

ANALISIS SEMIOTIKA MAKNA DENOTATIF DAN KONOTATIF MAKANAN DALAM ANIME “NOHARA HIROSHI’S LUNCH STYLE” KARYA YOICHI TSUKAHARA

Maisya Unzilatur Rosyidah

S1 Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya

Email: maisya.22103@mhs.unesa.ac.id

Dr. Dra. Parastuti, M.Pd., M.Ed.

Dosen Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya

Email: parastuti@unesa.ac.id

Abstrak

Anime Jepang sering menampilkan makanan tidak hanya sebagai tampilan visual, tetapi juga sebagai simbol yang mengandung makna budaya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis makna denotatif dan konotatif makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style* karya Yoichi Tsukahara, baik dari perspektif masyarakat Jepang maupun masyarakat global. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan semiotika Roland Barthes. Data diperoleh dari 12 episode anime yang menampilkan berbagai jenis makanan Jepang dan internasional. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi makna denotasi dan makna konotasi dari makanan yang ditampilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa makanan memiliki dua tingkat makna. Secara denotatif, makanan digambarkan secara realistis melalui bahan dan penyajiannya. Secara konotatif, makanan merepresentasikan nilai budaya Jepang seperti kebersamaan, kesederhanaan, dan penghargaan terhadap musim. Bagi masyarakat global, makanan mencerminkan keterbukaan budaya Jepang terhadap budaya luar serta proses *glocalization* (adaptasi global menjadi lokal). Penelitian ini menyimpulkan bahwa makanan dalam anime tersebut berperan sebagai media penyampaian nilai budaya yang efektif dan menjadi simbol identitas, tradisi, serta perubahan sosial dalam masyarakat Jepang modern.

Kata kunci: semiotika, makna makanan, anime Jepang, Roland Barthes, budaya Jepang

要旨

日本のアニメでは、食べ物は単なる視覚的な表現としてだけでなく、文化的な意味を持つ象徴として描かれることが多い。本研究は、塚原洋一によるアニメ『野原ひろし 昼メシの流儀』に登場する食べ物の示唆的意味（デノテーション）と含意的意味（コノテーション）を、日本社会およびグローバルな視点から分析することを目的とする。本研究では、記述的質的研究法を用い、ロラン・バルトの記号論的アプローチを採用した。データは、日本料理および外国料理が描かれているアニメ全12話から収集された。分析は、作品に登場する食べ物のデノテーションとコノテーションの意味を明らかにすることで行われた。分析結果から、食べ物には二つの意味のレベルがあることが分かった。デノテーションのレベルでは、食べ物は材料や盛り付けを通して写実的に描かれている。一方、コノテーションのレベルでは、食べ物は共同性、簡素さ、季節を大切にすることといった日本文化の価値観を表している。グローバルな視点から見ると、食べ物は日本文化の対外的な開放性や、グローカリゼーション（グローバルな要素をローカル文化に適応させる過程）を反映している。本研究は、当該アニメにおける食べ物が、文化的価値を効果的に伝える媒体として機能し、現代日本社会におけるアイデンティティ、伝統、そして社会的変化を象徴していることを明らかにした。

キーワード： 記号論、食べ物、アニメ、日本文化、ロラン・バルト

PENDAHULUAN

Anime sebagai salah satu bentuk animasi asal Jepang telah berkembang menjadi bagian dari budaya populer yang dikenal luas di seluruh dunia. Lebih dari

sekadar hiburan, anime berfungsi sebagai media budaya yang merepresentasikan nilai-nilai dan cara pandang masyarakat Jepang, seperti kedisiplinan, kerja keras, kebersamaan, dan penghargaan terhadap momen kehidupan sehari-hari. Salah satu unsur budaya yang secara konsisten hadir dalam anime adalah makanan.

Dalam budaya Jepang, makanan tidak hanya bermakna sebagai pemenuhan kebutuhan fisik, tetapi juga memuat nilai sosial, budaya, dan spiritual yang berkaitan erat dengan tradisi, musim, serta kondisi sosial masyarakat. Penggambaran makanan dalam anime yang disajikan secara detail dan estetik menjadikannya bukan sekadar elemen visual, melainkan tanda budaya yang memuat makna mendalam.

Penelitian ini mengambil objek kajian anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*, sebuah turunan dari serial *Crayon Shin-chan* yang berfokus pada tokoh Nohara Hiroshi, seorang pegawai kantor biasa sekaligus kepala keluarga. Berbeda dengan anime bertema makanan lainnya yang umumnya menampilkan kuliner mewah atau kompetisi memasak, anime ini secara khusus mengangkat kebiasaan makan siang sederhana seorang pekerja kantor di tengah rutinitas kerja yang padat. Makanan yang ditampilkan bersifat realistis, terjangkau, dan dekat dengan kehidupan kelas pekerja Jepang modern, sehingga menjadikannya representasi yang autentik terhadap kondisi sosial dan budaya masyarakat Jepang. Dalam anime ini, makan siang tidak sekadar bermakna mengisi perut, tetapi juga menjadi sarana untuk mendapatkan ketenangan, melepas stres, dan menikmati kebahagiaan kecil di tengah tekanan pekerjaan.

Perbedaan latar belakang budaya antara penonton Jepang dan non-Jepang menyebabkan perbedaan dalam memaknai makanan yang ditampilkan. Penonton Jepang cenderung memahami makanan tersebut sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari mereka dan merasakan nostalgia serta empati terhadap karakter, sementara penonton non-Jepang lebih sering memandang makanan sebagai simbol budaya Jepang yang unik dan menarik. Perbedaan pemaknaan ini menunjukkan bahwa makna makanan dalam anime bersifat beragam dan sangat dipengaruhi oleh konteks budaya penontonnya. Untuk memahami makna tersebut secara mendalam, penelitian ini menggunakan pendekatan semiotika Roland Barthes, yang membedah tanda melalui dua tingkatan makna, yaitu makna denotatif sebagai makna literal yang tampak secara langsung, dan makna konotatif sebagai makna tambahan yang dipengaruhi oleh nilai budaya, sosial, dan pengalaman masyarakat.

