



CHI'E Vol. 9 (1) (2021)

**Chi'e: Jurnal Pendidikan Bahasa Jepang**

Terindeks Sinta 4

<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/chie>



## Nilai-Nilai Tradisional dalam Bisnis Kuliner yang Tercermin dalam Serial Drama Jepang

Emma Rahmawati<sup>1</sup>, Santi Andayani<sup>✉2</sup>, Ni Made Savitri Paramita<sup>3</sup>, Ghea Ghabella<sup>4</sup>, Putri Azmi Rahmawati<sup>5</sup>

Sastra Jepang, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Brawijaya

email : [santi\\_andayani@ub.ac.id](mailto:santi_andayani@ub.ac.id)<sup>2</sup>

### Info Artikel

*Sejarah Artikel:*  
Diterima November 2020  
Disetujui Januari 2021  
Dipublikasikan Maret 2021

*Keywords:*  
Values; traditional culinary business; food genre drama

### Abstract

*This study aims to see how the forms of culinary tradition values passed on to the next generation are reflected in three Japanese drama series with the food genre, namely Osen (2018), Wagashi Bakery (2016), and Edo Mae no Shun (2018)—using a qualitative descriptive method to analyze the traditional values contained in the three dramas. The results show that there are values of culinary traditions that are always maintained in the three drama series so that they can maintain the continuity of their traditional culinary business, namely aesthetic values, social values, responsibility values, creativity values, loyalty, and educational values. These values are passed down from one generation to the next; when the Shun character learns how to make sushi from Matsunoshuke, his father, Osen learns how to cook and manage a restaurant from his mother. Then Osen teaches Ezaki, his employees, and Arare how to cook it. He learned to make wagashi (traditional Japanese cakes) and manage the wagashi shop from his mother. These values are key to their culinary business's success, which lasts for more than three generations.*

*Keywords: values, traditional culinary business, food genre drama*

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana bentuk nilai-nilai tradisi kuliner yang diwariskan kepada generasi selanjutnya yang tercermin dalam tiga serial drama Jepang dengan genre food, yaitu *Osen* (2018), *Wagashi Bakery* (2016) dan *Edo Mae no Shun* (2018). penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menganalisis nilai-nilai tradisional yang terdapat dalam ketiga drama. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam ketiga serial drama tersebut terdapat nilai-nilai tradisi kuliner yang selalu dijaga sehingga mampu mempertahankan keberlangsungan bisnis kuliner tradisional mereka, yaitu nilai estetika, nilai sosial, nilai tanggung jawab, nilai kreatifitas, nilai loyalitas, dan nilai pendidikan. Nilai-nilai tersebut diturunkan dari satu generasi ke generasi penerusnya, yaitu ketika tokoh Shun mempelajari cara membuat sushi dari Matsunoshuke, ayahnya, tokoh Osen mempelajari cara memasak dan mengelola restoran dari ibunya dan kemudian Osen mengajarkan cara memasak tersebut pada Ezaki, karyawannya, serta tokoh Arare yang belajar membuat wagashi (kue tradisional Jepang) dan mengelola toko wagashi tersebut dari ibunya. Nilai-nilai tersebut adalah salah satu kunci kesuksesan keberhasilan bisnis kuliner mereka bertahan hingga lebih dari 3 generasi.

Kata kunci: nilai tradisional, bisnis kuliner tradisional, drama bergenre food

© 2021 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:  
Gedung B4 Lantai 2 FBS Unnes  
Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229  
E-mail: [chie@mail.unnes.ac.id](mailto:chie@mail.unnes.ac.id)

E-ISSN 2685-6662

P-ISSN 2252-6250

## PENDAHULUAN

Di Jepang dikenal sebuah istilah yang disebut dengan *shoku bunka* (budaya makan), di mana hal ini merujuk pada skema di belakang makanan yang meliputi skema sosial, kultural dan historis dari makanan tersebut (Bestor, 2011: 273). Pembicaraan mengenai kuliner secara tidak langsung membicarakan juga mengenai kerangka besar dari struktur, makna, dan tradisi dari sebuah makanan. Tradisi adalah suatu ide, keyakinan atau perilaku dari suatu masa yang lalu yang diturunkan secara simbolis dengan makna tertentu kepada suatu kelompok atau masyarakat (Langlois via Liliwari, 2014: 97). Ada beberapa aspek yang berkaitan dengan tradisi, seperti (1) bentuk warisan seni budaya tertentu, (2) kebiasaan atau bahkan kepercayaan yang dilembagakan dan dikelola oleh masyarakat dan pemerintah, dan (3) kebiasaan atau kepercayaan bahkan tubuh ajaran yang dilembagakan dan dikelola oleh kelompok-kelompok agama (Douglas via Liliwari, 2014: 99). Tradisi dapat berarti suatu hal yang sangat mendasar, serangkaian hal yang diteruskan atau diwariskan dari jaman dahulu hingga sekarang dengan cara menerima elemen-elemen baru dan menghapus yang lama (Shils via Cwiertka, 1998: 1). Tradisi sering digunakan sebagai kata sifat dalam konteks tertentu, seperti musik tradisional, obat tradisional, nilai-nilai tradisional, dll.

Nilai sebagai salah satu unsur dasar pembentukan orientasi budaya, menganggap sesuatu sebagai baik atau buruk, benar atau salah, adil atau tidak adil, cantik atau jelek, bersih atau kotor, berharga atau tidak berharga, cocok atau tidak, dan baik atau kejam (Rokeach via Liliwari, 2014: 55). Oleh karenanya, keberadaan nilai akan memberikan pedoman umum bagi perilaku manusia. Nilai-nilai seperti rasa hormat terhadap martabat manusia, hak-hak dasar, hak milik pribadi, patriotism, kesetiaan kepada istri atau suami, religiusitas, pengorbanan, memberikan pertolongan, kerjasama, individualitas, kesetaraan sosial, privasi, demokrasi, dll. akan membimbing perilaku manusia dalam berbagai cara (Liliwari, 2014: 56). Demikian pula pada makanan atau masakan juga dapat menjadi hal yang memiliki nilai tradisi, dari manapun itu berasal. Melalui makanan dan masakan kita dapat mengetahui apa saja kebiasaan, pantangan, dan pola diet masyarakat dalam lingkup budaya tertentu yang telah berlangsung sejak dahulu dan bertahan hingga sekarang.

