

PEMBUATAN *MAKIZUSHI* SEBAGAI PENGENALAN BUDAYA JEPANG KEPADA MAHASISWA PROGRAM STUDI BAHASA MANDARIN UNIVERSITAS SUMATERA UTARA

Taulia¹, Muhammad Yusuf Siregar², Laraiba Nasution³

taulianasrun@gmail.com^{1*}

yusufsiregar1966@gmail.com²

nastilaraiba@gmail.com³

Fakultas Bahasa dan Komunikasi, Universitas Harapan Medan, Medan.^{1,2,3}

ABSTRACT

Makizushi adalah jenis sushi dari nasi yang digulung pada potongan mentimun, belut (*unagi*), atau salmon. Gulungan itu pun dibalut nori (rumput laut), menggunakan *makisu* (anyaman bambu persegi panjang). Meskipun bahan *makizushi* yang umumnya bahan-bahan khas Jepang, namun juga dapat dikombinasi dengan bahan-bahan yang mudah didapat di Indonesia sehingga memberi varian pada rasanya. Tidak hanya rasa yang merupakan ciri khas makanan Jepang namun juga dikreasikan dengan varian rasa adaptasi dari makanan modern yang masuk ke negara Jepang. Untuk lebih mengenalkan jenis makanan Jepang pada masyarakat luas, maka pada tanggal 10 Desember 2019, Program Studi D3 Bahasa Jepang FBK Universitas Harapan Medan menyelenggarakan Pengabdian Kepada Masyarakat untuk menjelaskan serta mempraktikkan pembuatan *makizushi* pada mahasiswa bahasa Mandarin universitas Sumatera Utara. Tujuan dari diselenggarakannya Pengabdian Kepada Masyarakat yang bertemakan *makizushi* sebagai bagian dari masakan Jepang agar makanan Jepang yang mulai digemari oleh anak muda di Indonesia ini dapat pula dikenal luas oleh mahasiswa dari program studi lain, tidak hanya secara informasi namun juga secara praktik pada proses pembuatannya. Sehingga diharapkan bisa menjadi lahan bisnis sampingan bagi para peserta yang mengikuti kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Hasil dari kegiatan ini tercapainya suatu pemahaman yang mendalam mengenai *makizushi* sehingga selain memperkaya khazanah pengetahuan tentang masakan Jepang, juga telah membuka peluang kreativitas para peserta untuk mengembangkan varian sushi yang lebih disesuaikan dengan selera masyarakat Indonesia.

Kata Kunci: *Makizushi, Mahasiswa Bahasa Mandarin, Budaya Jepang.*

PENDAHULUAN

Akhir-akhir ini di kota-kota besar seperti Medan, masyarakat yang menyukai hal-hal terkait dengan Jepang semakin meningkat. Hal ini dapat kita lihat contohnya seperti marak dikunjunginya festival-festival kebudayaan Jepang (*Bunkasai*), berjamurnya para penggemar

Cosplay (Costume Player), band beraliran musik Jepang, tarian khas Jepang, penjualan buku komik, video animasi menunjukkan bahwa jutaan orang di dunia tertarik pada berbagai produk kreatif Jepang (Ramsey, 2018:2). Kuliner Jepang juga salah satu hal yang cukup diminati

oleh masyarakat Medan dan lainnya di Indonesia. Di Indonesia pun masyarakat sudah tidak asing lagi dengan nama-nama masakan Jepang seperti *sushi*, *sashimi*, *sukiyaki*, *tempura* dan sebagainya. Bahkan sekarang di kota-kota besar di Indonesia pun sudah banyak restoran yang menjual aneka masakan Jepang yang digemari masyarakat (Mulyadi dkk. 2018:53).

