

## PENGALAMAN BELAJAR BAHASA JEPANG MELALUI BUDAYA MAKAN

**Yusida Lusiana**

Universitas Jenderal Soedirman  
yusida.lusiana@unsoed.ac.id

### Abstrak

*Kita semua mengetahui jika makanan merupakan salah satu produk budaya yang memiliki daya tarik yang luar biasa bagi semua orang. Jadi adakah cara yang lebih baik mempelajari bahasa selain melalui makanan? Melalui pengenalan budaya makan, kegiatan mempelajari bahasa asing tidak saja tentang tata bahasa dan kosa kata. Makanan, memasak dan berbelanja menghadirkan kesempatan untuk berbicara dalam bahasa Jepang sekaligus menikmati momennya. Suasana yang santai saat menikmati makanan dapat membantu membangun dan memperlancar komunikasi. Kegiatan memasak dan berbelanja pun tidak kalah menyenangkan. Terdapat banyak kosakata yang perlu dipelajari saat berbicara mengenai makanan, mulai dari memilih bahan makanan, membeli makanan, memasak, hingga cara menyantapnya. Pada makalah ini akan dipaparkan panduan daftar kosakata, kata kerja dan kata sifat Bahasa Jepang yang berhubungan dengan makanan. Panduan ini tidak saja dapat membantu mahasiswa dalam berkomunikasi mengenai jenis-jenis makanan, namun juga bagaimana cara mempersiapkan hingga memasaknya. Pembelajaran bahasa dilakukan dengan secara sederhana dan menyenangkan.*

**Kata Kunci:** belajar bahasa Jepang, budaya makan, memasak.

### PENDAHULUAN

Bahasa Jepang merupakan bahasa asing yang banyak dipelajari di Indonesia selain tentunya bahasa Inggris, Jerman, Perancis, China dan Korea. Bahasa Jepang menjadi bahasa yang mulai digemari oleh orang Indonesia dari berbagai macam kalangan. Minat kalangan remaja dan kawula muda terhadap

bahasa Jepang sebagian besar diawali dari kegemarannya terhadap budaya populer Jepang. Sementara bagi kaum profesional pekerja, mempelajari bahasa Jepang merupakan salah satu upaya untuk memperluas pergaulan dan memudahkan mereka dalam mencari pekerjaan.

*Many foreign cultures are making inroads into Indonesian society. Countries like France, Italy, Russia, India, Japan and Korea have already opened their cultural centers in Indonesia. The Japanese and Korean cultures have become extremely popular among young Indonesians, thanks to K-Pop and J-Pop. In the case of Japanese culture, it is like an addiction. The kids start watching Japanese cartoons and reading comics at a young age. Later on, they develop a taste for Japanese food, books, clothes, music and other aspects of culture.*

<https://www.thejakartapost.com/news/2013/07/15/indonesians-beat-koreans-become-no-2-learning-japanese.html>

Seperti yang telah diungkapkan diawal, bahasa asing banyak hadir di Indonesia dan tentunya bahasa tersebut diikuti oleh kehadiran budayanya. Banyak budaya asing tersebut yang masuk ke Indonesia, bahkan telah membuka pusat budaya mereka, seperti Perancis, Italia, Rusia, India, Jepang, dan Korea. Dua negara terakhir tersebut kini sangat populer dikalangan anak muda Indonesia, alasan utamanya ialah karena hadirnya K-Pop dan J-Pop. Namun dalam hal budaya Jepang, anak-anak muda sepertinya memiliki rasa kecanduan, dapat dilihat dari bagaimana mereka dari usia anak-anak mulai menonton kartun Jepang dan membaca komik. Seiring dengan perkembangan usia mereka, kemudian mereka mengembangkan minatnya ke aspek yang lain seperti, makanan, pakaian, buku, musik, dan aspek budaya lainnya. Selanjutnya mereka pun tergerak hatinya untuk belajar di Jepang atau bekerja di perusahaan Jepang. Keberhasilan penyebaran budaya populer Jepang melalui J-Pop tidaklah berhenti pada musik, *fashion, anime* (film kartun Jepang), *manga* (komik Jepang) dan *dorama*, minat terhadap kebudayaan populer Jepang tersebut menjadi salah satu alasan masyarakat Indonesia mempelajari bahasanya sehingga jumlah pembelajar bahasa Jepang di Indonesia menjadi terbanyak kedua setelah China (The Japan Foundation, 2013, 2017).

Terkait dengan jumlah institusi yang menyelenggarakan pendidikan dan pembelajar Bahasa Jepang, The Japan Foundation telah melakukan survey. Berdasarkan data survey tahun 2015<sup>3</sup>, dikatakan bahwa Indonesia merupakan negara terbesar kedua (dengan jumlah lembaga sekitar 2.496) setelah Korea yang memiliki jumlah institusi pendidikan bahasa Jepang terbanyak di dunia (jumlah institusi sebanyak 2.862), kemudian diikuti oleh China dengan jumlah institusi sebanyak 2.115 buah.

*“According to the survey, 17.7% of the Japanese-language educational institutions worldwide are in the Republic of Korea, 15.4% are in Indonesia, and 13.1% are in China.”*

Berdasarkan data yang ada tersebut Negara Indonesia menduduki peringkat dua terbanyak dalam hal institusi penyelenggara pendidikan beserta jumlah pembelajar Bahasa Jepang. Hal tersebut memberikan gambaran kepada kita mengenai minat bangsa Indonesia untuk mempelajari bahasa dan budaya Jepang. Seiring dengan perkembangan budaya dan bahasa Jepang tersebut, hal itu membawa suasana dan perubahan dalam masyarakat Indonesia sendiri, salah satunya ialah meningkatnya minat untuk mengkonsumsi makanan Jepang.

