperti banyak estetika Jepang, makna yang lebih dalam seringkali menunjukkan apa yang tersembunyi. Ini merupakan representasi dari cara semua benda berkembang dan punah dan dapat membangkitkan respon emosional dalam diri manusia, seperti kesedihan dan kefanaan hidup (Kempton, 2018). Keindahan sabi mengingatkan kita pada hubungan kita sendiri dengan masa lalu, siklus alami kehidupan, dan kematian.

Wabi-sabi adalah inti dari estetika Jepang, di mana keindahan ditemukan dalam ketidaksempurnaan dan kerentanan. Wabi-sabi mendorong penghargaan terhadap elemen-elemen sederhana dan aspek-aspek kesunyian yang sering terabaikan. Prinsip ini mengakui dan merayakan proses alami, seperti penuaan dan perbuahan, yang mendandai kehidupan nyata, bukan kehidupan ideal. Dalam wabi-sabi, ketidaksempurnaan ini membedakan setiap objek, menjadikannya unik di dunia. Begitu pula, dalam konteks manusia, setiap pengalaman penderitaan dan jejak yang ditinggalkannya membuat seseorang menjadi unik (Armansyah dan Astuti, 2023).

### 2.3.2. Mono no Aware

Mono no aware adalah keindahan yang efermal, seperti yang terlihat dalam mekarnya sakura. Istilah mono no aware (物の哀れ) berasal dari mono (物) yang berarti benda atau hal, dan aware (哀れ) yang mengandung makna kepedihan atau kesedihan yang lembut (Armansyah dan Astuti, 2023). Gabungan ini mencerminkan kesadaran akan keindahan yang sementara dan menyentuh emosi dalam konteks kefanaan. Kerapuhan dan ketidaksempurnaan dianggap indah karena objek atau orang yang menunjukkan ketidaksempurnaan sering kali dipandang lebih autentik. Mereka mencerminkan kejujuran tentang dunia yang tidak sempurna dan memberikan pandangan yang lebih tulus tentang kehidupan sehari-hari dibandingkan dengan representasi yang idealis atau sempurna. Tidak ada dua retakan, cacat, atau ketidaksempurnaan yang persis sama.

Konsep 'mono no aware' pertama kali diperkenalkan dalam buku "Genji Monogatari Tama no Ogushi" dari The Tale of Genji Motoori Norinaga pada periode Edo, yang diungkapkan sebagai gaya ekspresi khas dalam plot atau deskripsi (Norinaga, 1979). Mengenai makna mono no aware, dalam bukunya yang lebih awal, "Shibun Yoryo", Motoori Norinaga menyebutkan bahwa esensi dari mono no aware adalah 'merasakan emosi dari sesuatu'. "Segala hal di dunia ini, apa yang kamu lihat, dengar, dan sentuh, semuanya tersembunyi di dalam hati, kemudian kamu merenungkannya, merasakannya, dan menangkap emosinya" (Norinaga, 1963).

Mono no aware muncul sebagai cara pandang yang menyarankan agar ketidakabadian tidak hanya diterima, tetapi juga dihargai. Ini bukan berarti ketidakkekalan disambut atau dirayakan. Masih ada kesedihan dalam mono no aware, kesedihan atas hilangnya orang-orang dan hal-hal yang berharga bagi kita. Namun, ada juga kebahagiaan yang tenang karena kita memiliki kesempatan untuk menyaksikan keindahan hidup (Tim, 2017). Kita lebih sering menghela napas daripada menangis. Suasana ini digambarkan dengan jenius oleh penyair Matsuo Basho (1644-1649), yang dianggap sebagai salah satu ahli Haiku terbesar. Banyak puisinya dipuja sebagai ungkapan sempurna dari mono no aware, salah satunya adalah:

all this...  
summer grasses – the only remains  
of warriors' dreams.

(Rumput-rumput musim panas, satu-satunya yang tersisa dari mimpi pejuang).