Seperti yang telah disebutkan sebelumnya, dalam kuliner Jepang terlihat tradisi kebudayaan Jepang, di mana tradisi ini berupaya dipertahankan masyarakat Jepang dari masa dulu hingga masa modern ini. Kaitannya dengan pemertahanan tradisi kebudayaan dalam kuliner Jepang, keluarga Jepang yang bergerak di bidang kuliner memegang peran penting dalam hal tersebut. Tiap keluarga yang bergerak dalam industri kuliner tradisional Jepang memiliki cara-caranya sendiri untuk mempertahankan tradisi kuliner keluarganya, yang mana hal tersebut menjadi identitas dan kekhasannya dari kuliner yang diproduksi.

Usaha mempertahankan tradisi kuliner tradisional ini dapat dilihat dari masih bertahannya restoran-restoran tradisional di Jepang yang menyajikan kuliner tradisional Jepang, seperti Sushi Honten, sebuah restoran sushi di daerah Tokyo yang sudah berdiri sejak tahun 1885 dan restoran *gyuudon* Yoshinoya yang sudah berdiri sejak tahun 1899 dan telah memiliki cabang di berbagai negara. Usaha mempertahankan tradisi kuliner ini terlihat pula dalam serial drama di Jepang. Drama Jepang dengan genre *food* sering menampilkan berbagai variasi kuliner tradisional Jepang, sekaligus menampilkan bagaimana tradisi kuliner tersebut bertahan. Beberapa serial drama Jepang yang menampilkan mengenai tradisi kuliner di Jepang adalah serial drama *Osen* (2018), *Wagashi Bakery* (2016) dan *Edo Mae Shun* (2018). *Osen* menceritakan mengenai restoran tradisional yang menyajikan menu-menu tradisional Jepang yang berbeda-beda sesuai musimnya. *Wagashi Bakery* menceritakan mengenai toko kue tradisional Jepang, sedangkan *Edo Mae Shun* menceritakan mengenai restoran sushi.

Penelitian ini menggunakan ketiga judul serial drama tersebut sebagai data untuk menganalisis bagaimanakah nilai-nilai tradisional dalam bisnis kuliner yang tercermin dalam serial drama Jepang. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan refleksi mengenai nilai-nilai yang selalu dijaga dalam keluarga yang bergerak di bisnis kuliner tradisional di Jepang sehingga mampu mempertahankan usahanya hingga ratusan tahun.

Penelitian mengenai nilai-nilai tradisional telah banyak dilakukan, namun sebagian besar berfokus pada nilai kearifan lokal, seperti pada penelitian Dewi Ratih berjudul "Nilai-Nilai Kearifan Lokal dalam Tradisi Misalin Di Kecamatan Cimaragas Kabupaten Ciamis." Penelitian ini

membahas nilai-nilai kearifan lokal dalam tradisi Misalin yang merupakan upacara adat di Desa Cimaragas yang dilaksanakan setiap setahun sekali menjelang bulan suci Ramadhan. Dalam penelitian tersebut diketahui bahwa tradisi Misalin memiliki nilai kearifan lokal, yaitu nilai religius, gotong royong, seni, sejarah, dan ekonomi. Hal yang membedakannya dengan penelitian ini adalah lebih berfokus untuk mengkaji nilai-nilai tradisional di negara lain, dalam hal ini adalah negara Jepang. Apa saja nilai-nilai yang mereka jaga sehingga mampu mempertahankan keberlangsungan bisnis kuliner tradisional mereka yang tercermin dalam serial drama televisi Jepang.

## METODE

Metode penelitian dilakukan secara deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data adalah studi pustaka dan dokumentasi. Sumber data primer diperoleh dari serial drama televisi Jepang dimana pemilihan sampel penelitian dilakukan secara *purposeful*, yaitu hanya memilih karya fiksi Jepang bergenre *food* yang di dalamnya tergambar adanya usaha keluarga berupa bisnis kuliner tradisional Jepang. Dari hasil *sampling*, ditetapkanlah tiga karya yang didapatkan dari 15 judul serial drama bergenre *food*, yaitu *Osen*, yang berfokus pada restoran tradisional yang menyajikan beberapa menu makanan sesuai musim yang tayang pada tahun 2008 di NTV, kedua adalah *Wagashi Bakery*, yang berfokus pada toko kue tradisional Jepang yang tayang 2016 di Amazon Prime, dan terakhir adalah *Edo Mae Shun*, yang berfokus pada restoran sushi yang tayang pada tahun 2018 di NTV

Adapun langkah-langkah analisisnya yaitu mengklasifikasikan ketiga serial drama tersebut dari sisi strukturnya seperti tokoh, *setting*, dan tema untuk mengetahui persamaan dan perbedaan dari masing-masing keluarga dan bidang perdagangannya dan kemudian mengidentifikasi nilai-nilai tradisi kuliner Jepang pada masing-masing bisnis keluarga pada ketiga drama tersebut.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berikut akan dijelaskan mengenai nilai-nilai dalam bisnis kuliner tradisional yang tercermin dalam ketiga serial drama Jepang, yaitu *Edomae no Shun* (2018), *Osen* (2008) dan *Wagashi Bakery* (2016).