Pada tahun 2013, organisasi pemerintah Jepang yang berurusan dengan perdagangan dan investasi, JETRO, merilis sebuah survei terhadap konsumen makanan di luar Jepang (yang menjadi subjek ialah penduduk di beberapa ibu kota besar dunia seperti, Moskow, Ho Chi Minh, Jakarta, Bangkok, Sao Paul dan Dubai). Salah satu pertanyaan yang diajukan dalam survei adalah “Apa makanan luar negeri favorit Anda saat bersantap di restoran?” Sekitar 83 persen responden menjawab makanan Jepang, diantara beberapa jawaban lainnya. Selanjutnya, ketika ditanya mengenai alasan mengapa memilih makanan Jepang, jawaban terbanyak pertama yang diberikan adalah karena rasanya yang enak (88%) dan

---

<sup>3</sup> The Japan Foundation merupakan sebuah lembaga hukum yang secara khusus dibentuk untuk mengenalkan budaya Jepang ke dunia internasional, di bawah naungan Departemen Luar Negeri Jepang. Salah satu kegiatan utamanya adalah mengembangkan Pendidikan Bahasa Jepang di seluruh dunia. Japan Foundation telah melakukan survey mengenai perkembangan pendidikan Bahasa Jepang di dunia sejak tahun 1998. Data survey yang digunakan pada penelitian ini adalah data yang diambil pada periode Mei 2015-April 2016.

alasan terbanyak kedua ialah karena makanan Jepang sehat (53%).

Kuliner Jepang disukai masyarakat karena cita rasanya yang enak dan alami serta memiliki citra sebagai makanan sehat (JETRO, 2013; Kumakura, 2000). Walaupun memiliki banyak citra positif, masakan Jepang dianggap sebagai masakan yang mahal. *Sushi*, *sashimi*, *tempura* dan merupakan makanan paling populer, khususnya di Indonesia. Untuk wilayah ASEAN, Indonesia merupakan target kedua terbesar setelah Thailand sebagai negara tujuan pengembangan kuliner Jepang (JETRO, 2013). Bahkan kini, kuliner Jepang menjadi sumber motivasi untuk dijadikan peluang wirausaha bagi kalangan kaum muda. Di Indonesia, industri makanan Jepang dimulai sekitar tahun 1990 dan bertumbuh cepat sejak saat itu (Yoshitake dalam <http://www.investor.co.id>).

Makanan dan proses memasak merupakan kegiatan sehari-hari yang dilakukan oleh manusia. Banyak sekali makna dalam makanan, ada pepatah yang bahkan mengatakan bahwa jika ingin merebut hati seseorang lakukanlah melalui perut “Cinta datang dari perut naik ke hati”. Wiliam Wongso, seorang pakar kuliner Indonesia mengatakan bahwa saat ini memasak menjadi suatu kebanggaan.

“Apalagi bagi pasangan milenial, memasak kini seolah menjadi suatu kebanggaan di tengah kesibukan dan aktivitas yang mereka lakukan. Saat bisa menyajikan masakan yang nikmat untuk keluarga atau teman-teman di rumah, suasana yang dihadirkan akan berbeda dibandingkan jika makan di restoran. Kalau bawa ke restoran semua orang bisa saja asal bayar. Tapi kalau di rumah, kita yang masak dan menjadi hostnya. Kita pasti akan menyajikan yang terbaik bagi keluarga dan tamu yang berkunjung,”  
<https://lifestyle.bisnis.com/read/20190202/219/884940/-cinta-berawal-dari-perut-naik-ke-hati>

Terkait dengan proses pembelajaran bahasa Jepang, penulis berpendapat bahwa kegiatan memasak merupakan gerbang awal yang sangat baik untuk menguasai bahasa Jepang, dimulai dengan membuka mata untuk mempelajari kosa kata baru, dilanjutkan dengan penggunaan tata bahasa, sehingga pada akhirnya dapat lebih percaya diri pada saat menggunakan bahasa Jepang dalam

komunikasi. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk mendalami dunia makanan Jepang sebagai bagian dari proses pembelajaran Bahasa Jepang. Pada makalah ini penulis akan memaparkan mengenai pembelajaran bahasa Jepang budaya makan, khususnya melalui kegiatan memasak.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian merupakan cara ilmiah yang dilakukan untuk mendapatkan data dengan tujuan tertentu. Pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), kata “ilmiah” memiliki makna bersifat keilmuan atau memenuhi syarat ilmu pengetahuan sehingga kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif yang bersifat studi pustaka (*library research*) yakni dengan menggunakan buku-buku dan literatur-literatur sebagai objek utama. Sementara jenis penelitiannya termasuk pada penelitian kualitatif yaitu penelitian yang menghasilkan informasi berupa catatan dan data deskriptif yang terdapat di dalam teks.

“Studi kepustakaan merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berhubungan dengan topik penelitian. Pada pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari: buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran dan lainnya),” (Nazir, 1998:112).

Pada penelitian ini, penulis melakukan serangkaian kegiatan seperti mengumpulkan data, membaca, mencatat, membuat pengelompokan (kategorisasi) serta mengolah bahan penelitian. Bahan penelitian ialah seluruh bacaan yang berhubungan dengan pembelajaran bahasa Jepang serta materi mengenai kegiatan masak-memasak, khususnya mengenai kosa-kata yang digunakan. Selanjutnya pengelompokan data dilakukan. Pencatatan dilakukan

setelah itu diberikan beberapa contoh kalimat. Terakhir adalah menuliskan bagaimana menggunakan kosa-kata dalam suatu kegiatan, dalam hal ini memasak.

## PEMBAHASAN

Pembahasan yang akan dilakukan adalah pertama mengenai proses belajar mandiri dengan mengetahui dan memahami penggunaan kata sifat dan kata kerja yang sering digunakan dalam kegiatan memasak. Setelah mengetahui kata-kata yang digunakan dalam menggambarkan atau menceritakan pengalaman mengenai makanan, maka selanjutnya yang dilakukan ialah membaca resep masakan. Pembacaan resep dilakukan untuk memahami pola-pola kalimat yang sering terdapat dalam buku resep, maupun dari blog atau aneka tulisan di internet memiliki pola-pola kalimat tertentu.

### A. Penggunaan kata Sifat dan kata Kerja dalam kegiatan Memasak.

Berikut ini terdapat beberapa kata sifat yang akan memberikan pengetahuan dasar mengenai budaya makan Jepang. Pada setiap kata akan diberikan contoh kalimat, sehingga kita akan segera mendapatkan ide atau gagasan bagaimana cara menggunakannya.

Tabel 1  
Kata sifat dan penggunaannya.

