



Tradisi *Obento* Ditinjau Dari Sisi Budaya Masyarakat Jepang

¹Indun Roosiani, ²Erni Puspitasari

Fakultas Bahasa dan Budaya, Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang
Universitas Darma Persada

e-mail korespondensi: iroosiani@gmail.com

Received: 23 August 2022; Revised: 12 October 2022; Accepted: 17 December 2022

DOI: <http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.1.599-610.2023>

Abstrak

Penelitian ini ditujukan untuk menganalisa tradisi dan perkembangan *obento* dalam masyarakat Jepang. Metode yang digunakan adalah deskriptif analisis dengan menelaah berbagai sumber kepustakaan. *Obento* merupakan tradisi menyiapkan bekal makanan yang dilakukan oleh perempuan atau ibu Jepang. Memaknai *obento* bukan sekedar memasukkan makanan ke dalam kotak bekal, namun terdapat sisi religious dan filosofis yang selalu menyertai perempuan atau ibu Jepang. *Obento* merupakan perpaduan dari implentasi 2 ajaran besar di Jepang, Shinto dan Budha. *Obento* juga merupakan *soft power* pemerintah Jepang yang diturunkan kepada insitusi pendidikan sekolah, terutama Taman Kanak-kanak dan Sekolah Dasar. Ibu dan anak harus memiliki pemahaman yang benar bahwa melalui *obento* mereka sedang membangun negara Jepang serta menjaga budaya dan tradisi leluhur mereka.

Kata Kunci

obento, tradisi, kebudayaan, Shinto, Budha

PENDAHULUAN

Makanan adalah bagian integral dari semua budaya dan masyarakat. Makanan merupakan warisan tradisi dimana di dalamnya banyak membawa pesan moral dan nilai-nilai komunitas serta bagaimana suatu bangsa berkembang selama berabad-abad. Bagi masyarakat Jepang, makanan bukan sekedar hidangan tradisional. Peradaban Jepang telah menciptakan mahakarya makanan untuk semua sejarah, dan salah satunya adalah *obento*. Meskipun *obento* merupakan kata asing bagi sebagian besar negara di luar Jepang, namun konsep ini sangat dikenal dengan caranya sendiri di semua negara. Salah satu ciri yang dimiliki oleh *obento* adalah rasa nasi yang relatif enak meskipun sudah dingin. *Obento* tradisional biasanya berisi nasi, makanan laut dan daging sebagai lauk dan *tsukemono* (acar Jepang). *Obento* hanyalah makanan yang dikemas dalam kotak makan siang. Namun, keberadaan *obento* telah melampaui hanya status kotak makan siang. *Obento* telah berkembang menjadi kreasi makanan dengan pengaturan yang menyenangkan dengan detail yang rumit, fenomena budaya di seluruh dunia dan simbol status masyarakat Jepang. Istilah *obento* pertama kali dicatat dalam Kamus Jepang Portugis (日葡辞書), yang diterbitkan pada tahun 1603. Namun, pada akhir periode Edo atau pada akhir abad



ke-19, budaya *obento* sangat berkembang di Jepang dengan pilihan bahan serta hidangan sehari-sehari yang lebih beragam.

Kepopuleran *obento* tidak lepas dari ciri khasnya tersendiri yang mewakili makanan Jepang. Seperti yang dinyatakan oleh Cedillo (2017) bahwa:

They say that a Chinese dish you eat by taste, a Western one you eat by aroma, and a Japanese one you eat by color. When you make a bento, it has to be tasty of course. But more than that, the bento has to be beautiful in color so that by only looking at it you will have appetite.

Daya tarik *obento* yang utama terletak pada sisi visual yang sangat menarik sehingga menggugah selera orang yang hendak memakannya. Komposisi warna, bentuk, tata letak, dan tentu saja rasa yang enak menjadi ikon tersendiri yang membedakan dengan makanan Cina maupun Eropa. Orang Jepang diperkenalkan dengan *obento* sejak usia pra sekolah untuk makan siang setiap hari. Membuat *obento* dan mengantar anak-anak mereka ke gerbang sekolah atau halte bus setiap pagi adalah contoh kegiatan yang diharapkan dilakukan ibu-ibu Jepang untuk menunjukkan dukungan mereka terhadap pendidikan anak-anaknya. *Obento* tidak hanya dianggap sebagai makanan alternatif yang sehat, tetapi juga simbol ideologi negara yang tergambar pada wanita Jepang dengan memaknainya sebagai “kegembiraan menjadi ibu” dan ikatan alami antara ibu dan anak sebagai argumen untuk membangun jalan menuju peran ibu yang ideal (Funabashi, 2016).