### *Edomae no Shun*

*Edomae no Shun* merupakan serial TV drama Jepang diadaptasi dari *manga* dengan judul yang sama yang ditulis oleh Mori Tsukumo yang dirilis pada tahun 2000. Tokoh protagonis dalam drama *Edomae no Shun* adalah Shun Yanagiba, seorang remaja lulusan SMU dan anak generasi ketiga dari sebuah keluarga pemilik restoran Yanagi Sushi di Tokyo. Shun berkeinginan untuk meneruskan usaha keluarganya. Ayahnya, Matsunoshuke Yanagiba, memiliki cara yang unik dalam mendidik Shun, yaitu dengan membiarkan Shun merasakan kegagalan dengan segala konsekuensinya serta memberinya waktu untuk menyelesaikan masalahnya tersebut tanpa bantuannya. Shun berusaha membuktikan dirinya layak menyandang gelar chef sushi yang matang yang terlihat dari kebiasaan-kebiasaan Shun dari mulai mempersiapkan restoran buka hingga kegiatan menjelang restoran tutup. Di akhir cerita dikisahkan Shun berhasil dipercaya untuk menggantikan ayahnya sebagai chef sushi sekaligus sebagai pewaris bisnis keluarganya setelah terbukti kemampuannya dalam membuat sushi dan menangani pelanggan.

Dalam usaha tokoh Shun untuk meneruskan bisnis ayahnya, terlihat nilai-nilai tradisional yang ia pelajari dan ia terapkan dalam kegiatannya sehari-hari. Nilai-nilai tersebut yang membentuk orientasi budaya di mana Shun sebagai anak seorang pedagang sushi bisa menilai mana hal yang baik, buruk, indah, pantas atau sebaiknya tidak dilakukan atau tidak dikehendaki oleh masyarakat sekitarnya. Nilai-nilai tersebut adalah nilai sosial, nilai religi, nilai estetika, nilai tanggung jawab, nilai pendidikan, nilai kreativitas, dan nilai loyalitas.

### 1. Nilai sosial

Nilai sosial terbentuk dari proses interaksi sosial di masyarakat dan dipengaruhi oleh kebudayaan masyarakat tersebut dan hal ini mempengaruhi kepribadian seseorang sebagai anggota masyarakat. Dalam drama *Edomae no Shun*, nilai sosial ini terlihat dari interaksi antara tokoh Shun dengan tokoh-tokoh pendamping lainnya seperti teman, para pedagang, dan para konsumen.

Dari interaksi tersebut terbentuk nilai-nilai sosial seperti sikap saling menghargai yang nampak di episode 3, yaitu ketika Shun merasa gagal

membuat norimaki karena bentuknya yang tidak rapi. Padahal, norimaki tersebut dibuatnya sebagai oleh-oleh untuk mengantar kepergian Hidaka, guru Shun, yang telah selesai masa *training*-nya di sekolah. Matsunoshuke (ayah Shun) mengatakan bahwa sushi buatan Shun adalah yang terbaik karena perasaan tulus yang terkandung di dalamnya ketika Shun membuat sushi tersebut. Hidaka dan Shun bertemu kembali di episode 9 ketika ia mengungkapkan rasa terimakasihnya pada Shun. Berkat sushi buatannya, Hidaka merasa ada orang-orang yang masih menghargainya.

Nilai sosial juga ditunjukkan ketika Shun berusaha menjalin komunikasi dengan para pedagang dan pelanggan barunya. Di episode 1, Shun memperkenalkan dirinya kepada pemasok ikan yang merupakan langganan ayah Shun dan di episode 3, Shun memperkenalkan dirinya sebagai penerus sushi generasi ketiga kepada pelanggannya, seorang pemain *rakugo*. Nilai sosial lainnya ditunjukkan dengan sikap saling menghormati dan berani mengakui kesalahan ketika menyinggung orang lain. Hal ini terlihat pada episode 4 di mana Shun secara tidak sengaja telah menyakiti Kanzaki, seorang pedagang topi di daerah Ginza.

Meskipun berniat mendukung Kanzaki karena tokonya sepi, tetapi perkataan Shun bahwa topi buatannya telah ketinggalan jaman dan perlu membuat inovasi baru justru menyakiti hati Kanzaki. Kanzaki yang tidak terima, menantang Shun untuk membuat sushi baru dengan bahan dasar *uni* (daging bulu babi) dan jika gagal, maka Shun tidak diperbolehkan melayani pelanggan lagi.

Dari kejadian ini, Shun kemudian belajar bagaimana harusnya ia bersikap di depan seorang pelanggan dan meminta maaf dengan cara menerima tantangan Kanzaki hingga berhasil memenuhi keinginannya. Nilai sosial juga terlihat di episode 7, yaitu ketika Shun membuatkan sushi cake, yaitu sushi yang dikemas layaknya kue ulangtahun untuk merayakan hari kelahiran salah satu pelanggan kecilnya. Di episode 8 juga terlihat bagaimana Shun membuatkan sushi untuk pelanggannya yang akan operasi. Dengan memperhatikan jenis sushi yang diberikannya, yaitu *awabi sushi*, membuat pelanggannya tersebut menjadi tenang dan rasa takut untuk operasi bisa diatasinya.

## 2. Nilai Religi

Nilai ini meliputi ritual-ritual kepercayaan atau keyakinan yang dianut manusia terhadap kekuatan Tuhan. Dalam dram *Edomae no Shun*, nilai religi terlihat di episode 1 ketika Shun melakukan ritual doa dan menaburkan garam di depan toko sebelum membuka restoran. Menurut Shun, ritual tersebut merupakan warisan sang kakek yang merupakan doa agar banyak tamu yang datang ke restoran. Hal ini seperti apa yang diungkapkan dalam situs [realsalt.com](https://realsalt.com) yang menyebutkan bahwa

*“Some source tie the presence of salt piles outside of businesses to the Japanese ritual of misogi, which involves cleansing and purification with seawater and sprinkling salt. This cleansing is believed to have both spiritual and physical effects. Meanwhile, in the Shinto belief, salt is used to purify land, protect a home from impurities, and as an offering to the spirits. A pile of salt outside the door, according to some, may then signify that a place has been purified. The display is meant to both inform and attract customers. A mound refreshed daily communicates to guests that the owner meticulously attends to matters of cleanliness.”*

## 3. Nilai estetika

Nilai estetika bersumber pada rasa manusia ataupun ekspresi mengenai keindahan suatu hal. Pada drama *Edomae no Shun* nilai keindahan banyak ditemukan selama proses membuat sushi, seperti dari cara memasak, mendinginkan hingga cara mengepal nasi untuk sushi. Di episode 8, dijelaskan bahwa mengepal nasi, ada 3 cara yang dilakukan yaitu *hontegaeshi*, *kotegaeshi*, dan *tategaeshi*.