Sejumlah penelitian sebelumnya telah mengkaji makanan sebagai objek semiotika dalam film dan animasi. Pratiwi dan Marfathonah (2023) menunjukkan bahwa makanan dalam film animasi *Let's Eat* berfungsi sebagai simbol cinta dalam budaya Asia. Frisnatiara dkk. (2023) mengkaji film *The Menu* dan menemukan bahwa makanan dapat menjadi medium kritik sosial dan ideologis. Sementara itu, Robby dkk.

(2021) menegaskan bahwa adegan makan merupakan ruang simbolik yang sarat makna konotatif dan berkaitan erat dengan emosi, relasi sosial, serta perkembangan karakter. Meski demikian, penelitian-penelitian tersebut belum secara spesifik mengkaji makna makanan dalam anime Jepang dengan fokus pada kehidupan sehari-hari pekerja kantor dan nilai budaya yang melekat di dalamnya. Oleh karena itu, penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan menganalisis makna denotatif dan konotatif makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style* menggunakan teori semiotika Roland Barthes, sekaligus membandingkan perbedaan pemaknaan antara masyarakat Jepang dan non-Jepang.

Penelitian ini dibatasi pada season pertama anime yang terdiri dari 12 episode yang dirilis pada tahun 2025, dengan fokus analisis hanya pada makanan yang dipesan oleh tokoh utama, Nohara Hiroshi. Analisis difokuskan pada makna denotatif dan konotatif, tanpa menyertakan analisis tingkat mitos maupun pembahasan mendalam mengenai aspek gizi, teknik memasak, atau resep makanan, kecuali jika hal tersebut berkaitan langsung dengan makna yang terkandung dalam makanan tersebut. Melalui pendekatan ini, penelitian diharapkan dapat memperkaya kajian budaya populer Jepang dari sudut pandang semiotika makanan, sekaligus memberikan pemahaman yang lebih luas tentang komunikasi lintas budaya di era globalisasi media.

Semiotika merupakan ilmu yang mempelajari tanda dan cara kerjanya dalam kehidupan manusia. Istilah ini berasal dari bahasa Yunani *semeion* yang berarti tanda (Sobur, 2016). Dalam kehidupan sehari-hari, manusia selalu berinteraksi dengan berbagai tanda, mulai dari rambu lalu lintas hingga bahasa yang digunakan dalam berkomunikasi. Ferdinand de Saussure menjelaskan bahwa setiap tanda terdiri dari dua unsur yang tidak terpisahkan, yaitu penanda (*signifier*) sebagai bentuk fisik tanda dan petanda (*signified*) sebagai konsep atau makna yang terbentuk dalam pikiran (Saussure dalam Kurniawan, 2021). Sementara itu, Charles Sanders Peirce membagi tanda menjadi tiga jenis berdasarkan hubungannya dengan objek yang diwakili, yakni ikon, indeks, dan simbol (Vera, 2015). Secara lebih luas, semiotika telah berkembang menjadi alat analisis yang digunakan dalam berbagai bidang seperti komunikasi, sastra, antropologi, film, iklan, hingga studi budaya (Piliang, 2018).

Dalam perkembangan semiotika modern, Roland Barthes hadir sebagai tokoh yang memperluas pemikiran Saussure dengan menambahkan konsep dua tingkat pemaknaan, yaitu denotasi dan konotasi, serta konsep mitos sebagai cara masyarakat mengonstruksi

makna sehingga seolah tampak alami dan wajar (Barthes, 2017). Melalui karyanya *Mythologies* (1957), Barthes menganalisis berbagai objek budaya populer dan menunjukkan bahwa tidak ada yang benar-benar alami dalam budaya, karena semuanya merupakan hasil konstruksi sosial (Barthes, 2017). Barthes juga menegaskan bahwa pembacaan tanda bersifat dinamis dan dapat berbeda-beda tergantung pada konteks budaya serta pengalaman pembacanya (Wibowo, 2013). Pendekatan Barthes sangat relevan untuk menganalisis teks-teks budaya populer seperti iklan, film, televisi, dan anime, karena teorinya memang dikembangkan untuk membaca fenomena budaya massa (Sobur, 2016).

Makna denotasi adalah tingkat pertama dalam sistem pemaknaan Barthes, yakni makna yang paling dasar dan literal dari sebuah tanda (Barthes, 2017). Makna ini bersifat objektif, dapat diverifikasi, dan umumnya disepakati secara bersama dalam satu komunitas bahasa. Dalam konteks visual, makna denotasi adalah deskripsi faktual dari apa yang tampak dalam gambar, tanpa interpretasi tambahan (Fiske, 2012). Pemahaman terhadap makna denotasi menjadi titik awal yang penting sebelum peneliti dapat masuk ke tahap pemaknaan yang lebih dalam (Wibowo, 2013).

Di atas makna denotasi, terdapat makna konotasi sebagai tingkat pemaknaan yang lebih dalam dan bersifat subjektif. Konotasi muncul ketika makna denotasi bertemu dengan emosi, nilai budaya, dan ideologi dari pembaca tanda (Wibowo, 2013). Makna konotasi tidak terbentuk secara sadar, melainkan tertanam melalui proses pembelajaran budaya. Dalam analisis media dan iklan, makna konotasi menjadi sangat penting karena di sinilah pesan-pesan persuasif dan ideologis bekerja (Piliang, 2018). Makna konotasi juga bersifat tidak tetap, karena dapat berubah seiring waktu dan berbeda antar budaya (Vera, 2015). Dalam konteks anime Jepang, konotasi dalam representasi visual memiliki kekayaan dan kompleksitas tersendiri yang tidak selalu dapat dipahami oleh penonton internasional (Napier, 2016).