Cedillo (2017) menyatakan bahwa kotak makan siang atau *obento* adalah tradisi kuliner yang didirikan setelah periode Kamakura Jepang (1185-1333). Namun menurut Tomoko Onabe, tradisi *obento* berasal dari zaman Meiji (1868-1912) dan fokus utama dari *obento* tradisional adalah keseimbangan nutrisi daripada warna dan daya tariknya. Bahkan kotak *obento* digunakan untuk tujuan keagamaan seperti upacara Buddhis serta merupakan cara untuk berterima kasih kepada dewa dalam ritual. Makanan tradisional dalam masyarakat modern sangat penting untuk menjaga budaya. Tanpa tradisi ini dan semua jenis makanan yang tersedia di Jepang, budaya Jepang mungkin tidak akan sama seperti sekarang ini.

Makanan adalah produk imaginasi budaya dan dianggap mencakup berbagai praktik dan preferensi yang dibagikan secara luas ke seluruh anggota masyarakat. Sebagian besar budaya Jepang turut membingkai gagasan mereka tentang budaya makanan. Bagi masyarakat Jepang, makanan adalah alam yang diubah oleh budaya dan budaya adalah kekuatan untuk mengikat simbolisme dan makna, seperti yang tampak pada masakan Jepang (Bestor, 2011).

Dalam tradisi budaya makan di Jepang, aktifitas makan memiliki makna melampaui “makanan” dan memakannya. Hal ini sejalan dengan pendapat Cedillo (2017) yang menyatakan bahwa makanan tradisional Jepang tidak hanya bertujuan untuk cita rasa, tetapi juga bertujuan untuk melindungi alam dan menularkan pengetahuan kepada generasi mendatang. Makan dalam masyarakat Jepang melampaui makanan. Melalui makan orang dapat bersosialisasi, membangun ikatan, bekerja sama dan membantu



masyarakat untuk berkembang. Allison (2014) menyatakan bahwa *obento* bukan hanya sekedar menyiapkan bekal makanan, namun memiliki makna konsep ideologi gender (*gender state ideology*). Negara tidak secara langsung mengawasi tradisi membawa bekal makanan ini, namun sekolah atau institusi yang terkait dengan pendidikan menjadi otoritas langsung dari negara dalam memberikan pengawasan terhadap kebiasaan membawa *obento* di sekolah. Dalam hal ini perempuan atau ibu Jepang sebagai produsen, sedangkan anak atau siswa sebagai konsumen. *Obento* yang dibuat harus mengikuti kaidah dan aturan, karena *obento* memberikan peran dalam memperlancar tugas anak di sekolah. Ibu dan anak harus bekerjasama, memiliki pemahaman yang sama bahwa mereka harus berusaha dalam membangun negara. *Obento* adalah rutinitas, tugas dan seni yang terbentuk dari sekolah di Jepang, yang dibingkai dalam sebuah ideologi dan nilai gender yang secara tidak langsung merupakan *soft power* negara. Kekuatan yang ditanamkan pemerintah Jepang memberikan nilai kreativitas tersendiri bagi ibu dan anak sehingga mampu melahirkan ciri khas pada *obento* ini. Ilmuwan neo-Marxist Louis Althusser (1971) menyatakan bahwa konsep kekuatan ada kalanya terealisasi dengan cara yang halus, tersamar dan diterima sebagai praktik sosial sehari-hari (Allison, 2017).

Obento bukan hanya sekedar menyiapkan dan memasukkan makanan ke dalam kotak bekal. *Obento* menjadi tantangan tersendiri bagi perempuan atau ibu di Jepang. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa seorang anak biasanya hanya memiliki nafsu makan yang terbatas dan minat yang sedikit terhadap makanan., sehingga hal inilah yang mendorong setiap perempuan dan ibu Jepang untuk selalu menggali daya kreativitas demi menghasilkan anak yang berkualitas. Hal ini diperkuat dengan pendapat Seddon (2011) yang menyatakan bahwa *obento* merupakan salah satu media komunikasi visual dan afektif antara seorang ibu dan anak. Ibu Jepang menyadari adanya tekanan sosial untuk menyediakan *obento* yang sehat dan menarik secara visual. Secara bersamaan perempuan Jepang menegaskan kembali pentingnya *obento* dalam bersosialisasi dan menegaskan adanya peran gender yang mbingkai dalam sekotak *obento*. Dalam tren blog *obento*, ibu-ibu Jepang mengembangkan daya imajinasi dan kreativitas dengan berinteraksi melalui jaringan wanita yang berpikiran sama, menarik apresiasi atas pekerjaan mereka di luar institusi keluarga dan dengan demikian memperkuat supremasi hubungan ibu-anak.