Dari cara ini akan lahir beberapa jenis *nigirisushi* tergantung dengan jenis ikannya. Nilai keindahan juga terlihat di episode 6 di mana Shun terus berlatih membuat sushi satu per satu hingga mendapatkan bentuk sempurna seperti yang diajarkan oleh ayahnya. Nilai keindahan juga ditunjukkan Shun ketika belajar cara memilih ikan yang bagus, cara membersihkannya, cara memotong bagian-bagian tubuh ikan, hingga arah sayatan agar ikan yang disajikan menjadi indah dan enak rasanya. Seperti di episode 6 dimana Shun membuat *otono*, yaitu bagian daging ikan *maguro* yang mengandung banyak lemak.

Cara pengambilannya yaitu dari dua area tubuh ikan, bagian *harakami* (dekat perut dan insang) dan *haranaka* (area perut tengah) (<https://matcha-jp.com/id/2646> ). Untuk mengolah *otoro* agar bisa menjaga rasa *otoro* tetap mendekati rasa original namun tidak eneg, Shun harus memperhatikan temperatur dari air yang dipakai untuk memasaknya.

Nilai keindahan ketika menyajikan sushi juga banyak terlihat di setiap episodanya. Peletakan sushi harus memperhatikan jenis ikan, kombinasi warna ikan bahkan kondisi dan kebutuhan konsumen. Cara penyajian, jenis sushi atau makanan yang disajikan kadang berbeda tiap orang, terutama untuk para pelanggan tetap restoran. Hal ini bisa dilihat di episode 5 ketika Shun menyajikan sushi *shin ika* untuk pelanggan tetap yang datang ke restoran hanya pada saat tertentu dan hanya memesan sushi *shin ika* tersebut sebagai peringatan akan kematian suaminya yang sangat menyukai *shin ikazushi*. Karena itulah, Shun berusaha menyajikannya seperti yang biasa pelanggan tersebut makan bersama mendingan suaminya.

#### 4. Nilai tanggung jawab

Nilai ini terlihat di episode 1 di mana Matsunoshuke, ayah Shun, memberikan kepercayaan penuh pada Shun untuk menyiapkan *yoshimono zuke* pesanan pelanggan. Shun mengambil tanggung jawab tersebut dan melayani pesanan pelanggan tersebut dengan memperhatikan bahan makanan yang tidak disukai atau tidak bisa dimakan oleh pelanggan tersebut. Hal yang sama juga terlihat pada episode 6 di mana Matsunoshuke menguji Shun dengan menyuruhnya membuat *anago*, pesanan dari seorang kakek pelanggan restorannya.

Keberhasilan Shun membuat *anago* sesuai pesanan membuat Matsunoshuke merasa bangga karena memercayainya, dan berpikir bahwa Shun kelak akan bisa menjadi penerus yang akan melampaui dirinya dan kakeknya. Di episode 8, Shun terlambat datang dalam mengikuti perlombaan antar chef sushi karena membantu menggantikan ayahnya yang sakit lengannya sehingga ia harus menyiapkan sendiri sushi pesanan pelanggan. Meskipun terlambat dan hanya memiliki waktu yang sedikit, tidak lantas membuat Shun tergesa-gesa dalam membuat sushi untuk para juri lomba.

Kesungguhan Shun dalam membuat sushi dengan memperhatikan rasa, penampilan, dan harapan untuk menyenangkan orang yang memakannya menggambarkan betapa Shun sangat berdedikasi dengan pekerjaannya sebagai seorang chef sushi dalam kondisi apapun

#### 5. Nilai pendidikan/ pengetahuan

Nilai ini didapat dari pengalaman atau proses belajar. Dalam drama *Edomae n Shun*, narasi tentang berbagai macam jenis sushi dan bagaimana cara mengolah dan menyajikannya merupakan bagian ilmu pengetahuan yang dipelajari oleh setiap chef sushi. Contohnya di episode 1 diperkenalkan tentang membuat *Maguro no Tsuke* (tuna rendam bumbu kecap) di mana ia sempat gagal membuatnya. Dengan kerja kerasnya Shun berhasil membuat sushi tersebut sama seperti buatan ayahnya.

Di episode 2 Shun memperkenalkan kepada Shoko tentang jenis-jenis ikan *shokko* di mana ikan ini akan memiliki nama yang berbeda tergantung besar ukurannya. Shun mendapat saran dari seorang kakek, pelanggan restorannya, untuk membuat *anago* sesuai dengan keinginannya. Di episode 3, Shun mendapatkan pengetahuan tentang cara mengolah dan menyajikan ikan *shinko* dan di episode 4 mendapat pengetahuan tentang macam-macam sushi berbahan dasar *uni* (daging bulu babi). Di episode 7, Shun belajar dari koki lain yang lebih berpengalaman, yaitu Shinomura, tentang bagaimana cara membuat *kihada no zuke*. Nilai pengetahuan juga Shun dapatkan di episode 11, yaitu dari salah satu pelanggannya yang menjelaskan tentang ciri khas dari *Edomae nigirizushi* (khas Tokyo) baik dari segi penataan, rasa, bahan, dan keahlian yang dibutuhkan oleh sang koki dalam membuatnya.