Dalam anime Jepang, makanan tidak sekadar ditampilkan sebagai objek konsumsi, melainkan berfungsi sebagai tanda budaya yang kaya makna. Penggambaran makanan secara detail dalam anime mencerminkan pentingnya peran makanan dalam kehidupan sosial dan spiritual masyarakat Jepang (Allison, 2008). Secara denotatif, makanan dalam anime menunjukkan jenis hidangan tertentu seperti bento, ramen, atau onigiri. Namun secara konotatif, makanan-makanan tersebut membawa makna yang jauh lebih dalam, mulai dari kasih sayang, persahabatan, hingga identitas budaya (Barthes, 2017). Konsep *omotenashi* atau keramahan yang tulus juga sering tercermin dalam

cara makanan disajikan dan dibagikan antar karakter sebagai simbol ikatan emosional (Iwabuchi, 2015). Selain itu, jenis makanan yang ditampilkan dalam anime dapat berfungsi sebagai penanda waktu, tempat, situasi sosial, bahkan kepribadian tokoh (Allison, 2008). Nilai-nilai budaya Jepang seperti penghargaan terhadap musim (*shun*), kesegaran bahan (*shinsen*), dan keseimbangan (*wa*) turut tercermin dalam representasi makanan tersebut (Ashkenazi & Jacob, 2003). Dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*, makanan dianalisis menggunakan teori semiotika Roland Barthes sebagai tanda yang merepresentasikan kehidupan sehari-hari pekerja kantoran Jepang, sekaligus sebagai media yang menyampaikan makna budaya yang dapat dimaknai secara berbeda oleh masyarakat Jepang dan masyarakat global.

Kajian ini diperkuat oleh dua penelitian terdahulu yang relevan. Pertama, penelitian Nabilla Nur Rahma (2021) yang menganalisis makna simbolik bento dalam film *Bento Harassment* menggunakan pendekatan semiotika Roland Barthes dengan metode deskriptif kualitatif, dan menemukan berbagai tanda berupa denotasi dan konotasi yang berkaitan dengan tokoh-tokoh dalam film. Kedua, penelitian Irma Setia Arum Sari (2022) yang menganalisis makna denotatif dan konotatif pada lirik lagu Album *Traveler* oleh Official 髭男 Dism dengan metode yang sama.

Persamaan kedua penelitian tersebut dengan penelitian ini terletak pada penggunaan pendekatan semiotika Roland Barthes dan metode deskriptif kualitatif. Perbedaannya terletak pada objek kajian, di mana penelitian ini secara khusus menganalisis tanda visual berupa makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style* dengan fokus pada representasi kehidupan pekerja kantoran Jepang serta perbedaan pemaknaan makanan antara masyarakat Jepang dan masyarakat global.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan pendekatan semiotika Roland Barthes. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada proses pemaknaan terhadap tanda-tanda visual yang muncul dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*, khususnya representasi makanan yang tidak dapat dianalisis secara statistik melainkan harus dikaji secara mendalam dan interpretatif. Melalui teori Roland Barthes, makanan dalam anime dianalisis berdasarkan dua tingkat pemaknaan, yaitu makna denotasi yang merujuk pada makna langsung dan tampak secara visual, serta makna konotasi yang berkaitan dengan makna lebih dalam yang dipengaruhi

oleh budaya, kebiasaan, dan pengalaman sosial masyarakat. Dengan pendekatan ini, makanan dalam anime tidak hanya dipahami sebagai objek visual, tetapi juga sebagai tanda budaya yang memiliki makna tertentu bagi masyarakat Jepang sekaligus dapat dimaknai secara berbeda oleh masyarakat global.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh langsung dari anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style* yang terdiri dari 12 episode pada season pertama dan dirilis pada tahun 2025, dapat ditonton secara resmi melalui platform streaming iQIYI. Anime ini dipilih karena secara khusus mengangkat tema makan siang dan kehidupan sehari-hari tokoh utamanya, sehingga menampilkan berbagai jenis makanan dalam situasi yang nyata dan kontekstual. Data primer yang dikumpulkan mencakup adegan-adegan yang menampilkan makanan, tampilan visual makanan secara detail, suasana yang menyertai aktivitas makan siang, serta dialog dan narasi yang berkaitan dengan makanan. Adapun data sekunder diperoleh dari berbagai referensi tertulis yang relevan seperti buku, artikel ilmiah, jurnal, dan situs terpercaya yang digunakan untuk mendukung dan memperkuat analisis terhadap data primer.

Pengumpulan data dilakukan melalui dua teknik utama, yaitu observasi dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan menonton anime secara menyeluruh dan berulang-ulang sambil memperhatikan secara cermat setiap adegan yang menampilkan makanan, termasuk cara makanan disajikan, dimakan, dan ditanggapi oleh tokoh utama. Teknik dokumentasi dilakukan dengan mengambil tangkapan layar dari adegan-adegan yang menampilkan makanan sebagai bahan visual untuk mendukung analisis. Selain itu, digunakan pula kartu data untuk mencatat dan mengelompokkan informasi secara sistematis. Proses pengumpulan data dilakukan dengan mengumpulkan dialog, monolog, dan adegan yang menunjukkan menu makan siang tokoh Hiroshi, kemudian mencatatnya dalam tabel data yang dilengkapi dengan kode waktu berupa episode, menit, dan detik saat adegan berlangsung.