Obento telah menjadi simbol budaya Jepang yang membentuk nilai filosofi yang tercermin dalam kaidah menyiapkan *obento*, diantaranya adalah; pertama, adanya pemahaman yang benar dalam menyiapkan *obento*, segala sesuatu harus ditempatkan pada wadah yang tepat dan setiap tempat disesuaikan satu sama lain. Kedua, orang yang menyiapkan makanan bertanggung jawab dalam memproduksi makanan dengan standar kesempurnaan dan ketepatan yang dituntut oleh standar masakan Jepang. Budaya *obento* terus berkembang mengikuti siklus modernisasi, namun masyarakat Jepang terus mempertahankan nilai-nilai dasar dan filosofi dalam penyajian *obento*. Dengan demikian, *obento* mampu memberikan ciri khasnya tersendiri yang tidak dimiliki oleh negara lain.



Penelitian Cedillo (2017) menekankan pada fungsi makanan bagi masyarakat Jepang dan tidak mengkaitkan dengan tradisi *obento*. Sementara itu Seddon (2011) memfokuskan bagaimana *obento* menjadi media visual afektif antara ibu dan anak dan dapat membangun keyakinan dan kepercayaan diri bagi anak-anak Jepang. Berdasarkan uraian ini maka dalam penelitian ini penulis lebih mengangkat pada masalah bagaimana tradisi *obento* dapat mencerminkan sisi budaya masyarakat Jepang, termasuk di dalamnya bagaimana kita memahami nilai filosofi *obento* tersebut sehingga tradisi ini dapat bertahan hingga saat ini.

METODOLOGI

Metodologi penelitian adalah sekumpulan peraturan, kegiatan dan proses yang digunakan pelaku suatu disiplin ilmu. Menurut Jane Richie (dalam Moleong, 2011:6) penelitian kualitatif adalah upaya untuk menyajikan dunia sosial, dan prespektifnya di dalam dunia, dari segi konsep, perilaku, persepsi dan persoalan tentang manusia yang diteliti. Berdasarkan definisi ini, maka penelitian mengenai "Tradisi *Obento* Ditinjau dari Sisi Budaya Masyarakat Jepang" berusaha menelaah mengenai gejala perilaku, persepsi dan persoalan tentang manusia dalam kehidupan masyarakat Jepang.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif analisis dengan melakukan penelaahan dokumen, dimana data yang dikumpulkan dan dianalisis berupa catatan, dokumen resmi, foto dan lain-lain. Setiap bagian data tersebut kemudian ditelaah dan dianalisis satu demi satu sehingga terbentuk gambaran yang jelas dan komprehensif. Berdasarkan penjelasan ini maka tahapan metodologi yang akan dilakukan adalah mengumpulkan data dan dokumen yang terkait dengan masalah penelitian, selanjutnya analisis beberapa data yang terkumpul akan dibuat hipotesa sehingga akan terlihat relevansi dari rumusan masalah yang ada dan terakhir akan diambil simpulan dari penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Obento sebagai salah satu bentuk kuliner khas Jepang terlahir dari sikap orang Jepang terhadap makanan yang muncul dari kombinasi pengalaman sejarah dan ideologi agama, yang dikodefikasikan dalam berbagai cara, salah satunya melalui seni menata *obento*. *Obento* bukan hanya sekedar hidangan yang harus dikonsumsi, namun *obento* juga merupakan media bagi orang Jepang untuk berterima kasih kepada dewa dan mengidentifikasi diri mereka dengan budaya Jepang (Cedillo, 2017).

Sejak periode Heian, orang Jepang menganggap kehalusan sebagai ketinggian perilaku dan budaya yang beradab. Konvensi seni yang meliputi sisi estetika sastra dan makanan membutuhkan kiasan tidak langsung terhadap musim dan alam. Dalam perjalanan waktu, kiasan musiman yang spontan ini terkodifikasi menjadi simbol yang masih digunakan sampai hari ini, baik sebagai pola yang dilukis pada kimono sutra,



mangkuk keramik atau sebagai hiasan yang menyertai makanan (Ashkenazi&Jacob, 2003).