No	Kata Sifat	Contoh
1	生 (mentah)	卵は生だ！(Telurnya mentah!)
2	甘い (manis)、	このコーヒーは甘くないです。 (Kopi ini tidak manis.)
3	酸っぱい (asam)	オレンジはちょっと酸っぱいです。 (Jeruknya sedikit asam)
4	塩っぱい (asin)	アンチヨウはとても塩っぱいです。 (Ikan terinya sangat/terlalu asin.)
5	苦い (pahit)	苦い薬が嫌いです。 (Saya tidak suka obat yang pahit.)
6	辛い (pedas)	この食事は辛いですか？ (Apakah makanan ini pedas?)
7	無味 (hambar)	あけびは無味です。 (Buah akebi rasanya hambar)

8	美味しい (enak)	ケーキは美味しかったです！ (Kuenya enak!)
9	香し (harum)	このお茶はすごく香しいですよ。 (Teh ini sangat harum baunya)
10	臭い (bau)	古い魚はとても臭いです。 (Ikan yang sudah lama sangat bau)
11	軟らかい	軟らかい肉は最高です。 (Daging yang lembut itu terbaik.)
12	固い(keras)	そのキャンデーは固いですか？ (Apakah permen itu keras?)
13	パリパリした (garing/krispi)	パリパリしたスナックはありますか。 (Apakah Anda memiliki makanan kecil yang garing/krispi?)
14	新鮮(seggar)	その店は果物がいつも新鮮です。 (Buah-buahan di toko itu selalu segar)
15	古い (lama)	古い野菜は捨てなければなりません！ (Sayuran yang sudah lama seharusnya dibuang!)
16	冷凍 (beku)	昨日買ったカキを冷凍しました。 (Saya sudah membekukan kepiting yang dibeli kemarin.)
17	熱い(panas)	スープはとても熱いです。(Sup ini sangat panas.)
18	冷たい (dingin)	冷たいミルクビールをください。(Saya pesan susu dingin ya.)
19	無農薬 (organik)	無農薬イチゴは高いです。 (Strawberi organik harganya mahal.)
20	みずみずしい (berair)	カキはみずみずしい果物です。 (Kesemek adalah buah yang berair.)
21	乾燥 (kering)	乾燥椎茸をください。(Saya pesan jamur shitake keringnya ya)
22	脂ってい (berminyak)	この肉は脂っこいですか？

		(Apakah daging ini berminyak/ berlemak)
23	濃厚(kaya)	昨日濃厚なラーメンを食べました (Kemarin, saya makan ramen yang kaya akan rasa)
24	薄い(lemah)	うどんは味がちょっと薄いです。(Rasa udonnya tidak terlalu kuat)
25	完璧(sempurna)	日本の料理は完璧です。 (Masakan Jepang adalah masakan sempurna.)

Hingga sampai tahap ini, pembelajaran Bahasa Jepang dapat dianggap cukup. Kita dapat menambahkan dengan kata-kata benda yang berhubungan dengan makanan, seperti nama jenis masakan, buah-buahan, sayuran, daging hingga ikan. Namun, pada level berikutnya pembelajaran akan menjadi bertambah menarik. Mari kita lanjutkan.

Pada tahap ini akan dipaparkan mengenai bagaimana cara menggambarkan sesuatu berdasarkan penampilannya. Dengan kata lain, pada saat kita ingin mengekspresikan atau menceritakan tentang objek, namun kita belum pernah berhubungan dengan objek tersebut. Langkah pertama, menggunakan bentuk kalimat 連用形 (bentuk *renyou*), atau disebut juga dengan bentuk berkelanjutan. Anda dapat menggunakan bentuk kalimat ini dengan menghilangkan bentuk い pada kata sifat, seperti contoh berikut:

美味しい(enak) → 美味し (おいし)  
軟らかい(lembut) → 軟らか(やわらか)

Setelah merubah bentuk kata sifat menjadi bentuk *renyou*, selanjutnya kita akan menggunakan kata tersebut dalam sebuah kalimat. Hal pertama yang dilakukan ialah dengan menambahkan そう setelah kata sifat tersebut, menggantikan い yang tadi telah dihilangkan, seperti contoh di bawah ini:

美味しそう (kelihatannya enak/nampak enak)



軟らかそう (kelihatannya lembut/nampak lembut)

Langkah berikutnya penggunaan dalam kalimat adalah sebagai berikut:

このデザートは美味しそうです！ (Makanan penutup ini kelihatannya enak tasty!)

このスープは熱そうです！ (Sup ini kelihatannya panas!)

そのりんごはみずみずしそうです。(Apel itu kelihatannya *juicy*/berair ya.)

たこ焼きは軟らかそうです。(Takoyakinya kelihatan lembut.)

## B. Menceritakan Pengalaman Makan.

Tahap berikutnya adalah menggunakan kata kerja dalam menggambarkan makanan Jepang. Saatnya untuk menggambarkan makanan Jepang yang pernah Anda coba. Anda dapat saja menggunakan kata sifat yang tadi telah dipelajari, namun dengan menggunakan kata kerja, kemampuan Bahasa Jepang Anda akan semakin meningkat.

Langkah pertama, merubah kata kerja serta ke dalam bentuk *masu*.

噛みます (menggigit)

食べます (memakan)

Dengan kata lain, bentuk *renyou* dan bentuk *masu* merupakan bentuk yang sama. Untuk mempermudah mempelajarinya, kita dapat menyebutnya dengan bentuk *masu*. Istilah *masu* berasal dari akhir kata, sebagai contoh di bawah ini:

行きます (pergi)

あります (memiliki)

読みます (membaca)

Selanjutnya kita akan kembali membahas kata yang menggunakan bentuk *masu*.

噛みます (menggigit)

食べます (memakan)

Selanjutnya kita akan menghilangkan kata *masu*:

噛む(*kamu*) → 噛み (*kami*)

食べる (*taberu*) → 食べ(*tabe*)

Setelah itu kita akan menambahkan akhiran *nikui* (にくい) untuk menerangkan sulit atau susah, dan kata *yasui* やすい jika mudah atau gampang dilakukan.

噛み(かみ, *kami*) → 噛みにくい *kaminikui* / 噛みやすい *kamiyasui*  
(sulit dikunyah / mudah dikunyah)

食べ (たべ, *tabe*) → 食べにくい *tabenikui* / 食べやすい *tabeyasui*  
(sulit dimakan/gampang dimakan).