Analisis data dilakukan secara bertahap menggunakan analisis semiotika Roland Barthes. Tahap pertama adalah mengidentifikasi adegan-adegan yang menampilkan makanan dan mengumpulkannya melalui kartu data. Tahap kedua adalah menganalisis makna denotatif makanan berdasarkan apa yang tampak secara langsung, seperti nama makanan, bahan utama, bentuk, warna, porsi, dan cara penyajiannya, dengan didukung oleh referensi kuliner Jepang seperti karya Eric C. Rath serta Theodore C. Bestor dan Victoria Lyon Bestor. Tahap ketiga adalah menganalisis makna konotatif

makanan bagi masyarakat Jepang dengan mempertimbangkan konteks budaya seperti *shokubunka*, kebiasaan makan siang pekerja kantoran, dan nilai-nilai sosial yang berkaitan dengan makanan. Tahap keempat adalah menganalisis makna konotatif makanan bagi masyarakat global atau non-Jepang, dengan melihat bagaimana anime sebagai media populer membentuk persepsi lintas budaya terhadap makanan Jepang. Tahap terakhir adalah menarik kesimpulan berdasarkan keseluruhan hasil analisis yang diharapkan dapat menjawab rumusan masalah dan memberikan gambaran yang jelas mengenai makna denotasi dan konotasi makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis terhadap 24 data makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*, penelitian ini menunjukkan bahwa makanan tidak hanya berperan sebagai pemenuhan kebutuhan tubuh. Makanan juga berfungsi sebagai simbol budaya yang mengandung makna denotatif dan makna konotatif, yang dapat dipahami secara berbeda oleh masyarakat Jepang dan masyarakat global.

Pada Makna denotatif, makanan dalam anime ini berkaitan dengan bentuk fisik dari hidangan yang ditampilkan. Barthes (2017) menyatakan bahwa makna denotatif merupakan tahap pemaknaan pertama yang bersifat objektif dan dapat dilihat secara langsung. Dalam penelitian ini, seluruh 24 data menunjukkan bahwa makanan digambarkan secara rinci, mulai dari warna, bentuk, bahan penyusun, hingga penyajiannya. Sebagai contoh, pada Data 1 yang menampilkan kari daging domba dan nasi saffron, makna denotatifnya terlihat dari warna kari yang cokelat kemerahan dan nasi yang berwarna kuning keemasan. Contoh lain terdapat pada Data 2 tentang magurodon, yang dapat dikenali secara visual melalui potongan tuna mentah dengan wasabi dan irisan daun bawang di bagian atasnya. Hasil ini sesuai dengan pendapat Fiske (2012) yang menjelaskan bahwa makna denotatif adalah apa yang benar-benar terlihat dalam gambar tanpa tambahan penafsiran.

Untuk memastikan ketepatan makna literal dari setiap hidangan yang dianalisis, penelitian ini merujuk pada sumber-sumber kuliner Jepang yang kredibel, seperti '*Cuisine and Identity in Contemporary Japan*' karya Theodore C. Bestor dan Victoria Lyon Bestor, serta '*Japan's Cuisines: Food, Place and Identity*' karya Eric C. Rath, sehingga identifikasi terhadap bahan, tampilan, dan penyajian makanan dapat dilakukan secara akurat dan tervalidasi. Kedua sumber tersebut secara bersamaan membahas bagaimana kuliner Jepang

dapat dipahami secara literal melalui komposisi bahan, teknik penyajian, dan identitas visual yang melekat pada setiap hidangan. Theodore C. Bestor dan Victoria Lyon Bestor memfokuskan bahasannya pada aspek sosiologis kuliner, di mana setiap hidangan secara denotatif didefinisikan melalui bahan-bahan spesifik yang mencerminkan pilihan konsumsi dan strata sosial masyarakat Jepang modern. misalnya, *sushi* secara literal dibedakan berdasarkan komposisi dan teknik pembentukan bahan: *nigiri-zushi* secara harfiah terdiri dari nasi cuka yang dibentuk dengan tangan dan ditutup irisan ikan segar tanpa tambahan bahan lain, sehingga perubahan pada salah satu komponen tersebut secara denotatif mengubah identitas hidangan itu sendiri. Sementara itu, Eric C. Rath menelaah makna denotatif hidangan dari sisi historis, dengan menunjukkan bahwa bahan-bahan yang kini dianggap sebagai ciri khas masakan tradisional Jepang, seperti sup miso yang secara literal didefinisikan melalui tiga komponen utama yaitu kaldu dashi, pasta miso, serta tofu atau sayuran yang dipotong seragam dan disajikan dalam mangkuk, merupakan hasil adaptasi dan konstruksi historis yang telah berubah dari waktu ke waktu, namun tetap mempertahankan identitas literalnya melalui standar bahan dan tampilan yang terverifikasi. Secara keseluruhan, kedua sumber ini memberikan fondasi denotatif yang kuat dalam mengidentifikasi setiap hidangan Jepang secara akurat, baik dari segi bahan, tampilan, maupun cara penyajiannya.

Sebagai media visual, anime memiliki kelebihan dalam menampilkan detail makanan sehingga mudah dipahami oleh penonton dari berbagai latar belakang budaya. Napier (2016) menjelaskan bahwa anime Jepang terkenal dengan penggambaran makanan yang sangat detail dan menggugah selera, bahkan sering menjadi fokus utama dalam suatu adegan. Hal ini juga terlihat dalam penelitian ini, di mana setiap hidangan ditampilkan dengan perhatian khusus pada tekstur, warna, dan susunan visualnya.