Konsep *mono no aware* berasal dari kepekaan Shinto yang sangat sensitif terhadap dimensi alam yang menakjubkan. Sebagai kepekaan religius, *mono no aware* terkait dengan dua konsep lainnya, yaitu kehidupan benda (*mono no ke* 物の気) dan perasaan benda (*mono no kokoro* 物の心). *Mono no Ke* (物の気) berkaitan dengan energi vital (*ke*) yang diapncarkan oleh benda dunia nyata (*mono*). Misalnya, gerbang suci awalnya dimaksudkan memiliki energi vital dengan karisma kosmik. Dalam praktik religius, Shinto bertujuan untuk mengembangkan keterbukaan yang tinggi. Dengan kata lain, seseorang berusaha menangkap perasaan benda (*mono no kokoro*) atau merasakan dunia nyata, sehingga mewujudkan resonansi simpatis yang mendalam dengan lingkungannya. *Mono no ke* dan *mono no kokoro* menyediakan latar belakang bagi munculnya *mono no aware* sebagai konsep estetika yang kemudian mewakili kepekaan yang halus, menunjukkan hati yang tulus, dan mampu bersonasi dengan energi vital benda di dunia yang selalu berubah (Southeast Asia Program, 2018).

Estetika Jepang menghargai keindahan dan fungsi, tetapi juga mengapresiasi ketidaksempurnaan dan sifat sementara dan material (John, 2007). Dengan diperkenalkannya budaya Buddhisme ke Jepang, kesadaran akan dunia sebagai preses menjadi jelas dipahami sebagai ketidakabadian. Perhatian tradisional Buddhis terhadap masalah kecemasan atau penderitaan dalam menghadapi ketidakabadian benda menjadi estetis di Jepang. *Mono no aware* bukan hanya kedarasan hidup akan ketidakabadian, tetapi juga orientasi estetis terhadap keindahan mendalam yang melekat dalam sifat sementara dari keberadaan (Tim, 2017).

### 2.3.3 Wagashi

Wagashi muncul lebih dari dua ribu tahun yang lalu, saat kacang- kacangan digiling menjadi bubuk dan kemudian digulung setelah dibersihkan, lalu berkembang menjadi dango yang dianggap sebagai makanan olahan tertua di Jepang. Wagashi berkembang seiring waktu dipengaruhi oleh interaksi dengan China, perkembangan upacara minum teh Jepang, dan masuknya kue-kue dari Barat (WA Tokyo, 2019).

Pada periode Edo (1603-1868), kualitas Wagashi meningkat pesat karena bahan baku menjadi lebih tersedia dan teknologi produksi mengalami kemajuan. Namun, yang paling berpengaruh adalah berakhirnya konflik dan datangnya perdamaian selama periode ini. Periode Edo juga ditandai dengan kebijakan isolasi nasional yang diberlakukan di seluruh negeri. Hal ini memperkaya berbagai aspek budaya unik Jepang. Wagashi tidak hanya disempurnakan dari segi rasa yang lezat, tetapi juga dari keahlian

para pembuatnya. Akibatnya, wagashi yang mirip dengan yang kita kenal saat ini.

### 2.3.3.1 Sejarah Wagashi



Gambar 2.1 Gambaran buah *kashi* dan buah *Tang*  
(sumber: ndl.go.jp)

*Wagashi* memiliki sejarah panjang yang berkaitan erat dengan pengaruh agama Buddha, pengenalan gula, dan perkembangan teh di Jepang. Bentuk pertama *wagashi* sebenarnya adalah persembahan berupa buah-buahan dan kacang-kacangan untuk para dewa dan roh (Eeghen, 2023). Pada zaman kuno, istilah *kashi* (bagian '*gashi*' dari '*wagashi*') memiliki arti manisan. Meskipun begitu, awalnya istilah ini merujuk pada buah-buahan dan kacang-kacangan. Sekitar abad ke-8, pada periode Nara, istilah *kashi* mulai digunakan untuk menyebut manisan olahan. Masuknya budaya asing secara besar-besaran dari Dinasti Tang Tiongkok dan wilayah lain memperkenalkan hidangan eksotis seperti *karakudamono* (buah Tang). Buah ini dibuat dengan menambahkan perasa dan pemanis pada tepung beras, yang kemudian digoreng (National Diet Library, 2013).

*Wagashi* berkembang pesat karena pengaruh makanan asing. Beberapa pengaruh penting antara lain *Tanogashi* yang diperkenalkan dari Tiongkok pada periode Asuka hingga Heian (akhir abad ke-6 hingga akhir abad ke-12); *Tenjin* yang masuk ke Jepang pada periode Kamakura hingga Muromachi (akhir abad ke-12 hingga pertengahan abad ke-16) melalui biksu Zen yang belajar di Tiongkok; serta *Nanbangashi* yang diperkenalkan pada akhir periode Muromachi hingga awal periode Edo (pertengahan abad ke-16 hingga awal abad ke-17) melalui interaksi Jepang dengan Portugal dan Spanyol. Pengaruh ini menghasilkan *kashi* (*wagashi*) dengan warna, bentuk, dan nama tersendiri pada periode Edo (WA Tokyo, 2019).