Obento dimaknai bagaimana peran seorang ibu di rumah. Kerja keras ibu dalam menyiapkan, memasak dan merakit isi *obento* merupakan tanda komitmen seorang ibu yang dapat menginspirasi anak untuk melakukan hal yang sama sebagai siswa. Dengan demikian *obento* adalah representasi ibu dan bagaimana seharusnya menjadi seorang anak dan siswa. *Obento* hanyalah salah satu aspek dari komitmen yang jauh lebih luas dan berkelanjutan yang diharapkan dari seorang ibu untuk anaknya. Lebih dari sekedar makanan sederhana, *obento* menjadi alat untuk memasang ideologi pemerintah ke dalam masyarakat Jepang yang berfokus pada kesehatan keluarga dan penggambaran peran perempuan Jepang sebagai ibu dan istri. Penafisiran ideologi ini mengubah *obento* menjadi alat evaluasi perempuan sebagai ibu. Di satu sisi, *obento* dianggap sebagai representasi kenyamanan rumah bagi anak-anak di sekolah, Kinerja anak dalam menghabiskan seluruh *obento* berhubungan langsung dengan kinerja ibu dalam mempersiapkan *obento*.

Pembahasan

Nilai Filosofi Dalam Tradisi Obento

Nilai filosofi makanan bagi orang Jepang juga dipengaruhi oleh dua agama besar yang dianut masyarakatnya, yakni Shinto dan Budha. Ajaran Shinto mengajarkan gagasan kemurnian dan kebersihan pada penyajian makanan, dan Budha melengkapinya dengan ajaran kesederhanaan. Kedua orientasi keagamaan ini yang dimiliki oleh semua orang Jepang sampai tingkat tertentu saling memperkuat dalam bidang makanan (Ashkenazi&Jacob, 2003). Selain sisi keyakinan, makanan dan hiasan sering dibentuk dan diwarnai untuk menunjukkan musim atau acara, dan hal ini sering dijumpai pada penataan *obento*.

Obento merupakan elaborasi makanan yang dibuat dengan sangat baik dan komposisi yang tepat, yakni dibuat dengan porsi mini, dirancang secara artistik dan diatur dengan tepat dalam wadah yang kokoh dan lucu. Menyiapkan *obento* merupakan salah satu peran penting bagi ibu rumah tangga. Ibu-ibu di Jepang cenderung menghabiskan banyak waktu dan perhatian pada *obento* ini dalam upaya untuk menyenangkan anak-anak mereka dan menegaskan bahwa mereka adalah ibu yang baik. *Obento* dimaksudkan untuk meringankan kegelisahan anak, sehingga memungkinkan ibu anak untuk membuat sesuatu dari dirinya sendiri dari rumah untuk menemani anak saat dia bergerak ke dunia luar. Hal ini senada dengan pernyataan Cheng (2019) yang menyatakan bahwa:

Moreover, when Japanese children leave uchi (内) or the domestic domain, entering soto (外) or the outside world for the first time bento functions as the symbolic item that connect to the comfortable uchi to comfort the child in this transitional period.

Memiliki kotak makan siang yang menarik membantu anak-anak untuk bersosialisasi lebih mudah, sehingga memiliki pengaruh positif pada harga diri anak.



Namun, di sisi lain, tidak memiliki *obento* yang berkarakter menarik dapat menyebabkan bullying, yang dapat menurunkan harga diri mereka dan membuat mereka sulit bersosialisasi. Ini dapat menyebabkan konsekuensi permanen di masa depan mereka.

Ada banyak alasan yang menyebabkan orang membuat *obento*. Pertama, membuat *obento* sendiri dari rumah dirasa lebih sehat daripada harus membelinya di luar. Kedua, dengan membuat *obento* tentu saja dapat menghemat pengeluaran. Ketiga, menumbuhkan daya kreasi dan imajinasi bagi yang membuatnya dengan memilih jenis makanan yang sesuai dengan preferensi mereka. Keempat, membuat *obento* merupakan simbol ungkapan cinta dan perhatian kepada orang lain (www.tf.or.jp/takarabako).

Allison (1991) dalam Donald Richie (1985) menyatakan bahwa prinsip panduan yang digunakan untuk menyiapkan *obento* dikondisikan oleh sejumlah kode, yakni *smallness*, *separation* dan *fragmentation*. Ukuran makanan harus sesuai dengan porsi satu gigitan, disajikan dalam jumlah kecil dan diatur dalam berbagai wadah kecil yang terpisah. Secara visual, zat makanan disajikan menurut prinsip struktural tidak hanya segmentasi tetapi juga oposisi. Makanan dipecah atau dipotong untuk membuat kontras warna, tekstur, dan bentuk. Makanan dimaksudkan untuk saling bertentangan dan berbenturan: merah muda melawan hijau, makanan bundar melawan yang bersudut, zat halus di sebelah yang kasar. Kode oposisi ini tidak hanya di dalam dan di antara makanan itu, tetapi juga antara atribut atau wadah makanan yang digunakan. Menurut Barthes dalam Allison (1991), melalui kode pragmatik, makanan Jepang memiliki tanda budaya yang menyiratkan identitas nasional. Menjadi orang Jepang berarti memakan makanan Jepang, sebagaimana halnya dengan *obento*.