Perlu dipahami bahwa mengganti kata sifat dengan kata kerja bukanlah hal yang mudah. Kata sifat hadir untuk menggambarkan hal-hal dan kata kerja untuk melakukan hal-hal yang berhubungan dengan ilmu bahasa. Di bawah ini terdapat beberapa contoh kalimat dengan bentukan gramatikal bahasa Jepang dalam menggambarkan kegiatan makan.

イカは噛みにくいですよ。(daging gurita sulit untuk dikunyah.)

バナナは腐りやすいですよ。(Pisang mudah busuk lho.)

アイスクリームは食べやすいです。(Es krim mudah untuk dimakan)

このオレンジジュースは飲みやすいです。(Jus jeruk ini sangat mudah diminum).

### C. Mari Kita Memasak.

Hal pertama yang harus dilakukan ialah mengetahui jenis-jenis kata kerja yang sering digunakan dalam kegiatan masak-memasak yaitu:

Tabel 2.  
Kata Kerja dan Penggunaannya

No	Istilah	Keterangan
1	Menggoreng, memanggang, membakar 焼く	Pada bahasa Jepang, kata 焼く digunakan untuk mengatakan beberapa teknik memanggang menggunakan arang, memanggang dalam oven, dan menumis. Ada kata-kata lain yang menggunakan kanji juga, seperti 直火焼き untuk memanggang makanan dan 鉄板焼 untuk memanggang di atas panggangan <i>hibachi</i> yang datar. 焼き鳥, hidangan yang sering terlihat pada menu izakaya, adalah tusuk sate ayam panggang.
2	Menumis 炒める.	炒める mengacu proses memasak dengan minyak sedikit dan cepat atau menumis. Sementara kata 炒める berarti memasak sesuatu dengan panas tinggi dalam waktu singkat, <i>iru</i> 炒る adalah memasak sesuatu secara perlahan dengan api kecil. 焼きそば menggunakan kanji untuk "yaku," tetapi sebenarnya ini adalah hidangan tumis dengan mie Cina, daging, dan sayuran. Juga, bahan tumis yang kemudian direbus disebut 炒め煮
3	Menggoreng dengan minyak banyak 揚げる	Menggoreng disebut 揚げる dan hidangan goreng disebut sebagai 揚げ物. Beberapa hidangan goreng terkenal adalah 天ぷら yang dilapisi tepung dengan tepung dan telur とんかつ, yang merupakan daging babi dilapisi tepung, telur, dan panko, dan <i>karaage</i> 唐揚げ yang biasanya dilapisi tepung roti ayam ringan atau tepung kentang.
4	Mengukus 蒸す	Mengukus disebut 蒸す. Hidangan paling terkenal untuk menggunakan teknik ini adalah <i>chawanmushi</i> 茶碗蒸し. Telur ditambahkan ke kaldu berbumbu, ayam, ginkgo, jamur shiitake, dan bahan-bahan

		lainnya, lalu dikukus. Hidangan terkenal lainnya adalah 土瓶無視 dimana jamur matsutake, belut, dan bahan-bahan lainnya ditempatkan di panci tembikar dan dikukus, dan 酒蒸し di mana ikan berdaging putih dan kerang diberi Sake di atasnya sebelum dikukus. Kata lain yang berhubungan dengan uap adalah せいろ蒸し, di mana bahan-bahan dikukus menggunakan alat yang terbuat dari bambu atau kayu.
5	Membumbui salad 和える	和える adalah membumbui atau menghiasi seperti salad. 胡麻和え adalah hidangan yang berisi sayuran hijau dan sayuran pegunungan dengan biji wijen, kecap, dan mirin, sedangkan 辛し和え menggunakan mustard sebagai aksen pedas. Lainnya 和え物 termasuk 白和え, di mana tahu kering dan dihancurkan digunakan untuk berpakaian bahan-bahan berpengalaman.
6	Merebus 茹でる	<i>Yuderu</i> 茹でる adalah mendidih. Ini mirip dengan merebus, tetapi mereka melayani tujuan yang berbeda dalam masakan Jepang. Ketika seseorang merebus 煮る, bahan dan bumbu dijadikan satu dan menjadi hidangan, tetapi dalam mendidih 茹でる, memasukkan bahan makanan dengan cepat tanpa menambahkan bumbu adalah tujuannya. Dalam contoh ketika bahan dibumbui dengan garam, itu disebut 塩茹で. Hidangan ini akan disajikan sebagai "...no shioyude" (...の塩茹で) di mana nama bahan utama dimasukkan ke dalam ...
7	Mengukus, mendidih 煮る	<i>Niru</i> artinya rebusan sampai bahannya menjadi lunak. Hidangan yang direbus untuk waktu yang sangat lama sehingga rasa meresap disebut 煮込み. Hidangan lain yang dibuat menggunakan teknik ini adalah semur 煮物, 煮魚 ikan rebus, dan 筑前煮 ayam rebus dan sayuran akar. Ada banyak hidangan dengan kanji 煮 untuk

		<p>menyebutkan nama rebusan.</p> <p>茹でる dan 煮る keduanya berarti mendidih, tetapi yang pertama berarti memasak objek dalam cairan mendidih: mis, telur rebus, 茹で卵 Yang terakhir berarti "mendidih" atau "mendidihkan" cairan, baik dengan tujuan mengurangnya (semur dan rebus) atau memasak apa yang ada di dalamnya.</p> <p>Sudah mendidih 煮立つ</p> <p>煮立つ adalah kata kerja intransitif: "mendidih" atau "telah mendidih."</p>
8	Persiapan 準備 / 下準備	<p>ふるう menyaring</p> <p>粉をふるう, menyaring tepung</p> <p>粉ふるい機、ayakan tepung</p> <p>塗る mengoleskan</p> <p>バターを塗る, mengoleskan mentega</p> <p>溶かす、melelehkan</p> <p>バターを溶かす、melelehkan mentega</p> <p>量る mengukur, menimbang</p> <p>材料を量る, menimbang bahan makanan</p> <p>泡立てる, mengocok</p> <p>卵を泡立てる mengocok telur</p> <p>卵白をしっかり角が立つまで泡立てる mengocok putih telur hingga kaku</p>
9	Memotong、切る	Memotong
10	Memanaskan、熱する	
11	Memanaskan lebih dulu、予熱をする	Memanaskan terlebih dahulu
12	Mematikan kompor、火を止める	
13	Mencampur: 混ぜる	<p>混ぜる Mencampur</p> <p>よく混ぜる、Campur hingga merata</p> <p>ざっくり混ぜる Mencampur dengan ringan</p> <p>手で混ぜる Mencampur dengan tangan</p>

