

BAB II

GAMBARAN UMUM TENTANG YAKITORI JEPANG

2.1 Masakan Jepang

Masakan Jepang adalah makanan yang dimasak dengan cara memasak yang berkembang secara unik di Jepang dan menggunakan bahan makanan yang diambil dari wilayah Jepang dan sekitarnya. Dalam bahasa Jepang, masakan Jepang disebut dengan *nihonshoku* atau *washoku*. Sushi, Takoyaki, Yakitori, Sukiyaki dan Mochi adalah makanan Jepang yang populer di luar Jepang, khususnya di Indonesia.

Dalam arti sempit, masakan Jepang mengacu pada berbagai jenis makanan yang khas Jepang. Makanan yang sudah sejak lama dan secara turun temurun dimakan orang Jepang, tapi tidak khas Jepang tidak bisa disebut 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.

Makanan seperti *gyudon* atau *nikujaga* merupakan contoh makanan Jepang karena menggunakan bumbu khas Jepang seperti *shoyu*, *dashi*, dan *mirin*. Makanan yang dijual rumah makan Jepang seperti penjual soba dan warung makan *kappo* juga disebut makanan Jepang.

Makanan yang mengandung daging sapi sering dianggap bukan masakan Jepang karena kebiasaan makan daging baru dimulai sejak Restorasi Meiji sekitar 120 tahun lalu. Menurut orang di luar Jepang, berbagai masakan dari daging sapi seperti *sukiyaki* dan *gyudon* juga termasuk masakan Jepang.

2.2 Sejarah Yakitori Jepang

Sejarah dari yakitori ini dimulai dari Zaman Edo (1603-1867) di Jepang. Dimana yakitori ini diresepkan ke dalam buku pada tahun 1643 dari misionaris Eropa, dan sangat populer pada tahun 1960-an. Yakitori ini 焼鳥 (焼き yaki dari kata yaku = bakar dan 鳥 tori = ayam), jadi daging ayam yang dibakar.

Yakitori (Sate Ayam) adalah sate khas dari Jepang yang umumnya menggunakan daging ayam. Potongan daging, kulit, hati, jantung dan hempela dipotong kecil ukuran sekali gigit, ditusuk dengan tusukan bambu, lalu dibakar dengan api arang atau gas. Ada pendapat yang mengatakan kata “Yakitori” berasal dari tradisi misionaris Eropa. Munculnya dalam literatur pertama kali adalah pada Zaman Edo. Dalam menu yang diberikan sebagai hadiah kepada pemilik Benteng Komoro (Benteng di sekitar provinsi Nagano saat ini).

Pada Zaman Edo, Yakitori merupakan makanan rakyat yang dijual di restoran dengan harga yang terjangkau. Yakitori yang dibakar dengan menggunakan api arang dan dioles dengan saus teriyaki sampai ayam matang. Di Jepang sendiri Yakitori sangatlah populer. Kemudian menjadi menu yang disajikan restoran mahal di Tokyo dan Kyoto.

Pada awalnya, Yakitori adalah sebutan untuk masakan daerah Hakodate dan Muroran yang dibakar dengan api arang yang di datangkan dari luar Jepang. Sejak zaman dulu sebenarnya di Jepang sudah di kenal dengan sebutan Yakitori (Sate Jepang). Yakitori berbagai macam rasa dari daging sapi, makan laut dan sayur-sayuran seperti yang di kenal sekarang ini baru di mulai sejak Zaman Edo.

Restoran yang hanya menyediakan Yakitori yang di sebut *Yakitoriya* (Tukang Yakitori), *Izakaya* (bar atau restoran khas Jepang) juga menyediakan Yakitori.

Ada Yakitori yang tidak berbumbu dan tidak bersaus melainkan hanya di makan dengan taburan garam, tapi pada umumnya Yakitori yang sudah di bakar di culupkan ke dalam saus (bahasa Jepang : tare) yang terdiri asin, mirin, arak dan gula sehingga Yakitori mempunyai rasa manis-manis asin.

Karna di anggap masakan suatu etnik tertentu, maka masakan ini tidak di kenal hingga periode Edo (abad 17) sampai pedangan restoran mulai menjualnya. Pada massa berakhirnya periode tersebut, Yakitori telah menjadi salah satu ciri utama santapan makan malam di Jepang.

2.3 Macam-macam Yakitori menurut daerah di Jepang

1. Di kota Hakodate dan Muroran, Prefektur Hokkaido, yang dimaksudkan dengan Yakitori adalah bukan sate dari daging ayam melainkan dari daging lembu.

Di Kota Muroran, Yakitori jenis Negima bukanlah menggunakan daun bawang, melainkan bawang Bombay, dan dimakan bersama mustard.

2. Di kota Bibai, bagian tengah Prefektur Hokkaido, Yakitori menggunakan daging ayam tetapi tidak dicelupkan ke saus dan hanya dibumbui dengan garam. Satu tusuk Yakitori juga bisa merupakan campuran dari daging ayam, kulit, dan tulang muda yang disebut Motsu.

3. Kota Imabari di Prefektur Ehime, merupakan kota yang mempunyai jumlah tukang Yakitori terbanyak nomor dua di Jepang. Yakitori di kota Imabari tidak dibakar di atas arang atau gas melainkan di atas *hot plate* (*Teppan*).