Penyajian *obento* Jepang sangat berorientasi pada visual. Penikmat *obento* mengharapkan makanannya tidak hanya enak, tetapi juga menarik. Mempertahankan warna alami merupakan pertimbangan penting dalam penataan *obento*. Sedemikian rupa sehingga prosesnya diberi istilah khusus *iroage* (secara harfiah “menaikkan makanan”). Warna yang mewakili musim juga sangat jelas. Putih untuk musim dingin, merah muda dan hijau untuk musim semi, merah dan hijau atau ungu untuk musim panas, oranye dan kuning untuk musim gugur. Kesegaran bahan-bahan yang berkualitas yang disiapkan dengan penampilan, bentuk, dan ukuran yang sempurna juga menjadi hal yang harus diperhatikan. Selain itu, tekstur makanan juga memegang peranan penting dalam *obento*. Kerenyahan, lembut untuk dipotong atau dikunyah juga menjadi hal yang sangat penting.

Obento memiliki pengaruh positif bagi masyarakat Jepang yang mendorong setiap generasi untuk meneruskan kepada generasi mendatang. *Obento* menjadi tradisi, pengetahuan dan penghormatan tertentu terhadap makanan dan alam. Oleh karena itu hal ini membantu makanan Jepang, khususnya *obento* untuk dianggap sebagai komponen penting dari budaya mereka dan menjadi warisan dunia.

Obento selalu berakar pada sejarah dan budaya Jepang dan telah melampaui batas-batas nasional menjadi gaya hidup atau filosofi. *Obento* telah menjadi bagian kehidupan masyarakat Jepang yang berakar dari sejarah dan budaya. *Obento* telah menyatu dan



memberikan nilai estetika pada seluruh aspek kehidupan baik secara politik, sosial maupun ekonomi.

Perkembangan *Obento* Dalam Budaya Jepang

Masakan Jepang sangat dipengaruhi oleh peristiwa sejarah. Selama periode Meiji (1868-1912), masakan Jepang dipengaruhi oleh kehadiran barat di negara ini. Faktanya, pengaruh unsur asing sangat penting dalam memahami komposisi masakan Jepang karena sebagian besar hidangan asing diadaptasi dan dimasukkan sebagai lauk makanan yang berpusat pada nasi Jepang. Selain itu, masakan Asia memengaruhi makanan sehari-hari Jepang.

Banyak ahli yang telah meneliti tentang awal mula *obento* berkembang di Jepang. Cedillo (2017) menyatakan bahwa kotak makan siang atau *obento* adalah tradisi kuliner yang didirikan setelah periode Kamakura Jepang (1185-1333). Pada periode ini *hoshi-ii* (secara harfiah “makanan kering”) dikembangkan. Sepanjang periode ini *obento* selalu disertai dengan *hoshi-ii*. *Hoshi-ii* paling sering mengandung nasi yang dimasak dan dikeringkan kemudian direhidrasi dengan air matang dan dibawa dalam tas kecil.

Namun, menurut Tomoko Onabe (2011) dalam Cedillo (2017) dinyatakan bahwa tradisi *obento* berasal dari jaman Meiji (1868-1912), dimana pada saat itu fokus utama dari *obento* tradisional adalah keseimbangan nutrisinya, dibandingkan dengan warna dan daya tariknya. Bahkan kotak *obento* digunakan untuk tujuan keagamaan seperti upacara agama Budha. Ketika Jepang meninggalkan periode Kamakura ke jaman Edo (1603-1867) kelas menengah mulai muncul dari penyebaran budaya, pendidikan, ketahanan pertanian dan pangan yang diikuti dengan perkembangan yang cukup pesat di bidang ekonomi. Pada masa ini *obento* mulai berkembang dengan preferensi selera yang lebih halus. *Obento* mulai menyertai kehidupan masyarakat Jepang dan menjadi “ikon” dalam bepergian atau berekreasi.