Gambar 2.2 Manju dan Yokan  
(sumber: Pinterest)

Di Tiongkok, makanan ringan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama, yang disebut *tenjin* yang sekarang dikenal sebagai *dimsum*. Di Jepang, *tenjin* merujuk pada makanan siang ringan. Pada saat yang sama, *tenjin* juga merujuk pada jenis makanan tertentu yang disajikan. Dalam karya *Teikin'orai* yang ditulis oleh Gen'e, yokan, udon, dan manju digambarkan sebagai *tenjin*. Manju dan Yokan kini dikenal sebagai salah satu jenis *wagashi* yang populer (Eeghen, 2023).

### 2.3.3.2 Karakteristik *Wagashi*

Jepang adalah negara dengan empat musim, sehingga rasa akan perubahan musim sangat melekat dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini tercermin dalam pembuatan *wagashi* yang berubah sesuai musimnya. Beberapa contohnya berikut, adalah:



Gambar 2.3 *Wagashi* berdasarkan musim  
(sumber: Pinterest)

- a) *Hanabiramochi* pada bulan Januari
- b) *Uguisomochi* dan *Kusamochi* pada bulan Februari
- c) *Kusamochi* dan *Sakuramochi* pada bulan Maret
- d) *Hanamidango* dan *Itadaki* pada bulan April
- e) *Kashiwamochi* dan *Chimaki* pada bulan Mei
- f) *Wakaayu (Yakiayu)* pada bulan Juni
- g) *Kuzuzakura* dan *Mizuyokan* pada bulan Juli
- h) Agustus hingga Desember tidak ada

Perubahan musim dapat diapresiasi melalui perubahan *wagashi* yang ditawarkan di toko-toko. Umumnya, *wagashi* yang disebutkan akan sulit ditemukan setelah musimnya berakhir. Misalnya setelah bulan Mei, *kashiwamochi* tidak muncul lagi di toko hingga bulan Mei tahun berikutnya. Ada juga *wagashi* seperti *nerikiri* dan *konashi* yang memberikan nuansa musim dengan menggambarkan tradisi dan pemandangan musim melalui pasta kacang, contohnya:

- a) Pada bulan Januari, berbentuk pohon pinus, aprikot Jepang, bangau, dan kura-kura.
- b) Pada bulan Februari, berbentuk bunga aprikot Jepang atau bunga persik.
- c) Pada bulan Maret, berbentuk bunga sakura.

Dengan demikian, *wagashi* yang meskipun terbuat dari bahan yang sama, menampilkan desain yang menggambarkan keindahan alami sepanjang tahun, memberikan perasaan musim bagi mereka yang menikmatinya. Inilah yang membuat *wagashi* memiliki karakteristik penting, yaitu keberadaannya yang selaras dengan pergantian musim sepanjang tahun (WA Tokyo, 2019).

### 2.1.3.3 Jenis-Jenis *Wagashi*

*Wagashi* tidak memiliki definisi standar yang baku sehingga terdapat banyak jenis yang terlihat mirip namun sebenarnya berbeda satu sama lain. Sebagai contoh, di antara *manju*, ada yang dibuat dengan cara dikukus dan ada juga yang dipanggang di dalam oven. *Manju* merujuk pada kulit luar yang membungkus pasta kacang. Pasta kacang yang digunakan sangat beragam, termasuk *koshian*, *tsubuan*, dan *uguisuan* yang terbuat dari kacang polong hijau; pasta dari kastanye manis; pasta yang dicampur wijen, yuzu, atau teh hijau; dan pasta dengan tambahan miso. Kulit luarnya juga beragam, termasuk kulit yang dibuat dari tepung terigu, tepung beras, serta kulit yang dicampur dengan gula merah atau miso (Nat. Diet Library, 2013).