#### 6. Nilai kreativitas

Nilai kreativitas diperlukan dalam usaha mempertahankan bisnis restoran tetap berjalan karena, konsumen yang silih berganti dan selera yang kadang berubah menuntut para pemilik bisnis kuliner sangat memperhatikan nilai ini. Nilai kreativitas juga ditunjukkan oleh Shun ketika membuat menu berbahan dasar *uni* (bulu babi) di episode 4. *Trial and error* sudah menjadi bagian dalam kegiatan pembuatan menu baru. Kesabaran dan ketelatenan diuji dalam membuat inovasi sushi baru, dimana ini terlihat ketika Shun membuat *otoro* di episode 6. Shun

berusaha menemukan cara untuk menyajikan menu otoro yang baru dimana otoro ini dikenal terbatas dan susah dikembangkan secara penyajiannya. Namun berkat usahanya, Shun berhasil membuatnya dan mengesankan pelanggannya.

### *Osen*

*Osen* merupakan serial drama Jepang dengan genre *food* dan komedi yang ditayangkan di saluran NTV mulai 22 April 2008 hingga 24 Juni 2008 dengan total 10 episode. *Osen* diangkat dari *manga* karya Kikuchi Shota dengan judul yang sama. *Osen* bercerita mengenai Handa Sen, atau yang kerap dipanggil Osen, seorang perempuan muda yang merupakan seorang *ookami* di sebuah restoran yang menyajikan berbagai menu masakan tradisional Jepang bernama Isshouan (*ookami* adalah sebutan untuk pemilik penginapan tradisional Jepang atau restoran tradisional Jepang).

Di Isshouan, Osen dibantu beberapa pegawai dan pada suatu hari Isshouan menerima seorang pegawai baru bernama Ezaki Yoshio yang ingin mempelajari seni memasak karena terinspirasi dari *ookami* yang dia temui saat masih kecil. Pola pemikiran Ezaki yang modern dan tidak memahami tata cara di restoran tradisional Jepang menyebabkan terjadi beberapa konflik dengan pegawai di Isshouan. Namun dari konflik-konflik yang terjadi itu, terlihat adanya nilai-nilai yang diajarkan dan tetap dipertahankan oleh Osen. Nilai-nilai tersebut adalah nilai sosial, nilai estetika, nilai pendidikan/ pengetahuan, nilai tanggung jawab, dan nilai loyalitas.

#### 1. Nilai Sosial

Nilai sosial terlihat dari interaksi antar tokoh yang ada di dalam drama. Dalam *Osen* nilai sosial terlihat dari hubungan antar pekerja di Isshouan. Setiap pegawai di Isshouan memiliki kedudukan dan tugasnya masing-masing, yang tercermin dalam bagaimana interaksi antar pegawai satu dengan lainnya. Nilai sosial terlihat dalam tradisi penyambutan ketika Ezaki sebagai pegawai baru diperkenalkan kepada pegawai lain oleh Osen yang dikenal dengan “歓迎会” (*kangeikai*). Pesta ini biasanya dilakukan di Jepang sebagai bentuk penyambutan dan penerimaan dari pegawai lain terhadap pegawai baru. *Kangeikai* biasa dilakukan di *izakaya* atau tempat makan sejenisnya. Nilai sosial

juga terlihat dalam hubungan kekeluargaan para pegawai Isshouan ketika Osen jatuh sakit di episode 4. Saat Osen pingsan Ezaki menggendong Osen untuk kembali ke kamarnya, setelahnya Azai Shizu membuatkan Osen teh jahe untuk menyegarkan tubuh Osen yang sedang demam. Kerja sama antar pegawai Isshouan dalam mengatur restoran selama Osen sakit menunjukkan adanya interaksi yang terjalin dengan baik antar pegawai di Isshouan. Rasa gotong royong juga muncul di episode 2 ketika semua pegawai bekerjasama mengolah kacang kedelai menjadi pasta *miso*. Pekerjaan mengolah biji kedelai hingga menjadi pasta *miso* membutuhkan waktu yang panjang dan kesabaran. Saat Ezaki yang merasa tidak diperlakukan secara manusiawi oleh Osen karena selalu diberi beban kerja banyak dan hanya mendapat upah sedikit meninggalkan Isshouan, semua pegawai Isshouan bekerja sama untuk mengolah biji kedelai yang telah dipilah dan dicuci Ezaki dan Osen sebelumnya. Keinginan dan kesadaran untuk saling membantu dalam pegawai Isshouan menunjukkan bahwa ikatan kekeluargaan antar para pegawai ini sangat erat. Nilai sosial juga ditunjukkan dengan saling menjaga kepercayaan dengan kolega. Dalam drama *Osen* hal ini ditunjukkan pada episode 1 di mana Osen tidak mempertanyakan asal dari kedelai dari tahu yang digunakan di Isshouan kepada pengrajin tahu, Minohachi. Osen mempercayai kredibilitas Minohachi sebagai pengrajin tahu dalam menghasilkan tahu dengan kualitas baik. Bentuk lain dari menjaga hubungan dengan kolega adalah dengan menjamu kolega dengan baik. Hal ini terlihat saat Osen yang sering makan bersama *Chinpidō-san*, pemilik toko barang antik. Usaha untuk terus menjaga interaksi baik dengan kolega menjadi salah satu cara untuk menjaga tradisi yang ada di Isshouan.