Bagi para mahasiswa yang mempelajari bahasa dan budaya Jepang, mengenal keanekaragaman masakan Jepang dapat diperoleh di bangku kuliah, seperti yang di dapat para mahasiswa di Program Studi D3 Bahasa Jepang. Pada Program Studi kami pengenalan keJepangan, termasuk pengenalan masakan Jepang dilakukan melalui mata kuliah *Nihon Jijo* yaitu mata kuliah yang membahas budaya, tradisi, kebiasaan dan hal lain yang berhubungan dengan negara Jepang. Ditambah lagi pada Prodi. Bahasa Jepang Universitas Harapan Medan juga rutin diadakan *bukatsudou*, yaitu kegiatan mahasiswa di luar perkuliahan yang bertujuan menarik minat dan meningkatkan kreativitas mahasiswa melalui budaya Jepang. Tema beragam yang diberikan pada *bukatsudou* dan mata kuliah tersebut dijelaskan baik secara teori maupun melalui praktik langsung para mahasiswa, salah satunya adalah tema mengenai masakan Jepang ini.

Dalam mata kuliah praktik ini pihak pengelola Program Studi mengundang *native speaker* Jepang yang untuk mengajarkan secara langsung praktik memasak masakan Jepang tersebut. Hal ini dilakukan agar mahasiswa mendapatkan informasi yang tepat serta kreativitas dan pengalaman yang akurat mengenai tata cara pembuatan sebuah masakan Jepang dengan berbagai kreasinya. Program praktik ini ternyata mendapat sambutan

yang baik dari para mahasiswa. Banyak mahasiswa yang kemudian tertarik untuk mencoba kembali memasak sendiri masakan Jepang yang baru mereka pelajari. Beberapa orang mahasiswa bahkan membentuk kelompok untuk kemudian menjadikan beberapa masakan Jepang sebagai lahan bisnis mereka. Mereka biasanya menjual masakan-masakan Jepang ini di berbagai kegiatan keJepangan seperti kegiatan pekan budaya atau pun festival budaya yang rutin diselenggarakan oleh beberapa universitas.

Melihat minat para mahasiswa dan juga dampak positif yang muncul setelah pengajaran dan praktik pembuatan masakan Jepang, maka timbul keinginan untuk memberikan pengajaran yang sama pada ruang lingkup yang lebih luas. Kami berpikir bila para mahasiswa bahasa Jepang saja dapat mengembangkan pengetahuan memasak mereka menjadi sebuah lahan bisnis yang menguntungkan, maka hal yang sama juga dapat dilakukan oleh para mahasiswa lain, tidak terlepas dari program studi dan kampus mana pun.

Untuk itu, pada program pengabdian kepada masyarakat ini kami kemudian memilih untuk melakukan kegiatan pengenalan dan pelatihan masakan Jepang pada para mahasiswa dari program studi dan kampus yang berbeda, yaitu mahasiswa program studi (prodi) bahasa Mandarin Universitas Sumatera Utara (USU). Dengan tujuan melakukan pengenalan dan pelatihan pada mahasiswa tingkat I program Studi Bahasa Mandarin USU. Diharapkan melalui pengenalan serta pelatihan memasak masakan Jepang ini memberi manfaat bagi para mahasiswa untuk memperkaya pengetahuan dan menambah wawasan mereka dalam hal variasi makanan di luar masakan Indonesia atau masakan Tiongkok yang sudah

mereka kenal selama ini.

Dengan pertimbangan tersebut, maka tim pengabdian kepada masyarakat Prodi D3 Bahasa Jepang Universitas Harapan Medan mulai merencanakan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Selasa, tanggal 10 Desember 2019. Peserta kegiatan ini adalah mahasiswa program studi bahasa Mandarin semester 2 Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara. Mengingat bahwa kegiatan ini adalah kegiatan pertama bagi para mahasiswa bahasa Mandarin dalam mengenal masakan Jepang, maka dipilih jenis masakan yang sederhana. Masakan yang kami pilih berdasarkan beberapa pertimbangan, di antaranya bahan masakan yang mudah di dapat di pasar dan supermarket di sekitar lingkungan mereka dan cara pembuatan yang mudah serta cepat prosesnya. Dengan pertimbangan tersebut maka kami memilih untuk memperkenalkan cara pembuatan

METODE PELAKSANAAN

Dalam pelaksanaannya kegiatan pengabdian ini menggunakan prinsip *On the job training* atau pelatihan di tempat kerja. Metode pelaksanaannya seperti demonstrasi, praktik langsung, metode mengerjakan sendiri dan sebagainya. (Waluyo, 2014 : 16).