Bagi masyarakat Jepang, makanan yang ditampilkan dalam anime ini memiliki makna konotatif yang sangat dekat dengan kehidupan sehari-hari, identitas budaya, dan nilai-nilai sosial. Barthes (2017) menjelaskan bahwa makna konotatif muncul ketika makna denotatif bertemu dengan perasaan, nilai budaya, dan ideologi yang dimiliki oleh pembaca tanda. Dalam menyatakan makna-makna konotatif tersebut, penelitian ini didukung oleh berbagai rujukan dari beragam literatur, baik berupa buku, artikel, jurnal, maupun situs terpercaya dari berbagai negara, yang digunakan untuk memastikan ketepatan makna tersirat dari setiap makanan yang dianalisis. Hasil analisis menunjukkan bahwa makna konotatif makanan dalam konteks

masyarakat Jepang dapat dikelompokkan ke dalam beberapa kategori utama. Pertama, makanan sebagai bagian dari rutinitas pekerja. Hidangan seperti karaage teishoku (Data 5), kushikatsu teishoku (Data 8), dan katsudon (Data 24) menggambarkan makanan yang sederhana, mengenyangkan, dan akrab dengan kehidupan pekerja kantoran. Japan Experience (2024) menyebutkan bahwa makanan seperti karaage berperan sebagai *comfort food* yang memberi rasa nyaman setelah seharian bekerja. Kedua, makanan sebagai identitas daerah. Hidangan seperti soki soba (Data 6), tonteki (Data 11), dan wanko soba (Data 15) mencerminkan kebanggaan daerah terhadap kuliner khas masing-masing wilayah. Myojo USA (2024) menjelaskan bahwa Okinawa soba memiliki sejarah yang panjang dan menjadi bagian penting dari identitas budaya Okinawa yang berbeda dari wilayah utama Jepang. Ketiga, makanan musiman yang menunjukkan hubungan manusia dengan alam. Hidangan seperti somen (Data 20) dan udonsuki (Data 9) memperlihatkan penyesuaian jenis makanan dengan musim tertentu. Kikkoman (2012) menyatakan bahwa somen sangat lekat dengan musim panas di Jepang karena biasanya disajikan dingin dan memberikan kesegaran. Keempat, makanan sebagai sarana kebersamaan. Hidangan seperti yakiniku (Data 19), okonomiyaki (Data 23), dan paella (Data 22) menekankan pengalaman makan bersama sebagai aktivitas sosial. Richey dan Suzuki (2021) menjelaskan bahwa proses memasak dan menyantap okonomiyaki sering dilakukan secara bersama-sama dan dapat mempererat hubungan antarindividu. Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa masyarakat Jepang bersikap terbuka terhadap makanan asing yang kemudian disesuaikan dengan selera lokal. Hidangan seperti kari India (Data 1 dan 13), burger alpukat (Data 4), dan masakan Cina gaya Amerika (Data 12) menunjukkan adanya proses *glocalization*. Bestor (2011) menjelaskan bahwa masyarakat Jepang memiliki kemampuan yang kuat dalam menerima pengaruh luar tanpa kehilangan identitas budayanya sendiri.

Tabel berikut merangkum kategori makna konotatif makanan bagi masyarakat Jepang:

Kategori	Contoh Makanan	Makna Konotatif
Rutinitas Pekerja	Karaage teishoku, Kushikatsu, Katsudon	Makanan praktis, mengenyangkan, comfort food
Identitas Regional	Soki soba, Tonteki, Wanko soba	Kebanggaan daerah, pelestarian kuliner lokal

Makanan Musiman	Somen, Udon, Sukiyaki	Penyesuaian dengan musim, hubungan dengan alam
Kebersamaan	Yakiniku, Okonomiyaki, Paella	Makan bersama, mempererat hubungan sosial
Adaptasi Asing	Kari India, Burger alpukat, Biryani	Keterbukaan budaya, proses glocalization

Bagi masyarakat global atau non-Jepang, makanan yang ditampilkan dalam anime ini memiliki makna konotatif yang berbeda dibandingkan dengan masyarakat Jepang. Makanan Jepang sering dipahami sebagai gambaran budaya yang unik, menarik, dan terasa eksotis untuk dicoba. Sementara itu, keberadaan makanan asing di Jepang dipandang sebagai tanda berkembangnya globalisasi dalam dunia kuliner. Hasil penelitian menunjukkan beberapa pola pemaknaan yang umum dari sudut pandang masyarakat global. Pertama, makanan Jepang dilihat sebagai simbol hidup sehat dan sederhana. Hidangan seperti sushi (Data 3), somen (Data 20), dan miso sup (Data 2) kerap dikaitkan dengan pola makan yang menyehatkan. Tomo Restaurant (2024) menjelaskan bahwa sushi, khususnya California roll, dianggap memiliki kandungan gizi yang baik, seperti lemak sehat dari alpukat dan omega-3 dari nori. Kedua, makanan dipahami sebagai sarana untuk merasakan budaya Jepang yang autentik. Hidangan seperti ekiben (Data 7), wanko soba (Data 15), dan kamameshi (Data 18) dianggap sebagai pengalaman langsung untuk mengenal budaya Jepang. Tokyo Cheapo (2025) mencatat bahwa ekiben telah menjadi pengalaman kuliner khas dalam perjalanan di Jepang, berbeda dengan makanan kereta di negara Barat yang sering dinilai kurang menarik. Ketiga, makanan menjadi bagian dari tren estetika modern. Hidangan seperti pancake Jepang (Data 10) dan sushi menunjukkan bahwa makanan juga dinilai dari tampilan visualnya dan sering dijadikan objek yang *Instagramable*. Due South (2026) menjelaskan bahwa popularitas pancake soufflé meningkat seiring dengan berkembangnya budaya berbagi foto makanan di media sosial. Keempat, makanan asing dipandang sebagai bukti globalisasi. Hidangan seperti kebab (Data 16), biryani (Data 13), dan rapokki (Data 17) menunjukkan bahwa makanan dari berbagai negara dapat diterima dan dinikmati di Jepang. Jin (2016) menjelaskan bahwa Hallyu atau gelombang Korea menyebar melalui kerja sama berbagai industri budaya, termasuk bidang kuliner. Perbedaan cara memaknai makanan ini menunjukkan bahwa latar

belakang budaya sangat memengaruhi cara seseorang memahami sebuah hidangan. Hal ini sejalan dengan pandangan Barthes (2017) yang menyatakan bahwa penafsiran terhadap tanda dapat berbeda-beda tergantung pada konteks budaya dan pengalaman masing-masing pembaca.