#### 2. Nilai Estetika

Dalam drama *Osen* nilai estetika atau keindahan banyak terlihat dari banyaknya unsur-unsur budaya tradisional Jepang yang ditampilkan di dalam drama, baik dalam bentuk makanan yang disajikan maupun unsur interior ruangan, pakaian, dan lainnya. Pegawai Isshouan dibagi menjadi 2, pegawai yang bertugas langsung di dapur sebagai koki, dan pegawai yang bertugas sebagai pelayan. Yang bertugas sebagai pelayan semuanya adalah perempuan, dan mereka selalu mengenakan kimono tradisional, begitu pula dengan Osen yang dalam kesehariannya selalu mengenakan kimono. Kimono yang dikenakan para tokoh dalam serial drama ini menunjukkan ciri khas dari restoran tradisional



Jepang. Hal ini ditambah dengan motif dan warna kimono yang didominasi warna-warna lembut atau *earth tone* yang memunculkan kesan elegan dan sederhana, sesuai dengan citra restoran Isshouan sebagai restoran tradisional Jepang yang berkelas. Nilai estetika juga terlihat dari bentuk arsitektur restoran yang menggunakan gaya *wafu* (a la Jepang). Isshouan terletak di tengah kota Tokyo memiliki gaya arsitektur rumah tradisional Jepang, di mana terdapat pintu gerbang tradisional, juga taman yang luas dan ruangan restoran yang berupa ruang *tatami*. Keseluruhan bangunan dibuat dari kayu dan kertas, tidak terlihat unsur baja atau aluminium yang umumnya dipakai pada bangunan modern dalam arsitektur Isshouan. Gaya *wafu* (a la Jepang) juga terlihat di dapur Isshouan, di mana para koki masih menggunakan peralatan memasak tradisional. Sebagaimana terlihat pada episode 2 saat Osen mengikuti perlombaan memasak, peralatan yang dibawa semuanya adalah peralatan masak tradisional yang sudah jarang digunakan di rumah dan restoran modern. Nilai estetika juga ditunjukkan pada masakan yang disajikan. Masakan Jepang selain mengutamakan rasa yang enak di lidah juga memperhitungkan mengenai penyajian masakan dan keseimbangan bahan di dalamnya. Ada sebuah ungkapan dalam bahasa Jepang, yaitu “目で食べる” (*me de taberu*) atau secara harfiah dapat diartikan “makan dengan mata”. Makna dari ungkapan ini berkaitan dengan idiom “一期一会” (*ichi go ichi e*) yang bermakna hanya ada 1 kali kesempatan seumur hidup (diakses dari situs <https://tabelog.com/matome/6675/>). Kegiatan menikmati sebuah makanan dapat memunculkan perasaan tergerak dan emosional bagi penikmat makanan tersebut, hal ini dimulai dari saat melihat makanan tersebut disajikan. Pengalaman menikmati sebuah hidangan tidak sekedar memuaskan indera pengecap saja, namun juga memuaskan indera penglihatan dengan mengamati sajian yang dihidangkan. Hal ini terlihat pada episode 1 di mana Ezaki yang mendapat tugas untuk menjaga rebusan lobak untuk dijadikan *Furofuki-daikon* lalai menjaga besarnya api sehingga lobak yang sudah direbus selama berjam-jam tidak dapat disajikan pada tamu. Pegawai lain menjelaskan bahwa bentuk dari lobak yang direbus dengan api besar membuat sudut-sudut lobak menjadi tidak rata dan menghilangkan keindahan dari makanan tersebut, sekalipun dari segi rasa tetap tidak ada perubahan. Dari sini terlihat bahwa nilai tradisi mengenai “目で食べる” menjadi acuan bagi restoran tradisional Jepang, seperti yang terlihat di Isshouan.

### 3. Nilai Pendidikan

Nilai pendidikan atau pengetahuan terlihat dari proses mempelajari tradisi yang ada. Dalam drama *Osen* hal ini terlihat pada tokoh Ezaki yang mempelajari tata cara memasak secara tradisional di Isshouan di episode 1. Ezaki mengatakan ingin mempelajari cara memasak makanan yang tidak mengikuti jaman (*slow food*). Ezaki mempelajari bahwa untuk mendapatkan cita rasa masakan yang dalam dan lezat dibutuhkan kesabaran, ketelatenan dan ketelitian, sebagaimana saat Ezaki belajar cara membuat *Furofuki-daikon* di episode 1 dan pembuatan *miso* di episode 2. Nilai pendidikan yang terlihat lainnya adalah bahwa bekerja di Isshouan membutuhkan keinginan dari diri pribadi untuk melayani para tamu yang datang, sehingga pekerjaan yang dilakukan akan dilaksanakan dengan sepenuh hati. Hal ini disampaikan Chiyo, ibu Osen, saat bertemu dengan Ezaki di episode 2.

### 4. Nilai Loyalitas

Loyalitas merupakan kesetiaan seseorang akan suatu hal. Nilai loyalitas pada *Osen* terlihat di episode 9 saat pemasok *katsuoboshi* ke Isshouan memutuskan untuk menghentikan produksinya. Kemitraan Isshouan dengan pemasok *katsuoboshi* tersebut terjalin sejak ibu Osen menjadi *okami*. Isshouan menunjukkan loyalitasnya sebagai pelanggan dengan terus menggunakan jasa pemasok *katsuoboshi* selama bertahun-tahun. Bentuk loyalitas lain terlihat dari para pegawai Isshouan yang setia bekerja bersama Osen, sekalipun mereka mendapat gaji yang tidak begitu besar. Seperti yang dijelaskan pada episode 1 bahwa gaji yang diterima Takeda Tomekichi dan Hasegawa Kenta yang bekerja sebagai *sous chef* dan hanya mendapat gaji 50.000 yen setiap bulannya. Kedua tokoh ini menunjukkan loyalitas saat bekerja di Isshouan di mana mereka ke depannya akan menjadi penerus dari chef Fujishihiro Seiji.