Kegiatan ini dilaksanakan sebelum terjadi pandemi Covid-19, yaitu pada 10 Desember 2019 dengan mengikut sertakan 40 orang mahasiswa semester 2 program studi bahasa Mandarin yang di koordinasikan oleh sekretaris rodi. Ibu Niza Ayunintyas , S.S., MTCSOL. Metode yang di gunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah, metode tanya jawab, simulasi dan demonstrasi.

makizushi kepada mahasiswa tingkat I program studi bahasa Mandarin USU.

Permasalahan mitra yang diangkat pada program kemitraan masyarakat ini adalah sedikitnya pengetahuan para mahasiswa program studi bahasa Mandarin terhadap budaya kuliner Jepang. Oleh karena itu, perlu diberi pelatihan dan pengenalan mengenai masakan Jepang yang mudah untuk dibuat. Hal ini dilakukan dalam bentuk pelatihan pembuatan masakan Jepang *makizushi* yang juga bertujuan memotivasi memelajari budaya Jepang dan meningkatkan kreativitas dalam memasak makanan khas Jepang.

Pelatihan ini dimaksudkan untuk meningkatkan minat dan kreativitas mahasiswa dalam membuat masakan khas Jepang, meliputi 1) macam jenis bahan yang digunakan dalam membuat *makizushi*, 2) realisasi cara membuat *makizushi* oleh para mahasiswa bahasa Mandarin USU.

2.1 Metode Ceramah

Metode ceramah digunakan untuk memberikan penjelasan tentang masakan khas Jepang *makizushi* serta tentang bahan dan cara membuatnya. Metode ini juga menekankan pada upaya memotivasi para peserta agar memiliki kemauan serta meningkatkan pemahaman mengenai masakan khas Jepang.

2.2 Metode Diskusi dan Tanya Jawab

Metode diskusi dan tanya jawab dilakukan karena sangat penting bagi para peserta untuk mengetahui kemampuannya dalam menerima penjelasan tentang pengetahuan cara dan bahan membuat *makizushi*.

Metode ini memungkinkan para peserta untuk menggali sebanyak mungkin pengetahuan mengenai pembuatan *makizushi*.

2.3 Metode Simulasi

Menurut definisi Depdiknas (2005:133) “Metode pembelajaran simulasi adalah bentuk metode praktik yang sifatnya untuk mengembangkan keterampilan peserta didik (ranah kognitif maupun keterampilan). Metode ini memindahkan suatu situasi yang nyata ke dalam kegiatan atau ruang belajar karena adanya kesulitan atau keterbatasan untuk melakukan praktik di dalam situasi yang sesungguhnya.

Sedangkan, menurut Syaiful Bahri (2006:90) Metode pembelajaran simulasi adalah cara penyajian pelajaran dengan memperagakan atau mempertunjukkan kepada siswa suatu proses, situasi atau benda tertentu yang sedang dipelajari, baik sebenarnya ataupun tiruan yang sering disertai dengan penjelasan lisan.

Metode simulasi dianggap sangat penting diberikan kepada para peserta simulasi agar mereka mampu mempraktikkan materi teori dalam

pelatihan yang telah diterima. Melalui simulasi diharapkan para peserta mampu juga mengidentifikasi segala bentuk kesulitan yang mungkin muncul serta mampu memecahkannya.

Untuk mencapai pelaksanaan metode di atas maka perlu dibuat langkah-langkah model pembelajaran dalam simulasi sebagai berikut.

2.4 Model Demonstrasi

Menurut Nana Sudjana (2010: 121), “model demonstrasi adalah suatu metode mengajar memperhatikan bagaimana jalannya suatu proses terjadinya sesuatu”. Syaiful (2007: 210), menjelaskan bahwa “model demonstrasi adalah pertunjukan tentang terjadinya suatu peristiwa atau benda sampai pada penampilan tingkah laku yang dicontohkan agar dapat diketahui dan dipahami oleh peserta didik secara nyata atau tiruannya”.

Sementara itu, menurut Wianata, dkk (2004: 424), “model demonstrasi adalah cara penyajian materi pelajaran dengan mempertunjukkan secara langsung objek atau cara melakukan sesuatu untuk mempertunjukkan proses tertentu”.

