

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Alasan Pemilihan Judul

Masakan Jepang telah dikenal di seluruh dunia karena rasa dan penampilannya yang berbeda dengan masakan dari negara lain. Masakan Jepang yang terkenal, seperti: yakitori, okonomiyaki, mie ramen, teriyaki, takoyaki, dorayaki, onigiri, sushi, mochi, dango, sashimi, dan lain-lain. Yakitori adalah Masakan dari daging sate ayam yang ditusuk dengan tusuk sate, kemudian dinikmati dengan bumbu dasar kecap asin dengan tambahan saus manis pedas, atau dengan bumbu garam sederhana saja, bagian dari ayam yang digunakan juga bermacam-macam. Yakitori pertama kali diperkenalkan oleh bangsa Eropa pada abad ke-17. Ada banyak jenis-jenis yakitori seperti : *Toriniku* (seluruhnya terdiri dari daging ayam putih), *Shitake* (jamur shitake), *Negima* (daging ayam dan bawang perai), *Tebasaki* (sayap ayam), *Sunagimo* (rempela ayam), dan lain-lain.

Secara estetika, penampilan yang sedap dipandang mata merupakan hal yang sama pentingnya dengan cita rasa masakan. Berdasarkan nilai seni, setiap masakan Jepang ditata dalam piring tersendiri untuk setiap penyantap.

Umumnya semua masakan tersebut disajikan dalam waktu yang bersamaan dan disantap tanpa mengikuti suatu urutan tertentu.