		かき混ぜる、Mengaduk
14	Mencampur dengan ringan、和える	
15	Menuangkan、注ぐ	
16	Mengupas、剥く	りんごの皮をむく、Mengupas buah apel
17	Mencuci、洗う	野菜を洗う Mencuci sayuran
18	Meniriskan air、Mengairkan air 水切りをする	
19	Merendam つける	つけておく、Merendam, Meninggalkan sesuatu dalam saus untuk sementara waktu. Memarinasi.
20	Merendam、置く	20分置いておく Merendam selama kurang lebih 20 menit. Pada setiap instruksi memasak、Kita akan sering melihat adanya kata kerja ~ておく、yang berarti melakukan sesuatu sebelumnya untuk mempersiapkan sesuatu. 洗っておく、Mencuci sesuatu sebelumnya.
21	Membiarkan sesuatu pada suhu ruangan、室温に戻す	バターを室温に戻しておきます。 Membiarkan mentega agar hangat hingga suhu kamar.
22	Meninggalkan sesuatu untuk sementara waktu. 寝かせる	30分寝かせる Meninggalkan sesuatu selama 30 menit.
23	Meremas こねる	
24	Membuat lembut, melembutkan 柔らかくす	
25	Memasukkan ke dalam mangkuk berisikan air panas.湯煎にする	
26	Menghangatkan、 Memanaskan 温める	オーブンを250度に温める Memanaskan oven hingga 250 derajat.
27	Mendinginkan 冷ます	
28	火加減  kekuatan api	強火 Api besar 弱火 Api kecil 中火 Api sedang

		弱火でコトコト、煮る Didihkan dengan menggunakan api kecil.
29	水 air	お湯 air panas ぬるま湯 air hangat 熱湯 air mendidih 沸騰させる merebus, mendidihkan 水を沸騰させる、merebus air
30	Mencuci 洗う	
31	memotong, mengiris, memotong menjadi berbentuk kotak.切る	材料を切る Memotong bahan-bahan makanan みじん切りにする menincang, memotong, menjadi kecil-kecil. さぐ、切りにする memotong secara kasar くし型、切る memotong tipis, mengiris
32	きざむ mencincang, memotong	細かくきざむ memotong menjadi kecil-kecil
33	潰す menghancurkan, menumbuk	
34	飾付ける menghias	
35	絞る memeras	レモンを絞る memeras lemon
36	水を切る menguras air	ざるで水を切る mengeluarkan air dengan saringan
37	冷やす mendinginkan	
38	凍らせる membekukan	
39	炒める menggoreng, menumis	
40	ゆでる memasak sesuatu dalam air mendidih	やわらかくなるまでゆでる didihkan hingga menjadi lembut
41	割る memecahkan	卵を割る memecahkan telur
42	盛り、付ける Melayani	
43	Memarut、卸す	チーズを卸す memarut keju
44	油をひく Memberikan minyak, meminyaki あたためたフライパンに油をひく、meminyaki wajan yang telah dipanaskan	

45	Menambahkan、加える
46	火にかける meletakkan sesuatu di atas api
47	火からおろす Menjauhkan dari api
48	ひっくり返す membalikkan 取り、出す mengeluarkan *味付けする memberi bumbu *ふりかける menaburkan *出す menyajikan Contoh: 料理を出す menyajikan hidangan.

Sumber: rangkuman peneliti dari berbagai sumber.

Setelah mengetahui kata kerja yang sering digunakan dalam proses memasak, selanjutnya akan dibahas mengenai bahan-bahan makanan. Pada tabel berikut akan dipaparkan mengenai bahan-bahan makanan yang biasa digunakan sehari-hari.

Tabel 3.  
材料 Bahan Makanan

No	Nama	Jenis-jenis
1	粉 Tepung	*薄力粉 tepung kue *強力粉 tepung roti *中力粉 tepung serba guna *コンスターチ tepung jagung *片栗粉 tepung kentang *ベーキングパウダー baking soda
2	イースト Ragi	*生イースト ragi segar *ドライイースト ragi kering
3	砂糖 Gula	粉砂糖 = パウダーシュガー = gula tepung *グラニュー糖 gula pasir *上白糖 gula putih *黒砂糖 gula merah *蜂蜜 / はちみつ / ハチミツ madu
		卵白 putih telur




4	卵=Telur	<ul style="list-style-type: none"> <li>*卵黄 = 黄身 kuning telur</li> <li>*生卵 telur segar/mentah</li> <li>*ゆで卵 telur rebus</li> <li>*半熟ゆで卵 telur setengah matang</li> <li>*全熟ゆで卵 / 固ゆで卵 telur rebus matang</li> <li>*全卵= seluruh telur, putih dan kuning</li> </ul>
5	生クリーム = krim segar	
6	バター = Mentega	<ul style="list-style-type: none"> <li>*溶かしバター=mentega cair</li> <li>*無塩バター =mentega tawar</li> <li>*有鉛バター= mentega asin</li> <li>*マーガリン= margarine</li> </ul>
7	エッセンス= essence	<ul style="list-style-type: none"> <li>*バニラエッセンス = vanilla essence</li> <li>*アーモンドエッセンス = almond essence</li> </ul>
8	ナッツ = nuts ドライ フルーツ dry fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>レーズン 干しぶどう= kismis</li> <li>*胡桃 = kacang kenari</li> <li>*胡麻 biji wijen</li> <li>*アーモンド kacang almond</li> <li>*ピーナッツ kacang</li> <li>*松のみ = matsu no mi = kacang pinus</li> </ul>
9	調味料= bumbu	<p>Bumbu dasar Jepang Jepang biasa disingkat dengan “Sa Shi Su Se So”, yakni: Sa untuk Sato 砂糖 Gula。Gula merupakan bumbu pertama yang dianjurkan untuk dimasukkan ke dalam masakan, karena memiliki massa yang lebih berat daripada garam, dianjurkan untuk ditambahkan terlebih dahulu dibandingkan bumbu lainnya.</p> <p>Shi untuk Shio 塩 garam。Garam berfungsi untuk mengeringkan bahan makanan serta menguatkan rasa masakan. Garam ditambahkan setelah gula untuk menyeimbangkan rasa sehingga menjadi lembut.</p>





