

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.

Di Indonesia, karena masakan Jepang khususnya Yakitori yang menjadi tren di kalangan masyarakat menengah dan menengah ke atas. Maka dengan atas dasar hal tersebut yang mendasari penulis untuk membahas dan menulis tentang Yakitori Jepang .

Sebenarnya makanan Yakitori ini adalah makanan jenis sate khas negeri Jepang, yang mana makanan ini sangat populer di negaranya dan bahkan makanan tersebut sudah merambah ke tanah air. yang mana umumnya Yakitori ini memakai bahan dasar daging ayam, yang telah di potong-potong kecil dengan ukuran sekali gigit, tusukkannya memakai bambu dan di bakar di bara api atau arang maupun gas.

Banyak sekali restaurant-restaurant yang menjual jajanan makanan Yakitori Special tersebut, namun umumnya makanan ini hanya ada di restaurant-restaurant ternama saja dan untuk penjual atau pedagang kaki lima masi ada. satu tusuk Yakitori umumnya hanya berisi satu jenis bagian ayam, misalnya satu tusuk Yakitori yang terdiri dari 3 Sampai 5 potongan daging ayam tidak pernah dicampuri dengan potongan hati atau jantung.

Ada juga Yakitori yang berupa Burung Gereja (*Passer montanus*) atau burung kecil lainnya dalam bentuk utuh tanpa dipotong-potong.

Sudah pasti perbedaan sate khas Indonesia dan khas Jepang berbeda rasaa bumbunya. Kalau sate Indonesia dihidangkan dengan bumbu kacang atau kecap manis ditambah dengan irisan bawang dan cabe, tapi yakitori disajikan dengan bumbu tare (saus yang terdiri kecap asin, mirin,

arak dan gula) yang memiliki rasa manis asin atau bumbu yang lebih simpel dengan garam saja. Setiap menu Jepang juga tidak ketinggalan dengan shichimi atau bubuk cabai.

1.2 Tujuan Penulisan

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sejarah dan pembuatan Sate Jepang
2. Untuk menambah wawasan pembaca dalam membuat Sate Jepang

1.3 Batasan Masalah

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis memfokuskan penulisannya mengenai masakan Jepang, khususnya masakan Sate Jepang. Didalam nya membahas tentang sejarah, jenis-jenis, dan cara pembuatan sate jepang, serta macam-macam sate jepang yang ada di daerah jepang .Selain itu, penulis juga membahas cara menyajikan Sate Jepang yang baik dan benar

1.4 Metode Penulisan

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis menggunakan metode studi kepustakaan. Metode studi kepustakaan yaitu metode untuk mengumpulkan data atau informasi dengan cara membaca buku atau referensi yang berkaitan dengan masakan Jepang, khususnya masakan Yakitori Jepang. Selain menggunakan metode studi kepustakaan, penulis juga menggunakan media online untuk membantu melengkapi penulisan kertas karya ini.