Penelitian ini menunjukkan bahwa makanan berperan sebagai penghubung antara budaya lokal dan budaya global. Dari 24 data yang dianalisis, terdapat 10 data berupa makanan asing yang hadir di Jepang, sedangkan 14 data lainnya merupakan makanan Jepang, baik yang bersifat tradisional maupun modern. Kondisi ini memperlihatkan bahwa masyarakat Jepang terbuka terhadap pengaruh kuliner dari luar, namun tetap mampu menjaga identitas makanan lokalnya.

Cwiercka (2006) menjelaskan bahwa makanan asing di Jepang tidak diterima begitu saja, melainkan diolah dan disesuaikan dengan selera masyarakat setempat melalui proses yang dikenal sebagai *yoshoku*. Hal ini terlihat pada Data 4 (burger alpukat) dan Data 14 (pasta cumi), di mana makanan asing tersebut dimodifikasi agar cocok dengan kebiasaan makan orang Jepang. Sebaliknya, makanan Jepang yang menyebar ke negara lain juga mengalami penyesuaian. Pada Data 3 tentang sushi, misalnya, di negara Barat muncul variasi seperti California roll yang dibuat sesuai dengan selera lokal, yaitu menggunakan bahan yang telah dimasak dan menambahkan saus dengan rasa yang lebih kuat. Garcia (2026) menegaskan bahwa kepopuleran California roll memiliki peran besar dalam memperkenalkan masakan Jepang kepada masyarakat Barat. Temuan ini sejalan dengan konsep globalisasi kuliner yang dikemukakan oleh Robertson (1995) mengenai *glocalization*, yaitu proses global yang disesuaikan dengan kondisi lokal. Dalam konteks makanan, globalisasi tidak berarti menyamakan rasa di seluruh dunia, melainkan justru melahirkan variasi baru sebagai hasil pertemuan antarbudaya.

PENUTUP

Berdasarkan hasil analisis semiotika Roland Barthes terhadap representasi makanan dalam anime *Nohara Hiroshi's Lunch Style*, dapat disimpulkan bahwa makanan memiliki peran yang jauh lebih luas dibandingkan sekadar pemenuh kebutuhan biologis. Setiap hidangan yang dianalisis memperlihatkan dua lapisan makna sekaligus, yakni makna denotatif sebagai makanan yang dikonsumsi sehari-hari, serta makna konotatif yang berkaitan erat dengan nilai budaya, kebiasaan sosial, identitas daerah, dan proses globalisasi. Dalam konteks masyarakat Jepang, makanan umumnya dimaknai secara fungsional dan praktis sebagai bagian

dari rutinitas hidup. Pola penyajian seperti *teishoku*, *donburi*, *bento*, maupun hidangan musiman mencerminkan pentingnya keseimbangan gizi, keteraturan, kesederhanaan, dan efisiensi waktu dalam budaya makan Jepang. Makanan juga berperan sebagai sarana menjaga keharmonisan hidup, baik melalui kebiasaan makan bersama, penyesuaian menu dengan musim, maupun pemilihan makanan yang sesuai dengan situasi kerja dan perjalanan.

Di sisi lain, makna konotatif makanan menjadi lebih beragam ketika dilihat dari sudut pandang masyarakat global. Banyak hidangan Jepang maupun non-Jepang yang dalam konteks internasional dimaknai sebagai simbol keunikan budaya, pengalaman autentik, gaya hidup sehat, hingga ekspresi modern dan estetis. Makanan seperti sushi, ramen, pancake Jepang, atau bento tidak hanya dipahami sebagai hidangan biasa, tetapi juga sebagai representasi citra Jepang yang rapi, kreatif, dan penuh perhatian terhadap detail. Sebaliknya, makanan asing seperti kari India, kebab, masakan Korea, atau masakan Barat yang hadir di Jepang justru menunjukkan adanya proses adaptasi lintas budaya yang menarik. Makanan-makanan tersebut tidak diadopsi secara utuh, melainkan disesuaikan dengan selera dan nilai lokal sehingga dapat diterima sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat Jepang tanpa kehilangan identitas asalnya.

Selain itu, hasil analisis juga memperlihatkan bahwa makanan berfungsi sebagai media interaksi sosial dan kebersamaan. Hidangan seperti *nabe*, *yakiniku*, *okonomiyaki*, *wanko soba*, dan *paella* menekankan pengalaman makan bersama yang mempererat hubungan antarmanusia. Dalam hal ini, makanan tidak hanya dikonsumsi, tetapi juga menjadi sarana komunikasi, keramahan, dan pembentukan kenangan kolektif. Makna sosial ini semakin menonjol ketika dipahami oleh masyarakat non-Jepang, yang memandangnya sebagai simbol kehangatan dan nilai sosial budaya Jepang. Perbedaan pemaknaan antara masyarakat Jepang dan masyarakat global ini menegaskan bahwa satu jenis makanan dapat memiliki arti yang berbeda tergantung pada latar budaya, pengalaman, dan sudut pandang yang digunakan. Dengan demikian, makanan merupakan produk budaya yang dinamis, mampu bergerak, beradaptasi, dan berubah makna seiring dengan pertemuan antarbudaya dan perkembangan global. Melalui makanan, nilai-nilai budaya dapat dipertahankan, dinegosiasikan, dan diperkenalkan kepada masyarakat lain, sehingga menjadikan kuliner sebagai salah satu media penting dalam memahami hubungan sosial, budaya, dan globalisasi secara lebih luas.