Kotak makan siang pertama kali muncul pada saat pembukaan jalur kereta yang menghubungkan stasiun Ueno Tokyo dengan Utsunomiya pada tahun 1885. *Obento* pada saat itu berupa dua bola nasi yang dibumbui dan dibungkus dengan *umeboshi* dan ditutup dengan wijen panggang, dengan beberapa potongan acar lobak (*takuan*), keseluruhannya dibungkus dengan sepotong kulit bambu dan dijual seharga lima sen. Selama periode Meiji, *obento* mulai dijual di stasiun kereta, dan diikuti oleh super market serta toko outlet setelah berakhirnya Perang Dunia II. Selanjutnya, toko *obento* (vendor) yang khusus menjual *obento* mulai muncul pada akhir tahun 1980 an hingga 1990 an seiring dengan meningkatnya orang yang membeli *obento* siap makan dari toko-toko ini. Ada pula pemasok yang khusus melayani toserba 24 jam. Perkembangan *obento* juga diikuti oleh munculnya restoran catering atau restoran mewah bergaya Jepang yang dapat melayani *obento* khusus (diet) untuk acara seperti tour perjalanan atau perayaan keagamaan.



Obento dalam budaya modern pasca perang telah berubah menjadi “makhluk baru” yang dipengaruhi oleh budaya populer dan makanan internasional seiring dengan pertumbuhan kelas menengah. Baru pada tahun 1970 an ketika Jepang mengalami pertumbuhan ekonomi dan televisi berwarna diperkenalkan, maka kotak *obento* berkarakter (*kyaraben*) menjadi populer. Perkembangan *obento* di Jepang sudah merambah ke berbagai segmen kehidupan masyarakat. Anak-anak Jepang yang baru memulai pendidikan pra sekolah dan taman kanak-kanak selalu membawa 1 set *obento* lengkap. Demikian pula dengan anak-anak Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah Pertama, mereka membawa *obento* ke sekolah, *field trip*, even olahraga, atau pelajaran tambahan. Sementara itu, siswa Sekolah Menengah Atas atau karyawan, selain membawa *obento* dari rumah, adakalanya mereka membelinya di toko *obento*. Selain aktivitas sekolah dan pekerjaan, orang Jepang juga sering membawa *obento* pada even khusus, seperti *hanami* (melihat bunga Sakura), piknik atau travelling.

Dalam perkembangannya, *obento* tidak hanya dibuat oleh ibu rumah tangga saja, namun sekarang di era kesetaraan gender, jumlah pria yang membuat *obento* untuk diri sendiri atau anggota keluarga telah meningkat. Meskipun *obento* telah menjadi populer di kalangan wanita dan pria yang bekerja, konsumen terbesar sejauh ini adalah anak-anak. Sudah menjadi norma sosial bagi ibu-ibu di Jepang untuk menghabiskan waktu hingga 45 menit untuk menyiapkan *obento* setiap pagi. Pada saat Jepang melakukan aneksasi ke negara-negara tetangga Jepang, budaya *obento* mulai menyebar ke luar Jepang, seperti di Taiwan dan Korea Selatan dimana penyebaran *obento* berbentuk *ekiben* bermunculan di banyak toserba atau stasiun. *Obento* adalah ikon dalam budaya makanan Jepang, majalah khusus dan program televisi sering mempromosikan pengaturan makanan dan keseimbangan warna untuk membuatnya lebih menarik. Selain itu, promosi semacam ini juga berkontribusi pada penggunaan *obento* sebagai alat komunikasi antara pembuat dan pemakan.

Nilai Ideologi Dalam Tradisi *Obento*

Obento adalah bekal kotak makan siang yang dipersiapkan ibu untuk anaknya yang masih sekolah di Taman Kanak-kanak. *Obento* memiliki makna budaya dan nilai estetis dalam penataannya. Sebagai makna budaya, *obento* dijadikan sebuah “ritual” yang harus dilaksanakan baik oleh ibu maupun anak. Secara tidak langsung *obento* berperan dalam aspek ideologis, dimana negara memiliki andil yang diturunkan melalui institusi pendidikan (Allison, 1991). Berdasarkan pendapat Allison ini dapat dipahami bahwa makanan Jepang lebih dari sekedar hidangan tradisional, tetapi dapat digunakan untuk mengekspresikan gagasan yang berbeda, salah satunya dengan memanggil peran ibu rumah tangga yang ideal.