Hal serupa berlaku untuk *Yokan*. Ada berbagai jenis, termasuk *yokan* yang dibuat dari *koshian* atau *tsubuan* berbahan dasar kacang *adzuki*; *yokan* dari pasta kacang putih; *yokan* yang

dicampur dengan teh hijau, wijen, atau kombu; dan *yokan* yang dibuat dari pasta kastanye dan kesemek kering. Contoh tersebut menunjukkan betapa beragamnya *wagashi*. Namun, untuk referensi, *wagashi* dapat diklasifikasikan secara umum sebagai berikut:

- a) *Mochimono* (kue yang dibuat dari mochi beras): *Kashiwamochi*, *Daifuku*, *Ohagi*, dan lain-lain.
- b) *Mushimono* (kue yang dibuat dengan dikukus): *Mushimanju* dan *Kurimushiyokan*.
- c) *Yakimono* (kue yang dibuat dengan dipanggang; termasuk yang dimasak di atas *hiranabe* dan dipanggang dalam oven): *Dorayaki* dan *Sakuramochi* (dimasak diatas *hiranabe*), *Kurimanju* dan *Castella* (dipanggang di dalam oven).
- d) *Nagashimono* (kue yang dibuat dengan menuang bahan ke dalam cetakan): *Yokan*.
- e) *Nerimono* (kue yang dibentuk dari pasta kacang): *Nerikiri* dan *Konashi*.
- f) *Okamono* (kue yang dibuat dengan menggabungkan bahan terpisah): *Monaka*.
- g) *Uchimono* (kue yang dikeraskan dengan cara dipukul dalam cetakan): *Rakugan*.

Ada juga *wagashi* yang dibuat dengan karakteristik daerah atau bahan unik, serta memiliki bentuk dan rasa yang diciptakan oleh pembuatnya. Wagashi Association Tokyo (2019) melalui webnya menjabarkan jenis-jenis *wagashi* yang populer sebagai berikut:

### **Cyamanju**



Gambar 2.4 *Wagashi Cyamanju*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Kue ini dibuat dengan cara mencampurkan gula, tepung terigu, dan tepung beras ke dalam gula merah yang telah dilelehkan. Kemudian adonan tersebut dibentuk dan dibungkus dengan pasta kacang sebelum dikukus hingga matang.

## Dango



Gambar 2.5 *Wagashi Dango*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Dango dibuat dengan mencampurkan air ke dalam tepung beras, lalu dikukus. Setelah itu, campuran tersebut ditelakkan dalam alu beras lalu dipukul hingga menjadi bagian-bagian kecil dan digulung menjadi bola. Umumnya, empat bola dango ditusuk pada satu tusukan bambu. Andango dibuat dengan melapisi dango dengan koshian dari adzuki, sedangkan Mitarashidango dibuat dengan memanggang dango lalu menyiramnya dengan sirup yang dibuat dari campuran air, kecap, dashi kombu, gula, dan tepung kudzu yang dipanaskan.

## Dorayaki



Gambar 2.6 *Wagashi Dorayaki*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Sebuah makanan manis yang dibuat dengan cara menyelipkan pasta kacang di antara kue tipis yang terbuat dari campuran telur, gula, madu, dan air dengan tepung terigu. Nama makanan ini terinspirasi dari bentuknya yang mirip alat musik perkusi yang disebut dora.

### Kuzuzakura



Gambar 2.7 *Wagashi Kuzuzakura*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Makanan manis yang dibuat dengan cara membungkus pasta kacang adzuki koshian menggunakan adonan yang dibuat dengan mencampurkan air, gula, dan sirup glukosa ke dalam tepung kudzu. Setelah itu, campuran ini dikukus hingga transparan. Kuzuzakura dijual mulai awal hingga pertengahan musim panas.

### Monaka



Gambar 2.8 *Wagashi Monaka*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Makanan manis yang terdiri dari pasta kacang yang diletakkan di antara lapisan mochi yang terbuat dari beras ketan yang dipukul dan diratakan tipis, kemudian dicetak dan dipanggang. Makanan ini terkenal karena harmoni antara bahan-bahannya, dengan lapisan luar yang tetap kering meskipun di dalamnya terdapat pasta kacang yang lembab.

### Nerikiri



Gambar 2.9 *Wagashi Nerikiri*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Nerikiri memiliki berbagai desain yang menggambarkan warna dan bentuk musiman dalam lapisan nerikiran yang dibuat dengan mencampurkan singkong Cina dan gyuhi ke dalam shiroan. Lapisan nerikiran ini membungkus inti pasta kacang adzuki koshian. Makanan manis ini merupakan hasil dari kepekaan dan keterampilan pembuatnya, serta menjadi perwakilan kreativitas yang terdapat dalam *wagashi*.