Penelitian terhadap karya asing, khususnya anime berbahasa Jepang yang mengangkat makna pada suatu tema atau topik tertentu, masih tergolong terbatas. Oleh karena itu, terdapat peluang besar untuk mengembangkan kajian serupa dengan mengeksplorasi topik-topik lain yang berkaitan dengan budaya Jepang, mengingat kebudayaan suatu bangsa memiliki peran penting dalam membentuk identitas masyarakatnya, terutama di kalangan remaja. Melalui penelitian ini, diharapkan pembaca dapat memperoleh wawasan dan nilai-nilai yang dapat dijadikan referensi dalam pengembangan sikap pribadi yang lebih dewasa dalam menghadapi kehidupan sosial. Penelitian ini pun masih membuka kemungkinan untuk dikaji lebih lanjut dengan pendekatan teori yang berbeda serta eksplorasi aspek-aspek lain yang lebih mendalam dan spesifik, sehingga dapat memberikan kontribusi yang lebih luas bagi perkembangan kajian semiotika dan budaya populer Jepang.

DAFTAR PUSTAKA

- AEON RYUKYU Co., Ltd. (n.d.). The soul food of Okinawans: The complete guide of Okinawa soba! <http://world.aeon-ryukyu.jp/en/magazine/1764/>
- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary History: Course Guidebook*. Chantilly, VA: The Great Courses. <https://www.fernandosantiago.com.br/en/shist1.pdf>
- Allison, A. (2008). Japanese mothers and obentos: The lunch box as ideological state apparatus. In C. Counihan & P. Van Esterik (Eds.), *Food and culture: A reader* (pp. 296–314). New York: Routledge.
- Amanu, Z. A., Mohamad Ghazali Meonawar, Leonard Dharmawan, Sutisna Riyanto, & Nabhila Manisya. (2025). Anime sebagai Bentuk Media Komunikasi Lintas Budaya pada Mahasiswa Sekolah Vokasi IPB. *J-KIs: Jurnal Komunikasi Islam*, 6(1), 11–20. <https://doi.org/10.53429/j-kis.v6i1.1153>
- Anindita. (2024, August 1). Sejarah kebab: Dari Timur Tengah dan mendunia. Nibble.id. <https://www.nibble.id/sejarah-kebab/>
- Ashkenazi, M., & Jacob, J. (2003). *Food culture in Japan*. Bloomsbury Publishing USA.
- Auliyah, K. (2026). Makna Denotatif dan Konotatif dalam Novel Bulan Karya Tere Liye: Kajian Semantik. *Semantik : Jurnal Riset Ilmu Pendidikan, Bahasa Dan Budaya*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.61132/semantik.v4i1.2503>
- Barthes, R. (2007). *Petualangan Semiotologi*. (W. Udasmoro, Ed.). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Barthes, R. (2017). *Elemen-elemen semiologi* (Terjemahan M. Ardiansyah). Yogyakarta.
- Basaran, G., & Sunnetcioglu, S. (2021). Turkish anime viewers' approach to Japanese cuisine culture. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00085-5>
- Bestor, T. C., & Bestor, V. L. (2011). Cuisine and identity in contemporary Japan. In V. Bestor, T. C. Bestor, & A. Yamagata (Eds.), *Routledge handbook of Japanese culture and society* (pp. ...).
- CURRYiT. (2024). Best mutton curries of India: 5 iconic regional dishes you must try. <https://www.curryit.in/blogs/recipe/best-mutton-curries-of-india-5-iconic-regional-dishes-you-must-try>
- Cwiertka, K. J. (2006). *Modern Japanese cuisine: Food, power and national identity*. London: Reaktion Books.
- Denison, R. (2015). *Anime: A critical introduction*. London: Bloomsbury Academic.
- Donoti, A. (2025, December 23). Saffron rice dan keistimewaannya dalam dunia kuliner yang kaya rasa dan budaya. Fatcitystacks. <https://www.fatcitystacks.com/saffron-rice/>
- Due South. (2026, January 4). Japanese soufflé pancakes: What they are, why they jiggle, and how they became a cafe obsession. <https://duesouth.media/japanese-souffle-pancakes/>
- Farrer, J. (2008). Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity. *Monumenta Nipponica*, 63(1), 208–210.
- FasterCapital. (2024). The burger as a symbol of globalization and cultural exchange. <https://fastercapital.com/topics/the-burger-as-a-symbol-of-globalization-and-cultural-exchange.html>
- Fiske, J. (2012). *Pengantar ilmu komunikasi* (Terjemahan Hapsari Dwiningtyas). Jakarta: Rajawali Pers.
- Food in Japan. (2025, May 4). Soki soba (ソーキそば). <https://www.foodinjapan.org/kyushu/okinawa/soki-soba/>
- Food in Japan. (2025, December 5). Japanese culinary traditions and global influences. <https://www.foodinjapan.org/article/japanese-culinary-traditions/>
- Frisnatiara, R., dkk. (2023). Analisis semiotika Roland Barthes dalam film *The Menu*. *Jurnal Ilmu Komunikasi dan Budaya*, 5(2), 45–58.
- Garcia, M. (2026). Why is it called a California roll? Discover the origins and influence of this sushi classic. Those California Dreams. <https://thosecaliforniadreams.com/why-is-it-called-a-california-roll-discover-the-origins-and-influence-of-this-sushi-classic/>
- Hosking, R. (2015). *Dictionary of Japanese Food: Ingredients & Culture*. Tuttle Publishing.
- Iwabuchi, K. (2015). Pop-culture diplomacy in Japan. *International Journal of Cultural Policy*, 21(4), 419–432.
- Ishige, N. (2024). Revisiting Naomichi Ishige and the development of Asian food culture studies in Japan. *International Journal of Asian Studies*, 21(3), 447–467. <https://doi.org/10.1017/S1479591424000245>
- Japan Food Guide. (2025, November 17). Tuna traditions. <https://japan-food.guide/en/articles/tuna>
- Japan National Tourism Organization. (2021, July 15). Comfort Food – Kamameshi Rice. <https://www.japan.travel/en/japans-local-treasures/comfort-food-kamameshi-rice/>
- Japan National Tourism Organization. (2025). Osaka's local flavours: Discover 3 must-try dishes. <https://www.japan.travel/en/ca/cuisine/kansai/osa-ka/>
- Japan Travel. (2022, April 14). Experience Japan's local ekiben culture. <https://www.japan.travel/en/guide/experience-japans-local-ekiben-culture/>
- Khan, M., & Khan, M. (2013). McDonald's: A case study in glocalization. *Journal of Hospitality & Tourism Cases*.
- Kobe Jones. (2018, September 5). The history and culture surrounding miso soup. <https://www.kobejones.com.au/history-culture-surrounding-miso-soup/>
- Kristine, E., Suvi, M. A., Febriyeni, N. D., Vianez, A. Z., & ... (2024). Budaya Makan Jepang Sebagai Sarana Peningkatan Keterampilan Bahasa Dan Motivasi Belajar. *Hirameki*, 2(1), 25–31. <https://ajournal.unri.ac.id/index.php/hirameki/article/download/3046/2244>
- Kuroshima, S. (2010). *Ordering Sushi: The Intersection of Linguistic Form, Culture and Social Setting in the United States and Japan*. University of California, Los Angeles.
- Kurniawan, K. (2021). *Semiotika: Teori, metode, dan penerapannya dalam penelitian sastra*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Li, S. (2023). Trendy Asian desserts and urban youth identity creation: comparing young people's cultural practices and social media activities in Singapore, Bangkok and Kuala Lumpur.
- Magical Trip. (2024, July 18). Kushikatsu perfect guide. <https://www.magical-trip.com/media/kushikatsu->