Pada masa sebelum perang, Jepang dikenal memiliki slogan ideologi *ryousai kenbo* (良妻賢母) “istri yang baik dan ibu yang bijaksana” yang dipropagandakan pemerintah Jepang untuk membenarkan pembagian kerja berdasarkan gender dan



dampaknya berlanjut hingga jaman modern. Istilah *ryousai kenbo* sudah tidak umum digunakan pada masa sekarang, tetapi tidak berlebihan untuk mengklaim bahwa gagasan yang sama tentang istri yang baik dan ibu yang bijaksana melakukan pekerjaan di rumah untuk melayani negara tetap sebagai kekuatan pendorong yang mendukung pekerjaan yang dilakukan oleh para ibu di Jepang. Misalnya, tanggung jawab perempuan dalam rumah tangga merupakan dukungan terhadap apa yang dianggap sebagai elemen produktif utama masyarakat; suami di tempat kerja dan anak-anak dalam sistem pendidikan. Menjadi seorang ibu di Jepang berarti bertindak dalam konstruksi budaya di mana perempuan diharapkan untuk mengorbankan karir mereka sendiri untuk mengelola rumah, keluarga dan anak-anak. Singkatnya, *ryousai kenbo* mengidealkan citra ibu rumah tangga dan mengubah peran sebagai ibu menjadi ideologi melalui media *obento*.

Obento adalah objek material yang mencerminkan potret dan narasi ideal yang disetujui secara sosial dari wanita Jepang, sebagai seorang ibu dan seorang istri. Tidak hanya promosi makanan sebagai hiburan atau sebagai tempat wisata, tetapi juga berkurangnya pilihan kegiatan rekreasi bagi wanita di awal abad ke-20 mengubah memasak menjadi hobi. Selain itu, selama periode pasca perang, pengembangan majalah cetak warna dan program televisi berkontribusi pada promosi keseimbangan warna dalam penampilan makanan. Pada masa ini buku masak *obento* pertama yang diterbitkan berfokus pada estetika makanan dan pentingnya berusaha setiap kali membuatnya. Secara psikologis, hal ini memberikan dampak pada ibu-ibu yang menyiapkan *obento* untuk anak-anak atau suami mereka.

Allison (1991) menyatakan bahwa *obento* telah diinvestasikan sebagai ideologi gender negara, dimana otoritas negara mengawasi secara langsung melalui institusi pendidikan. Ideologi gender menempatkan ibu sebagai pihak yang membuat *obento* untuk memperlancar tugas anak di sekolah dan anak diharapkan dapat menghabiskan seluruh *obento* yang dibawa dari rumah. Baik ibu maupun anak memiliki tanggung jawab untuk mencapai tujuan yang diharapkan. *Obento* buatan sendiri digambarkan sebagai “alat ideologis” yang mencerminkan dukungan emosional untuk anak-anak dan sarana bagi guru untuk mengevaluasi hubungan ibu-anak. Allison (1991) menggunakan konsep dari Althusser (1971) tentang Ideologi State Apparatus yang menjelaskan secara singkat bagaimana makanan dikodekan sebagai alat budaya dan estetika di Jepang, melalui otoritas sekolah yang dimiliki negara dalam masyarakat Jepang. Dengan demikian negara menempatkan parameter di mana *obento* diatur dan terstruktur dalam pengaturan pendidikan Taman Kanak-kanak. Lebih lanjut Althusser (1971) dalam Allison (1991) menyatakan bahwa konseptualisasi kekuasaan sebagai kekuatan yang beroperasi dengan cara yang halus, tersamar dan diterima sebagai praktik masyarakat sehari-hari. Althusser membedakan antara dua struktur utama kekuasaan dalam masyarakat kapitalis dan modern. Pertama adalah (Repressive) State Apparatus (SA) yaitu kekuasaan yang dimiliki dan dikelola oleh negara terutama melalui ancaman kekerasan. Di sini negara menyetujui penggunaan kekuasaan dan represi melalui mekanisme yang dilegitimasi seperti hukum



dan polisi. Struktur yang kedua adalah Ideological State Apparatus (ISA) yakni lembaga-lembaga yang memiliki beberapa fungsi nyata selain fungsi politik atau administrative seperti media massa, pendidikan, kesehatan dan kesejahteraan. ISA mengerahkan kekuasaan tidak melalui represif, melainkan dengan cara ideologi. ISA dirancang dan diterima sebagai praktik dengan tujuan lain seperti mendidik (sistem sekolah), menghibur (industri film), menginformasikan (media berita). ISA tidak hanya melayani tujuan yang dinyatakan tetapi juga tujuan yang tidak dinyatakan, yaitu mengindoktrinasi orang untuk melihat dunia dengan cara tertentu dan menerima identitas tertentu sebagai milik mereka di dalam dunia itu.