		<p>Su untuk Su 酢 Cuka. Cuka berfungsi mencegah masakan agar tidak terlalu banyak meresap garam, sehingga diwajibkan dimasukkan setelah garam.</p> <p>Se untuk Seuyu atau Shouyu 醤油 kecap asin Jepang。Shouyu adalah kecap asin Jepang yang dimasukkan ke dalam masakan pada saat terakhir, karena aroma dan rasanya cepat menghilang menguap.</p> <p>Bumbu terakhir adalah So dari Miso, 味噌 atau pasta kacang kedelai. Miso ditambahkan di bagian akhir memasak sebagai sentuhan terakhir, digunakan untuk memperkaya rasa masakan. Terdapat beberapa jenis miso, yaitu: 白味噌 Miso Putih 赤味噌 = Miso merah 合わせ味噌 Miso campuran</p>
10	香辛料 rempah dan bumbu	<ul style="list-style-type: none"> <li>*胡椒 lada</li> <li>*黒胡椒=lada hitam</li> <li>*白胡椒 = lada putih</li> <li>*粒胡椒 = lada utuh</li> <li>*ケチャップ kecap</li> <li>*マヨネーズ mayonnaise</li> <li>*辛子= からし・カラシ mustard</li> <li>*和からし/ガラシ mustard Jepang</li> <li>*洋辛子からし= 洋がらし/ガラシ mustard Barat</li> <li>*スパイス spice</li> <li>*香辛料 Lada</li> <li>*山椒 Japanese Lada</li> <li>*赤唐辛子 red pepper</li> <li>*七味唐辛子 Campuran cabai, biji wijen, dll.</li> </ul>






		<p>*ナツメ ッグ nutmeg、Kemiri</p> <p>*酒 = sake = Minuman Khas Jepang berasal dari beras yang difermentasi.</p> <p>*味醂 mirin = Sejenis sake manis yang digunakan untuk memasak.</p> <p>*酢 Cuka</p> <p>*すし酢 = Cuka untuk sushi.</p>
10	ソース= Saus	<p>醤油 = Kecap asin</p> <p>ウスターソース Saus Worcestershire sauce/ steak sauce</p> <p>*とんかつソース = Saus untuk tonkatsu = Saus kental untuk tonkatsu.</p> <p>*トマトピューレ Pure tomat</p> <p>*トマトペースト = Pasta tomat</p> <p>*ホールトマト = Tomat Utuh dalam botol。</p>
11	ハーブ herbs	<p>オレガノ = oregano</p> <p>月桂樹の葉/ ローリエ laurel</p>
12	スープ sup	<p>コンソメキューブ、固形-ふの素= Kaldu Kotak</p> <p>インスタントスープの素 = insutanto suupu no moto= Sup Instant Campur</p> <p>だし汁 = dashijiru= Kaldu Jepang</p> <p>だしの素 = dashinomoto = Kaldu Jepang instan</p> <p>↳ Kata Kerja: ( ~で ) だしを取る =Membuat kaldu dari (bahan dasar) ~ Biasanya kaldu Jepang だし ( = dashi) Berasal dari かつお節 Atau 煮干し</p>

Tabel 4  
Peralatan Dapur

	Nama perlatan	Istilah Jepang	Keterangan
	Alas memotong talenan. <i>Manaita</i>	bahan makanan,	Alas memotong berbagai bahan makanan, sering disebut dengan talenan. Talenan ada yang terbuat dari plastik dan yang

	 <p><a href="http://kursusmasakjepang.blogspot.com/2014/01/mengenal-parengkapan-untuk-membuat.html">http://kursusmasakjepang.blogspot.com/2014/01/mengenal-parengkapan-untuk-membuat.html</a></p>	<p>tradisional terbuat dari lempengan kayu.</p>
	<p><i>Zaru</i>, saringan bambu</p>  <p><a href="https://japanesestation.com/mengenal-mie-zaru-soba/">https://japanesestation.com/mengenal-mie-zaru-soba/</a></p>	<p>Alat untuk mengeringkan atau meniriskan makanan dari air, berbentuk seperti ayakan bambu. Biasa digunakan untuk mengeringkan soba, udon dan mie, memiliki diameter 30 cm. Salah satu masakan yang terkenal dan menggunakan <i>zaru</i> adalah <i>zaru soba</i>, yaitu mie soba yang disajikan dingin disantap bersama saus dan daun bawang, sangat cocok dihidangkan saat udara sangat panas.</p>
	<p><i>Oroshigane</i></p>  <p><a href="https://www.sbs.com.au/food/article/2013/05/14/utensils-japanese">https://www.sbs.com.au/food/article/2013/05/14/utensils-japanese</a></p>	<p>Parutan uyang digunakan untuk membuat makanan pelengkap seperti jahe, wasabi, dan lobak. Khusus untuk wasabi, parutan yang dipakai tidak boleh terbuat dari logam (terbuat dari parutan dari kulit ikan hiu)</p>
	<p>Griddle, <i>Teppan</i></p> <p><a href="https://fooddiversity.today/id/article_9956.html">https://fooddiversity.today/id/article_9956.html</a></p> 	<p>Alat memasak yang terbuat dari besi baja datar dan tebal, digunakan untuk memasak hidangan yang panggang. Dahulu pemanasan menggunakan arang, namun sekarang banyak yang sudah menggunakan listrik dan dapat dibawakemana-mana, termasuk diletakkan di atas meja makan, saat membuat <i>teppanyaki</i>.</p>