### Uguisumochi



Gambar 2.10 *Wagashi Uguisumochi*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Makanan manis yang dibuat dengan menambahkan air ke tepung beras dan gula lalu dipanaskan. Campuran ini kemudian diisi membentuk gyuhi yang dibungkus di sekitar adzuki koshian. Kedua ujungnya diruncingkan (menggambarkan bentuk

burung bush warbler Jepang) dan kemudian ditaburi kinako hijau (kedelai) yang telah dipanggang ke seluruh permukaannya.

### Yakiayu (Wakaayu)



Gambar 2.11 *Wagashi Yakiayu (Wakaayu)*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Yakiayu adalah campuran tepung terigu, gula, susu kental, telur, dan bahan lainnya yang dipanggang dalam bentuk elips di atas plat tembaga. Kue yang dihasilkan dibungkus dengan gyuhi. Selanjutnya kue ini dibentuk menyerupai ikan. Yakiayu dijual pada awal musim panas.

### Wasanbonto-no-uchiga



Gambar 2.12 *Wagashi Wasanbonto-no-uchiga*  
(Sumber: fun-japan.jp)

Jenis kue yang dibuat dengan menambahkan sedikit air ke wasanbonto (gula halus khas Jepang), mengaduk campuran tersebut, dan mengemasnya ke dalam cetakan kayu. Meskipun kue ini hadir dalam berbagai bentuk dan warna, semuanya merupakan *wagashi* yang menonjolkan rasa wasanbonto.

## 2.4 Drama *Cursed in Love* ( 私たちはどうかしている )

*Cursed in Love* ( 私たちはどうかしている ) menceritakan kisah Nao Hanaoka dan Tsubaki yang terlibat dalam dunia *wagashi* di tengah intrik, dendam, dan cinta yang terlarang. Ketika mereka masih kecil, kematian ayah Tsubaki memisahkan mereka setelah Tsubaki menuduh Nao sebagai tersangka. Bertahun-tahun kemudian, mereka bertemu kembali di toko *wagashi* Kogetsuan, di mana Nao berusaha mengungkap kebenaran di balik tragedi masa lalu, sementara hubungan mereka berkembang di antara rahasia dan konflik keluarga. Drama ini menggabungkan elemen misteri, romansa, dan budaya tradisional Jepang dengan banyak *twist* emosional dan ketegangan yang memikat. *Cursed in Love* terdiri dari 8 episode di mana di setiap episodenya menghadirkan alur yang penuh dengan konflik. Berikut merupakan sinopsis singkat dari 8 episode:

### Episode 1

Nao Hanaoka dan Tsubaki Takatsuki bertemu kembali setelah bertahun-tahun berpisah karena insiden tragis yang melibatkan kematian ayah Tsubaki. Nao bekerja sebagai pembuat *wagashi* di toko Kogetsuan milik keluarga Tsubaki, namun identitasnya tidak diketahui. Tsubaki yang tidak mengenalinya, tertarik dan melamarnya sebagai strategi untuk mempertahankan posisi kepala toko. Masa lalu kelam mereka mulai terungkap.

### Episode 2

Nao mulai bekerja di Kogetsuan dan menghadapi tekanan dari keluarga Takatsuki yang tidak menyukainya. Sementara itu, Nao berusaha mencari bukti untuk mengungkap siapa sebenarnya pembunuh ayah Tsubaki. Hubungan antara Nao dan Tsubaki semakin rumit, terutama saat Nao berusaha tetap menjaga rahasia identitasnya.

### Episode 3

Nao terlibat dalam kompetisi pembuatan *wagashi* yang diadakan di Kogetsuan. Ia harus membuktikan kemampuannya agar bisa tetap tinggal di toko. Tsubaki semakin curiga terhadap Nao karena keahlian dan sikapnya yang mengingatkan pada seseorang dari masa lalu. Ada momen-momen romantis namun juga penuh ketegangan antara mereka.

### Episode 4

Nao menemukan petunjuk baru tentang pembunuhan yang membuatnya semakin yakin bahwa ada orang lain yang terlibat. Sementara itu, persaingan di dalam toko Kogetsuan semakin

panas, terutama antara Nao dan Shiori, tunangan Tsubaki. Tsubaki mulai merasakan perasaan yang campur aduk terhadap Nao.