HASIL dan PEMBAHASAN

Sejalan dengan permasalahan mitra yang diangkat pada program kemitraan masyarakat ini, maka hasil yang dapat antara lain bertambahnya pengetahuan para mahasiswa program studi bahasa Mandarin terhadap budaya kuliner Jepang, khususnya *makizushi* melalui pelatihan pembuatan *makizushi*.

Melalui pelatihan ini, mahasiswa telah termotivasi dalam meningkatkan kreativitas dan produktivitasnya dalam membuat masakan Jepang dari bahan-bahan makanan yang mudah didapatkan sehari-hari.

Dalam pelatihan tim pengabdian bekerja sama dengan program studi Bahasa Mandarin FIB USU untuk menentukan 40 orang mahasiswa yang diikuti dalam pelatihan. Prodi Bahasa Mandarin memilih 40 orang mahasiswa tingkat pertama. Pemilihan mahasiswa tingkat pertama dikarenakan Prodi menginginkan mahasiswa tingkat pertama yang masih baru belajar di Prodi Bahasa Mandarin semakin tertarik dan semangat dalam mempelajari hal-hal terkait kebudayaan. Sebagai salah satu produk budaya, pengetahuan dan ketertarikan tentang

kebudayaan menjadi modal awal dalam mempelajari suatu Bahasa.

Setelah beberapa kali melakukan pertemuan dan komunikasi melalui seluler, maka disepakati pelaksanaan dilakukan tanggal 10 Desember 2019. Tim pengabdian datang ke Prodi Bahasa Mandarin pada pukul 13.00 WIB. Prodi Bahasa Mandarin diwakili Ketua Prodi Bapak Mhd. Pujiono, Ph.D. dan sekretaris Prodi Ibu Niza Ayuningtyas, S.S., MTSCSOL menyambut tim pengabdian dengan baik. Sebelum menuju ruangan yang disediakan prodi Bahasa mandarin untuk melaksanakan pelatihan, sebelumnya tim pengabdian beserta ketua Prodi membicarakan hal-hal yang berhubungan dengan teknis pelaksanaan pelatihan.

Pukul 13.30 WIB tim pelatihan dimulai dengan sambutan dan arahan dari Bapak ketua Prodi dan diteruskan oleh perwakilan tim pengabdian. Selanjutnya pelatihan dilaksanakan dengan dipandu oleh tenaga ahli dari tim pengabdian yaitu tim sendiri Taulia, S.S., M.Si.



Gambar 1. Sambutan dan arahan dari ketua Prodi Bahasa Mandari dan Tim Pengabdian

3.1 Pelatihan Pembuatan *Makizushi*

Pada tahap awal pelatihan, tim memberikan pengantar mengenai budaya kuliner Jepang kepada mahasiswa. Istilah masakan Jepang (日本料理 *nihon ryōri*) seperti *nihonshoku* atau *washoku* sebagai makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang secara unik di

Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya.

Tim menjelaskan bahwa makanan seperti *gyudon* atau *niku* juga merupakan contoh makanan Jepang karena menggunakan bumbu khas Jepang seperti *shōyu*, *dashi* dan *mirin*. Makanan yang dijual rumah makan Jepang seperti penjual soba dan warung makan *kappō* juga disebut makanan Jepang. Makanan yang mengandung daging sapi sering dianggap bukan masakan Jepang karena kebiasaan makan daging baru dimulai sejak Restorasi Meiji sekitar 130 tahun lalu. Menurut orang di luar Jepang, berbagai masakan dari daging sapi seperti *sukiyaki* dan *gyudon* juga termasuk makanan Jepang. Dalam arti luas, bila masakan yang dibuat dari bahan makanan yang baru dikenal orang Jepang ikut digolongkan sebagai makanan Jepang, maka definisi masakan Jepang adalah makanan yang dimasak dengan bumbu khas Jepang.