### *Wagashi Bakery*

*Wagashi Bakery* adalah drama yang tayang di Amazon Prime pada tahun. Drama ini menceritakan 3 kakak beradik Fukuyoshi yang merupakan puteri dari pemilik sebuah toko *wagashi* (kue tradisional Jepang) di Kyoto yang sudah berdiri selama 450 tahun. Ibu mereka adalah generasi ke-17 dari toko *wagashi* yang bernama Fukuya itu. Ayah mereka meninggal saat mereka masih muda dan sejak saat

itu, ibu mereka mengurusnya sendirian. Anak pertama bernama Fukuyoshi Hina, anak kedua bernama Fukuyoshi Arare, dan anak ketiga adalah Fukuyoshi Hana yang masih SMP.

Konflik dimulai ketika sang kakak yang digadang-gadang mewarisi toko Fukuya tiba-tiba mengatakan ingin menikah dengan pria keluarga lain yang bukan pilihan orang tuanya. Hal ini menyebabkannya gugur dari kewajiban menjadi penerus Fukuya. Sang ibu kemudian melimpahkan kewajiban menjadi penerus Fukuya kepada putri kedua, Arare, yang tentu saja menolak keputusan itu. Ditambah lagi, sang ibu juga menjodohkan Arare dengan salah seorang pembuat *wagashi* yang telah lama bekerja di Fukuya agar Arare dapat belajar mengenai seluk beluk produksi *wagashi* dan menjalankan toko Fukuya. Penolakan Arare atas keputusan Ibunya yang melimpahkan kewajiban meneruskan Fukuya disebabkan karena keputusan itu ditetapkan begitu tiba-tiba. Arare juga tidak suka selalu dianggap sebagai pilihan kedua, karena ia melihat Ibunya lebih perhatian kepada kakaknya. Penolakan Arare membuatnya pergi dari rumah karena tidak ingin meneruskan Fukuya. Sementara itu, tokoh Kenji yang sangat loyal kepada keluarga Fukuyoshi berusaha mengajak Arare kembali ke rumah dan menyatukan keluarga tersebut.

Selain kisah cinta putri-putri keluarga Fukuyoshi, drama Fukuyado Honpo ini juga mengandung nilai-nilai tradisi sebuah keluarga yang mengelola toko *wagashi* berusia ratusan tahun yang diwariskan kepada penerusnya. Nilai-nilai tersebut antara lain adalah nilai estetika, kreatifitas, tanggung jawab, pendidikan, sosial, dan nilai loyalitas.

#### 1. Nilai Estetika

Nilai estetika tercermin dalam adegan yang menunjukkan keindahan kota Kyoto dengan arsitektur bangunan kuno yang khas, juga terlihat dari orang-orang Kyoto yang masih gemar mengenakan kimono dalam beraktifitas. Begitu juga keluarga Fukuyoshi yang selalu mengenakan kimono ketika melayani tamu-tamu di toko Fukuya. Pada episode 1 terlihat kimono yang dikenakan begitu indah dengan motif alami seperti bunga-bunga, burung bangau dan sebagainya yang menunjukkan nilai seni yang tinggi.

Selain itu, *wagashi* yang diproduksi toko Fukuya juga menunjukkan keindahan dan keunikannya tersendiri meskipun *wagashi* tersebut berukuran kecil dan berbentuk sederhana sebagaimana terlihat pada episode 1 dan 11. Pada episode 1 dijelaskan bahwa para pekerja mengerjakan proses pembuatan *wagashi* satu per satu dengan penuh kecermatan menggunakan keterampilan tangan yang dipelajari dan dilatih dalam waktu yang lama, sehingga menghasilkan bentuk yang estetik dan citarasa *wagashi* yang lezat. Komposisi antara *wagashi* dan tempat penyajian juga diperhatikan agar tetap estetik dan bernilai seni. Hal ini tercermin pada episode 2 dalam adegan ketika mendiang pemilik toko Fukuya memadupadankan piring yang menurutnya cocok untuk menyajikan *wagashi* buaatannya dan meminta pendapat Arare untuk menilai. Contoh nilai seni lainnya terdapat dalam adegan ketika Arare sebagai penerus & pemilik toko melayani permintaan pembeli yang meminta untuk dituliskan ucapan khusus pada bungkus *wagashi*. Selanjutnya pada episode 6 diceritakan tentang Arare yang tidak bisa menulis kanji dengan rapi kemudian dibantu oleh Kenji menulis ucapan dalam huruf kanji yang baik dan bernilai seni.

#### 2. Nilai Sosial

Nilai sosial dalam drama ini tercermin dalam adegan di episode 1 ketika *ookami* (nyonya besar pemilik toko) Fukuya menyapa para pegawai toko setiap pagi, yang juga dibalas dengan hormat dan semangat oleh para pegawai. Nilai ini juga tercermin pada adegan di episode 4 ketika *ookami* Fukuya kembali ke rumah setelah dirawat di rumah sakit. Hal ini menunjukkan sikap solidaritas dan rasa hormat yang tinggi para pegawai kepada pemilik toko. Nilai sosial juga tampak ketika Arare yang merupakan calon penerus toko makan bersama dengan para pegawai di episode 5. Arare dapat mengetahui bagaimana keadaan pegawainya dan para pegawai juga dapat menanyakan bagaimana pendapat Arare mengenai *wagashi* resep baru buatan mereka sebagaimana terlihat pada episode 11. Proses bersosialisasi ini akhirnya membentuk rasa percaya antara pegawai dan pemilik toko, sehingga semua anggota toko menjadi semakin solid.

Selain nilai sosial yang terjadi secara internal di toko Fukuya, nilai sosial secara eksternal terjadi kepada pihak luar, misalnya pelanggan toko Fukuya. Hal ini terlihat di episode 2 ketika Kenji



menghadiri undangan *ochakai* (pertemuan minum teh) dari pelanggan. Kenji menunjukkan sikap yang menjaga hubungan baik antara toko Fukuya dan pelanggannya. Masyarakat Jepang menghadiri acara minum teh atau minum-minum bersama rekan kerja sebagai ajang bersosialisasi. Seperti pada episode 3, tokoh Hinoyama minum bersama rekan kerjanya untuk mempererat hubungan antarpegawai. Hubungan antara pekerja yang saling menghormati dan memahami kedudukan masing-masing juga merupakan bukti adanya nilai sosial dalam drama ini. Terlihat pada adegan di episode 4 ketika Hinoyama yang mendatangi toko Fukuya untuk memperkenalkan diri dan menjelaskan kedudukannya sebagai penanggung jawab keuangan toko.