	<p>Parutan <i>Katsuobushibako</i></p>  <p><a href="http://ilhamilyas.blogspot.com/2008/09/mutagenicity-of-smoked-dried-bonito.html">http://ilhamilyas.blogspot.com/2008/09/mutagenicity-of-smoked-dried-bonito.html</a></p>	<p>Alat untuk memarutatau memotong tipis <i>katsuobushi</i>. Alat yang seperti kotak pencil tersebut memiliki pisau yang sangat tajam yang berguna untuk mengiris tipis ikan cakalang yang sudah dikeringkan (diawetkan) sehingga bertekstur keras seperti kayu, sehingga untuk mengkonsumsinya harus diserut terlebih dahulu dengan alat ketam.</p>
	<p>Pisau, <i>Houchou</i></p>  <p><a href="https://japanesestation.com/5-peralatan-dapur-jepang-yang-unik/">https://japanesestation.com/5-peralatan-dapur-jepang-yang-unik/</a></p>	<p>Pisau ini biasanya terbuat dari baja yang keras namun ringan, ujung pisau dibuat lancip agar bisa digunakan untuk memotong dengan sudut yang lebih curam. <i>Houchou</i> ini biasanya digunakan untuk memotong <i>sushi</i>, <i>sashimi</i> dan lainnya.</p>
	<p><i>Suribachi</i> dan <i>Surikogi</i></p>  <p><a href="https://japanesestation.com/5-peralatan-dapur-jepang-yang-unik/">https://japanesestation.com/5-peralatan-dapur-jepang-yang-unik/</a></p>	<p>Peralatan ini mirip dengan ulekan dan cobek. Perbedaannya terletak pada bahan pembuatannya, cobek dan ulekan biasanya terbuat dari batu atau kayu, sementara <i>suribachi</i> dan <i>surikogi</i> ini terbuat dari keramik dan kayu <i>sansho</i>.</p>
	<p>Panci, <i>Nabe</i></p>  <p><a href="https://www.his-travel.co.id/blog/artic/e/detail/cicipi-kehangatan-yosenabe-di">https://www.his-travel.co.id/blog/artic/e/detail/cicipi-kehangatan-yosenabe-di</a></p>	<p>Dahulu, <i>Nabe</i> berarti panci masak besar yang terbuat dari keramik atau besi yang digunakan untuk masakan yang direbus atau sejenis semur. Namun saat ini, dapat berarti panci atau wajan apapun. Kebanyakan dalam satu keluarga memiliki dua atau tiga ukuran</p>

	<u><a href="#">-musim-dingin</a></u>	<i>nabe.</i>
	<p>Wadah penyimpanan beras, <i>Komebitsu</i></p>  <p><a href="https://www.japantrendshop.com/kome-bitsu-rice-storage-box-p-4712.html">https://www.japantrendshop.com/kome-bitsu-rice-storage-box-p-4712.html</a></p>	<p>Wadah penyimpanan beras modern saat ini terbuat dari plastik dan memiliki tombol untuk mengeluarkan beras dalam jumlah yang diinginkan. Dahulu tempat penyimpanan beras tersebut terbuat dari kayu wangi dan diikat dengan bambu, serta memiliki kotak kecil untuk mengambil beras.</p>
	<p>Rice serving container, <i>Ohitsu</i></p> 	<p>Mangkuk yang dibuat dari kayu yang telah dipernis rata dan tertutup, berguna untuk membawa nasi ke meja makan. Saat ini selain kayu, plastik juga menjadi bahan dasar mangkuk.</p>
	<p>Rolling pin <i>Membou</i></p> 	<p>Alat penting untuk membuat mie dengan tangan. Selain untuk membuat mie, juga dapat digunakan untuk meratakan adonan roti dan kue gaya Barat.</p>
	<p>Saringan, <i>Koshiki</i></p> 	<p>Sangat penting dan banyak digunakan misalnya untuk menghilangkan ampas katsuobushi dan teh. Terdapat berbagai ukuran, ada yang untuk mengambil masakan dari minyak ataupun yang besar sebagai alat untuk mengambil mie dari air mendidih.</p>
	<p><i>Makisu</i></p> 	<p>Alat seperti tikar yang digunakan untuk membuat sushi, berguna untuk menggulung rumput laut yang sudah dilapisi nasi dan isinya.</p>
	<p>Kompur gas kecil, <i>Konro</i></p>	<p>Kompur kecil yang diisi gas dalam botol atau kaleng. Biasanya digunakan untuk memasak <i>sukiyaki</i> atau makanan dalam pot/panci lainnya.</p>



	 <a href="https://www.sushisushi.co.uk/blogs/education/konro-the-japanese-grill-arriving-soon">https://www.sushisushi.co.uk/blogs/education/konro-the-japanese-grill-arriving-soon</a>	
	<p>Batu asahan <i>toishi</i> 砥石</p>  <a href="https://www.amazon.ca/Yoshihiro-Toishi-Japanese-Whetstone-Sharpening/dp/B009SZMIP8">https://www.amazon.ca/Yoshihiro-Toishi-Japanese-Whetstone-Sharpening/dp/B009SZMIP8</a>	<p>Alat asahan, digunakan untuk menjaga agar pisau tetap tajam sehingga dapat berfungsi dengan baik.</p>

Sumber: Ashkenazi, M & Jacob, J., 2003, *Food Culture in Japan*, hal: 98, Greenwood Press

#### D. Mari Membaca Resep

Membaca resep masakan, baik itu dari buku resep, maupun dari blog atau aneka tulisan di internet memiliki pola-pola kalimat tertentu. Pola-pola tersebut adalah sebagai berikut:

まず～(し)ます = langkah pertama yang akan dilakukan ialah ~

Contoh: まず材料を計ります。Pertama, kita akan menimbang bahan-bahannya.

次に～(し)ます = つぎに ~ (し)ます。Dan selanjutnya, kita akan ~

Contoh: 次にをみじん、切りにします。Selanjutnya, memotong bawang.

～(し)ている間に～(し)ます = sambil menunggu ~, kita akan ~

Contoh: 冷蔵庫で冷ましているにクリームを泡立てます。

= Sambil menunggu dingin di dalam kulkas, kita akan mengocok krim.

～(し)ておきます。melakukan sesuatu sebelumnya.

Contoh: オープンを暖めておきます。Memanaskan oven terlebih dahulu.

～たら出来上がりです = ketika~, maka selesailah. / setelah ~, maka selesai.

Contoh: 粉砂糖を上からかけたら出来上がります。

= Setelah menaburkan gula bubuk di atasnya, maka selesailah sudah.

## E. Bagaimana Cara Menyantap

Pada saat memulai makan, orang Jepang biasanya mengucapkan ‘*itadakimasu*’ dan mengakhirinya dengan ucapan ‘*gochisousama deshita*’ sambil menangkupkan kedua belah tangan di depan dada.