Berdasarkan konsep ISA inilah *obento* tidak sekedar 'ritual' dan rutinitas, namun sebagai media untuk mengekspresikan dan menanamkan perilaku budaya. *Obento* tidak hanya untuk mengkodekan tatanan budaya, tetapi juga untuk mensosialisasikan anak-anak dan ibu ke dalam peran dan subjektivitas gender yang diharapkan mereka ambil dalam tatanan politik yang diinginkan dan diarahkan oleh negara (Allison, 1991). Di sinilah, peran dari *ideological state apparatus*. Sekolah memiliki fungsi pedagogis sebagai pembentuk utama dalam penanaman pengetahuan bagi masyarakat, dimana ideologi sebagai mekanisme utama penegakan perilaku. Pengetahuan dan ideologi menyatu, dan pendidikan muncul sebagai alat untuk indoktrinasi pedagogis dan ideologis.

Sepanjang sejarah, selain tujuan pragmatis, makanan Jepang disiapkan dengan hati-hati untuk mewujudkan makna budaya dan estetika yang membedakan orang Jepang dari yang lain, dan dikonsumsi untuk mengkonsolidasikan gagasan menjadi orang Jepang. Dengan kata lain, makanan Jepang juga merupakan pembawa identitas nasionalnya serta tanda budaya. Seperti banyak hidangan lainnya, di Jepang *obento* dianggap sebagai bagian dari identitas kolektif (Cheng, 2019).

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diambil kesimpulan dalam penelitian ini, yaitu: *Obento* merupakan ikon dalam budaya Jepang, dimana dalam penataannya terdapat aturan yang terpola dan terstruktur sesuai dengan kaidah dan konsep keindahan secara visual. Pada mulanya *obento* lebih menitikberatkan pada komposisi nutrisi dan kandungan gizi, namun seiring berjalannya waktu, konsep ini diperkaya dengan penyajian secara visual sehingga terlihat sangat menarik, penuh keindahan dan membangkitkan nafsu makan, terutama bagi anak-anak.

Perkembangan *obento* telah mengalami berbagai pasang surutnya, dari mulai bentuk yang sangat sederhana, hingga bentuk yang paling rumit. *Obento* merupakan bentuk dedikasi perempuan Jepang, terutama ibu yang sangat memahami bagaimana ia harus berperan untuk mengantarkan anak-anaknya di dalam sekolah melalui *obento*, sehingga anak mampu bersosialisasi, bertanggung jawab dan bekerjasama. *Obento* bukan hanya sekedar hidangan dalam kotak makanan, namun didalamnya terdapat nilai filosofis



yang diemban oleh setiap perempuan Jepang sebagai bentuk lain dari implementasi slogan *ryosai kenbo*.

Keberadaan *obento* akan selalu ada di sepanjang sejarah Jepang, hal ini dikarenakan terdapat nilai-nilai ideologis yang dijalankan oleh Pemerintah Jepang dan telah menjadi ideologi kolektif dan identitas nasional dalam budaya Jepang. *Obento* yang sarat keindahan, tantangan dan kreativitas telah berkembang ke dalam berbagai bentuk inovatif diantaranya media sosial. *Obento* menjadi salah satu strategi pemerintah Jepang dalam menjalankan misi *soft power*, terutama dalam menjaga dan memperkenalkan budaya Jepang.

REFERENSI

Allison Anne. (1991). *Japanese Mothers and Obentos: The Lunch-Box as Ideological State*

Apparatus. The George Washington University Institute for Ethnographic Research

Ashkenazi Michael & Jacob Jeanne. (2003). *Food Culture in Japan*. London: Greenwood Press

Bestor Lyon Victoria & Bestor.C Theodore. (2011). *Cuisine and Identity in Contemporary*

Japan. New York: Routledge Publisher

Cedillo Rodriguez. (2017). *What is The Importance and Role of Food in Modern Japanese*

Society?. Leiobeinandi: Gunnela Porgeirsdottir

Cheng Yin Yin. (2019). *Bento: A Carrier of Japanese Identity*. Medium.com

Funabashi Eric. (2016). *Obento: Women's Use of Social Media to Communicate in Japanese*

Food Culture. University of Alberta: Departement of East Asian Studies

Kaplan M.David. (2012). *The Philosophy of Food*. London: University of California Press

Occhi J.Debra. (2016). *Kyaraben (character bento): The Cutesification of Japanese Food in*

and Beyond The Lunchbox. East Asian Journal of Popular Culture

Seddon Klara. (2011). *Bento blogs: Japanese Women's Expression in Digital Food Culture*.

Women&Performance: A Journal of Feminist Theory

Japanese Culture Now. *Bento: Packaging Good Food and Human Warmth*.

<http://www.tjf.or.jp/takarabako>



AKSARA: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal
P-ISSN [2407-8018](#) E-ISSN [2721-7310](#) DOI prefix [10.37905](#)
Volume 09 (1) January 2023
<http://ejournal.pps.ung.ac.id/index.php/Aksara>