[perfect-guide-the-deep-fried-skewers-loved-in-osaka/](#)

- Napier, S. J. (2016). *Anime from Akira to Howl's Moving Castle*. New York: St. Martin's Griffin.
- Nakadomari, T. (2024, July 18). Kushikatsu perfect guide. Magical Trip. <https://www.magical-trip.com/media/kushikatsu-perfect-guide-the-deep-fried-skewers-loved-in-osaka/>
- Nofia, V. S. S., & Bustam, M. R. (2022). ANALISIS SEMIOTIKA ROLAND BARTHES PADA SAMPUL BUKU FIVE LITTLE PIGS KARYA AGATHA CHRISTIE. *VSS Novia & MR Bustam ANALISIS*, 1, 143–156.
- Omura, Y. (2026, January 10). Tonteki (Japanese Pork Steak). Sudachi. <https://sudachirecipes.com>
- Pachakam. (2024, July 23). Kerala style mutton fry. <https://www.pachakam.com/recipes/kerala-style-mutton-fry>
- Piliang, Y. A. (2018). *Semiotika dan hipersemiotika*. Bandung: Matahari.
- Pratiwi, R. D., & Marfathonah, U. (2023). Food is the Asian way of showing love. *Jurnal Sains Sosial dan Humaniora*, 7(1), 33–39.
- Bestor, T. C., & Bestor, V. L. (2011). Cuisine and Identity in Contemporary Japan. *Education About Asia*, 16(3), 13-18.
- Rath, E. C. (2016). *Japan's cuisines: Food, place and identity*. London: Reaktion Books.
- Rina. (2025, April 4). What is kushikatsu? Japan Kushikatsu Association. <https://kodawari-times.net>
- Robby, M., Heriyawati, Y., & Wartika, D. (2021). Makna adegan makan dalam film karya Roufy Nasution. *Jurnal Ilmiah Seni Budaya*, 3(1), 12–25.
- Seekford, S. (2025, July 18). Karaage: Your guide to Japanese fried chicken. byFood. <https://www.byfood.com/blog/what-is-karaage-p-497>
- Sen, C. T. (2009). *Curry: A global history*. Reaktion Books.
- Sobur, A. (2016). *Semiotika komunikasi*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Study Moose. (2023, December 15). The culinary identity: Sushi as a symbol of Japanese heritage. <https://studymoose.com>
- Suess, C., Baloglu, S., & Busser, J. A. (2021). National culture and culinary exploration. *Frontiers in Psychology*, 12, 784005.
- Supardi, A. (2022). Alpukat, Apakah Buah atau Sayur?. <https://mongabay.co.id>
- The Pro Food. (2025, November 17). Teishoku: Japan's classic set meal explained. <https://theprofood.com/what-is-teishoku/>
- Tsukushi. (2025, September 17). What is donburi? Japan's beloved rice bowl dish. <https://tsukushi-japan.com/en-us/blogs/journal/what-is-donburi>
- Vera, N. (2015). *Semiotika dalam riset komunikasi*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Vidal-González, P., Medrano-Ábalos, P., & Álvarez, E. S. (2022). A nightmare glocal discussion. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100430.
- Washington, B. (2023). A Japanese Pancake That Wastes Nothing and Saves Everything. *The New York Times*.
- Wibomo, B. R., Rahman, F., Andini, C., Youngsun, K., Rahman, F. F., Duli, F., Sosrohadi, S., Meutia, F., Sulastri, T., Alawiyah, S. T., Junaid, S., Meutia, F., Sosrohadi, S., Faisal, R., Rengganis, A. S., Djihadah, N., Syukri, M., Harunasari, S. Y., Siregar, I., ... Ruliyanta. (2025). *SEMIOTIKA BUDAYA DINAMIKA URBAN DI ERA INDUSTRI 4.0* (S. Sosrohadi, F. Rahman, M. Dalyan, C. Andini, & Tadjuddin Nur (eds.)). Merah Putih.
- Wibowo, I. S. W. (2013). *Semiotika komunikasi*. Jakarta: Mitra Wacana Media.