Pada umumnya, bahan-bahan masakan Jepang berupa: beras, hasil pertanian (sayuran dan kacang-kacangan), dan makanan laut. Bumbu berupa *dashi* yang dibuat dari *konbu*, ikan dan *shiitake*, ditambah *miso* dan *shōyu*. Berbeda dengan masakan negara-negara lain, makanan Jepang sama sekali tidak menggunakan bumbu berupa rempah-rempah dari biji-bijian (merica) atau penyedap yang mengandung biji (seperti cabai) yang harus ditumbuk atau dihaluskan. Masakan Jepang juga tidak menggunakan bumbu yang berbau tajam seperti bawang putih. Kacang kedelai merupakan bahan utama makanan olahan. Penyedap biasanya berupa sayur-sayuran beraroma harum yang dipotong-potong halus atau diparut. Masakan Jepang umumnya rendah lemak, tetapi mengandung kadar garam yang

tinggi.

Selanjutnya tim pengabdian memperkenalkan salah satu masakan Jepang yang disebut *makizushi*, yaitu sushi yang digulung dengan nasi. Bahan untuk membuat *makizushi* dapat diperoleh dengan mudah di kota Medan. bermacam jenis bahan yang digunakan dalam membuat *makizushi* antara lain sebagai berikut.

1. Beras
2. Ketan
3. *Nori*
4. Cuka Beras
5. Kecap Asin
6. *Mayonnaise*
7. Saus Tomat
8. Timun
9. Telur
10. Sosis
11. *Karage* Stik

Bahan-bahan ini dapat diperoleh di supermarket pada umumnya. Sehingga siapa pun dapat mencobanya.

Alat utama yang dibutuhkan dalam pembuatan *makizushi* adalah *Makisu* (alat untuk menggulung sushi) yang sudah banyak dijual di pasaran. Langkah pembuatan *makizushi* adalah sebagai berikut.

- Siapkan bahan semuanya. Goreng *nugget* dan sosis, goreng telur lalu dipotong-potong. Begitu pula dengan timun, dipotong-potong memanjang dan buang isinya.
- Letakkan *nori* di atas *makisu* lalu ratakan nasi yang sudah dicampur dengan sedikit minyak wijen (atau bisa juga dengan cuka beras). Kalau bisa nasinya pulen ya. Tapi jika tidak pulen/ambyar bisa dicampur sedikit agar-agar. Kemudian atur memanjang bahan-bahan yang telah disiapkan sebelumnya.



Gambar 2. Meletakkan bahan

- Gulung *nori* beserta bahan-bahan yang telah ditata. Gulung perlahan-lahan agar sushi terbentuk dengan baik dan rapi.
- Setelah itu. Potong-potong sushi dengan menggunakan pisau yang tajam, sebelumnya pisau dilumuri air supaya nasi tidak lengket di pisau.



Gambar 3. Memotong *makizushi*

- Sajikan *makizushi* dengan kecap asin atau *mayonnaise*.



Gambar 4. Menyajikan *Makizushi*

3.2 Praktik pembuatan *makizushi* oleh mahasiswa

Setelah tim pengabdian mengajarkan cara pembuatan *makizushi* dengan mendemonstrasikannya. Selanjutnya tim mengarahkan para mahasiswa untuk mempraktikkan pembuatan *makizushi*. Mahasiswa dibagi dalam 5 kelompok, tiap-tiap kelompok diberikan bahan-bahan yang perlukan, lalu diberikan waktu untuk membuat *makizushi* bersama-sama. Tim pengabdian dalam hal ini tetap membimbing pembuatan, baik tata cara dan urutan penataan bahan yang digunakan. Berikut gambaran *makizushi* buatan para mahasiswa.



Gambar 5. Mahasiswa membuat *makizushi*

Setelah *makizushi* tiap kelompok mahasiswa telah jadi, maka dilakukan kegiatan makan bersama *makizushi* yang telah dibuat. Dengan ini mahasiswa dapat menikmati hasil kreasi yang mereka buat sendiri. Saat makan tim pengabdian juga sedikit mengajarkan tentang etika makan orang Jepang, seperti penggunaan sumpit dan lain sebagainya.

Kegiatan pelatihan ditutup dengan pemberian sertifikat dan plakat dari tim pengabdian kepada Prodi. Bahasa Mandarin FIB USU yang diwakili oleh Ketua dan sekretaris Prodi. Bapak Mhd. Pujiono, Ph.D. dan Ibu Niza Ayuningtyas, S.S., MTCSOL.