Ucapan *itadakimasu* ini merupakan bentuk terima kasih kepada semua orang-orang yang telah berjasa memuat hidangan hingga siap makan. Ucapan tersebut hampir sama maknanya dengan ‘*gochiisousama deshita*’, lebih tepatnya ucapan syukur dapat menikmati hidangan.

Selain itu, di Jepang juga terdapat beberapa larangan saat makan, seperti meletakkan saku di meja, bersuara saat mengunyah dan menyisakan nasi atau makanan lain di piring. Semua tata krama tersebut merupakan bentuk penghargaan dan wujud atas rasa terima kasih atau syukur terhadap makanan yang telah disantap

Di bawah ini terdapat beberapa istilah yang sering tertera pada kemasan makanan.

冷やしてお召し上がりください = Sajikan saat dingin

よく、振ってお召し上がりください = Kocok sebelum disajikan/kocok terlebih dahulu untuk rasa terbaik.

## F. Membaca Label Kemasan Produk Makanan

\*缶詰 makanan kaleng

\*瓶詰め makanan dalam botol

\*生, segar



\*原材料 bahan mentah.

\*賞味期限 tanggal kedaluarsa

Contoh: 賞味期限が過ぎる atau 賞味期限が切れる = tanggal kedaluarsanya telah berakhir

Catatan: bertanya kepada penjaga toko untuk mengetahui berapa lama suatu produk dapat bertahan.

Contoh: これはどれぐらい持ちますか? = Berapa lama dapat bertahan?

保存 Menyimpan

\*要冷蔵 Simpan di kulkas

Contoh: 開封後は要冷蔵 = Segera masukkan dalam kulkas setelah dibuka.

Contoh: 涼しく乾燥した場所に保存してください。

= Simpan di tempat dingin dan kering.

\*常温ほぞん = Simpan pada suhu kamar

\*低脂肪 = Rendah lemak

\*冷凍食品 = Makanan beku

\*合成保存料 = Pengawet sintetis

\*合成着色料 = Pewarna buatan

\*無添加 = Bebas zat aditif

\*使用 = Menggunakan, didalamnya terdapat kandungan.

Contoh: 合成保存料使用 = Mengandung Pengawet sintetis / Buatan.

Contoh: 合成着色料は一切使用しておりません = Tidak mengandung pewarna buatan

\*食品添加物 = Bahan Makanan tambahan

\*遺伝子組み換え食品 = Produk makanan hasil rekayasa genetik

\*有機栽培 = Organik/tumbuhan organik, Budidaya organik

## KESIMPULAN

Makanan dan proses memasak merupakan kegiatan sehari-hari yang dilakukan oleh manusia. Segala hal yang berhubungan dengan makanan merupakan hal yang penting, tidak saja berhubungan dengan kebutuhan untuk bertahan hidup, namun juga bias menjadi pintu gerbang untuk menguasai bahasa asing, dalam hal ini Bahasa Jepang. Melalui pengenalan budaya makan, kegiatan mempelajari bahasa asing tidak saja tentang tata bahasa dan kosa kata. Makanan,

memasak dan berbelanja menghadirkan kesempatan untuk berbicara dalam bahasa Jepang sekaligus menikmati momennya. Suasana yang santai saat menikmati makanan dapat membantu membangun dan memperlancar komunikasi. Kegiatan memasak dan berbelanja pun tidak kalah menyenangkannya. Dimulai dengan menyukai makanan Jepang, mempelajari kosakata yang berhubungan dengan makanan Jepang, membaca resep masakan Jepang di buku resep atau internet, berbelanja di supermarket hingga mencobanya membuat sendiri di rumah atau dengan menatangi restoran yang menyajikan makanan Jepang, kita secara tidak langsung belajar Bahasa Jepang melalui cara yang lebih menyenangkan dan mengenyangkan. Belajar bahasa melalui budayanya.

### Daftar Rujukan

- Ashkenazi, M & Jacob, J., 2003, *Food Culture in Japan*, Greenwood Press
- Hosking, R., 2003, *A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture*. Singapura: Tuttle Publishing.
- Nazir (1998). *Metode Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Otmazgin NK., 2007, Japanese Popular Culture in East and Southeast Asia: Time for a Regional Paradigm? *Kyoto Review of Southeast Asia. Issue 8-9* (Marett 007). Paradigms in the 21st Century Global Mediascape”, Springer, New York.
- Results of JETRO’s Survey on Japanese Foods Directed at Overseas Consumers - Japanese dishes rank top as most popular foreign cuisine in six-city survey of emerging markets – Press Release. 28 Maret 2014  
<http://www.jetro.go.jp/en/news/releases/20140328186-news>
- “*The Japanese Food Boom Shows No Sign of Slowing Down*,”  
<https://www.forbes.com/sites/adelsteinjake/2017/10/02/the-japanese-food-boom-shows-no-sign-of-slowing-down/#432eeca22118>, diunduh pada 5 Oktober 2017.  
<http://kursusmasakjepang.blogspot.com/2014/01/mengenal-parengkapan-untuk-membuat.html>  
<https://japanesestation.com/mengenal-mie-zaru-soba/>  
<https://www.sbs.com.au/food/article/2013/05/14/utensils-japanese>  
[https://fooddiversity.today/id/article\\_9956.html](https://fooddiversity.today/id/article_9956.html)  
<http://ilhamilyas.blogspot.com/2008/09/mutagenicity-of-smoked-dried-bonito.html>  
<https://japanesestation.com/5-peralatan-dapur-jepang-yang-unik/>  
<https://www.his-travel.co.id/blog/article/detail/cicipi-kehangatan-yosenabe-di-musim-dingin>  
<https://www.sushisushi.co.uk/blogs/education/konro-thejapanesegrillarrivingsoon>

---

<https://www.amazon.ca/Yoshihiro-Toishi-Japanese-Whetstone-Sharpening/dp/B009SZMIP8>

<https://www.japantrendshop.com/kome-bitsu-rice-storage-box-p-4712.html>

<https://lifestyle.bisnis.com/read/20190202/219/884940/-cinta-berawal-dari-perut-naik-ke-hati>

<https://www.thejakartapost.com/news/2013/07/15/indonesians-beat-koreans-become-no-2-learning-japanese.html>

<http://www.investor.co.id>