### **Episode 5**

Nao dan Tsubaki terlibat dalam sebuah festival *wagashi* yang penting bagi Kogetsuan. Nao hampir mengungkapkan kebenaran tentang dirinya, tapi situasi berbalik saat kecurigaan jatuh pada Nao terkait insiden sabotase yang terjadi. Hubungan Nao dan Tsubaki semakin diuji, dengan semakin banyak rahasia terungkap.

### **Episode 6**

Nao mulai menyadari perasaannya terhadap Tsubaki, namun rasa dendam dan ketidakpercayaan masih menghantui mereka. Masa lalu Tsubaki sebagai saksi utama dalam kasus pembunuhan ayahnya mulai terungkap lebih dalam, mengungkap sisi gelap keluarga Takatsuki dan motif tersembunyi dari beberapa karakter.

### **Episode 7**

Rahasia identitas Nao akhirnya terbongkar dan hubungan antara Nao dan Tsubaki mencapai titik terendah. Nao harus memutuskan apakah akan melanjutkan usahanya untuk mengungkap pembunuhan atau meninggalkan Tsubaki selamanya. Sementara itu, keluarga Takatsuki menghadapi skandal besar yang mengguncang Kogetsuan.

### **Episode 8**

Nao dan Tsubaki akhirnya bekerja sama untuk mengungkap kebenaran tentang pembunuhan yang mengubah hidup mereka. Mereka menghadapi konflik terakhir dengan orang yang sebenarnya berada di balik tragedi masa lalu. Meski penuh dengan konflik, ada kesempatan untuk rekonsiliasi dan harapan baru bagi Nao dan Tsubaki.

Setiap episode dari *Cursed in Love* tidak hanya menampilkan alur cerita yang dipenuhi intrik dan emosi, tetapi juga dihidupkan oleh para karakter yang kompleks dan memiliki motivasi tersendiri. Para karakter utama dan pendukung memainkan peran penting dalam menggerakkan konflik dan dinamika cerita, membuat drama ini semakin menarik untuk diikuti. Berikut adalah daftar pemeran yang berhasil membawakan karakter-karakter tersebut dengan sangat baik:

<b>Pemeran</b>	<b>Karakter</b>
Minami Hamabe	Nao Hanaoka

Ryusei Yokohama	Tsubaki Takatsuki
Rina Kawaei	Kyoto Takatsuki
Mahiro Takasugi	Shiori Sakura
Keisuke Koide	Jin Takatsuki
Yuka Itaya	Yuko Takatsuki
Taishi Nakagawa	Kenji Hanaoka
Momoka Ishii	Nao Hanaoka kecil

Tabel 2.1 Daftar Pemeran Drama *Cursed in Love*

## 2.5 Penelitian Relevan

Jurnal berjudul “Wagashi Sebagai Cerminan Empat Musim di Jepang” dengan analisis semiotika Charles Sander Peiper. Ditulis oleh Nurwanda Ayu Lestari, Najihimatitans, S. seorang mahasiswa program studi sastra Jepang Universitas Gadjah Mada yang diajukan 2018. Skripsi tentang wagashi berjudul “Fungsi dan Makna Wagashi bagi Masyarakat Jepang” oleh mahasiswa S1 program studi sastra Jepang dari Repasitori istitusi Universitas Sumatera Utara yang diajukan tahun 2017. Skripsi Nur Ellyasini membahas “Fungsi dan Makna Wagashi bagi Masyarakat Jepang” yang bertujuan mendeskripsikan fungsi makanan wagashi.

Jurnal dari mahasiswa Sastra Jepang fakultas ilmu pengetahuan budaya Universitas Indonesia, Depok yang bernama Annisa Sigma Exacta dan Siti Dahsiar Anwar yang berjudul “Wagashi Representasi Nilai-nilai Estetika Jepang” dengan analisis teori estetika wabi dan teori estetika zen, pada tahun 2013. Jurnal ini menganalisis nilai-nilai estetika yang terdapat dalam kue khas Jepang wagashi. Penulis menemukan jurnal Okta Widyatmoko dan Hani Ratnanigsih dari prosiding pendidikan teknik boga busana Universitas Negeri Yogyakarta berjudul “Kue Manju dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Sebagai Pengembangan Kue Tradisional Jepang”. Jurnal ini membahas kue tradisional Jepang dari tepung terigu dan isiannya yang bertujuan menemukan formal kue manju dengan substitusi.