Gambar 6. Pemberian sertifikat dan plakat pada Prodi. Bahasa Mandarin

3.3 Luaran

Luaran kegiatan pengabdian pada masyarakat pembuatan *makizushi* sebagai pengenalan Budaya Jepang kepada mahasiswa semester 2 Program Studi Bahasa Mandarin Universitas Sumatera Utara adalah meningkatnya pengetahuan, motivasi dan kreativitas para mahasiswa program studi Bahasa Mandarin terhadap budaya kuliner Jepang, yang berdampak pada minat mahasiswa mempelajari kebudayaan dan bahasa lainnya, khususnya

Jepang dan Tiongkok yang diajarkan di Program Studi Bahasa Mandarin.

Selanjutnya mahasiswa yang telah memiliki kemampuan membuat *makizushi* dengan baik menjadikan keterampilan (*skill*) baru bagi para mahasiswa yang dapat berguna dalam kehidupan. Mahasiswa juga dengan antusias bertanya dan mengikuti kegiatan hingga akhir. Luaran kegiatan ini juga adalah publikasi dalam berita *online* dan kanal video *youtube*.



Sumber : <https://youtu.be/M5OQyW7wEiQ>



Sumber:

<https://analisadaily.com/berita/baca/2021/01/09/1014038/dosen-unhar-medan-perkenalkan-budaya-jepang-ke-mahasiswa-bahasa-mandarin-usu/>

Gambar 7. Video pengabdian di kanal Youtube & portal berita *online*

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat Fakultas Bahasa dan Komunikasi Universitas Harapan Medan dengan judul ‘Pembuatan *Makizushi* sebagai Pengenalan Budaya Jepang kepada Mahasiswa Semester 2 Program Studi Bahasa Mandarin Universitas Sumatera Utara’ merupakan salah satu cara meningkatkan pengetahuan mahasiswa terkait budaya kuliner Jepang dan cara membuat kreasi masakan Jepang *makizushi*. Kegiatan ini telah bermanfaat memberikan motivasi belajar kebudayaan dan mengembangkan kreativitas mahasiswa dalam membuat masakan.

Dari luaran yang dicapai dalam kegiatan ini, diketahui bahwa pada dasarnya kegiatan pengenalan berbagai

kebudayaan efektif untuk memancing minat dan motivasi mahasiswa untuk belajar. Hal ini dapat dilihat dari kegiatan pelatihan ini, mahasiswa antusias dan senang dalam pelaksanaan kegiatan. Hal ini dibuktikan dengan keaktifan mahasiswa bertanya dan berkreasi.

Kegiatan yang mengarahkan pada pengenalan kebudayaan akan memancing semangat mahasiswa dan masyarakat untuk memahami budaya dan bahasa suatu masyarakat. Oleh karena itu sebaiknya kegiatan-kegiatan pembelajaran bahasa juga lebih banyak memberikan porsi pengenalan budaya masyarakat tertentu, sehingga menunjang kemampuan dan minat berbahasa asing mahasiswa dan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bahri, S. (2006). Strategi Belajar Mengajar. Jakarta: Rineka Cipta
- Depdiknas. 2005. Kumpulan Metode Pembelajaran/ Pendampingan. [online]. <http://www.media.diknas.go.id/media/document/3553.pdf> (10 Mei 2017)
- Mulyadi, B., Widisuseno, I., Wiyatasary, R., Rahmah, Y., & Sri Sudarsih. (2018). Pengenalan Onigiri Dan Proses Pembuatannya. Jurnal “HARMONI”, Vol.2 (1) Juli 2018 Departemen Linguistik FIB UNDIP.
- Ramsey, A. M. (2018). Internasionalisasi Budaya Industri Kreatif: Studi Komparasi Cool Japan dan Korean Wave. Jurnal Hubungan Internasional Universitas Airlangga
- Sujdana, N. (2010). Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Waluyo, M. (2014). In-On-In-On Plus TB Model Peningkatan Kompetensi Supervisi Akademik bagi Kepala Sekolah Binaan di Kabupaten Temanggung. UMYPress
- Wianata, P, dkk. (2004). strategi Belajar Mengajar. Jakarta: Universitas Terbuka.