### 3. Nilai Tanggung Jawab

Nilai ini tercermin pada adegan di episode 1 ketika *ookami* menyuruh Arare untuk menikah dengan Kenji agar dapat meneruskan toko Fukuya yang sudah berdiri sejak 450 tahun. Karena keluarganya tidak memiliki anak laki-laki, maka harus menikahkan anak perempuan dengan laki-laki yang memiliki kemampuan untuk meneruskan toko. Selanjutnya pada episode 2 diceritakan *Ookami* mempercayai Kenji sebagai penerus toko karena beranggapan bahwa Kenji lah yang sangat mengerti toko. Sebelumnya pada episode 1 *Ookami* juga menyuruh Arare untuk segera berhenti dari kantor untuk melakukan pelatihan menjadi penerus toko Fukuya. Menyerahkan pengelolaan toko kepada keluarga atau orang yang kompeten merupakan salah satu bentuk tanggung jawab *ookami* Fukuya yang bermaksud mencari penerus toko tersebut.

Nilai tanggung jawab juga terlihat ketika Arare membuatkan makan siang untuk para pegawai sebagaimana terlihat pada episode 5. Tugas ini sebelumnya dilakukan oleh Hina, tetapi karena kini Arare telah diputuskan sebagai penerus, maka menyiapkan makanan untuk pegawai pun menjadi tanggung jawab Arare. Selain itu, *ookami* memberitahukan kepada Arare bahwa mengetahui seni upacara minum teh adalah salah satu tugas yang harus dipahami sebagai tanggung jawab penerus bisnis keluarga. Nilai tanggung jawab lainnya adalah kepada pembeli toko Fukuya. Tampak dari adegan ketika Arare meminta maaf kepada pembeli karena membuat pembeli tersebut menunggu. Sebagai penerus toko yang baik, sudah seharusnya Arare mengutamakan kepuasan pembeli. Namun dengan

membuat pembeli itu menunggu, secara tidak langsung pembeli akan merasa tidak puas. Dan sebagai seorang penerus toko yang baik, meminta maaf karena telah membuat pembeli itu menunggu adalah bentuk dari nilai tanggung jawab. Ada pula adegan dimana Hina mengunjungi ibunya (*ookami*) di rumah sakit, tetapi ibunya berkata kepada Hina untuk membuka toko. Hal ini juga menunjukkan tanggung jawab yang harus dilakukan oleh *ookami* Fukuya ketika suaminya meninggal, bahkan ketika suaminya meninggal pun ia tetap memikirkan keberlangsungan toko Fukuya sebagai prioritas.

### 5. Nilai Pendidikan

Nilai pendidikan dapat ditemukan pada adegan di episode 4 ketika *ookami* mengatakan kepada Arare jika Arare tidak serius meneruskan toko Fukuya, lebih baik toko Fukuya tutup & berhenti di generasi ke-17. Dari sini dapat dilihat kesungguhan hati *ookami* terhadap bisnis yang telah berjalan hingga 17 generasi. Ia ingin penerus selanjutnya, yaitu Arare untuk bersungguh-sungguh dalam meneruskan bisnis keluarga. Termasuk ketika *ookami* mengetahui hubungan Arare dan Kenji yang mereka sembunyikan pada episode 10, *Ookami* memberikan restunya kepada Arare dan Kenji, tetapi ia ingin Arare untuk mengutamakan berlatih dengan tekun kepada Kenji agar bisa menjadi penerus toko Fukuya yang baik. Dari situlah Arare kemudian mulai belajar menjadi penerus toko yang baik, mulai dari hal-hal kecil seperti membuat teh untuk pelanggan, membersihkan rumah dan toko, mengikuti *ochakai* atau upacara minum teh, hingga belajar untuk menambah relasi toko dengan bekerja sama dengan restoran lain untuk memperluas pasar dan mempopulerkan *wagashi* kepada masyarakat luas. Hal-hal itu dilakukan untuk mendidik Arare yang tadinya belum siap menjadi penerus toko, agar menjadi lebih serius dan berpengalaman dalam mengelola toko Fukuya.

### 6. Nilai Kreatifitas

Nilai kreatifitas dapat ditemukan dalam drama ini di episode 3, ketika Ken membuat *wagashi* resep baru dengan menyesuaikan selera generasi muda lalu menjualnya di sebuah restoran. Kenji menunjukkan kreatifitasnya dengan memperkenalkan dan menjual *wagashi* kepada pelanggan yang lebih luas. Menurutnya saat ini generasi muda mulai melupakan rasa dari kue

tradisional Jepang, sehingga ia merasa perlu mempopulerkannya kembali. Kreatifitas juga ditunjukkan para pegawai toko Fukuya di episode 9 dalam membuat berbagai bentuk *wagashi* dengan memperhatikan estetika dan citarasa.

#### 10. Nilai Loyalitas dan Kepercayaan

Nilai loyalitas dan kepercayaan tercermin pada episode 7. Meskipun masih belajar menjadi penerus toko, para pegawai percaya akan selera Arare dan meminta Arare menilai rasa dan estetika *wagashi*. Pada episode 2, Kenji juga meminta pendapat Arare ketika membuat resep *wagashi* baru. Ia yakin bahwa resep baru buatannya sudah layak dijual di toko jika Arare mengatakan *wagashi* itu enak. Kepercayaan itu membuat hubungan antar pekerja yang saling menghormati dan memahami kedudukan masing-masing. Pada episode 4 ketika Arare dan Sei-san sedang mengobrol mengenai *ookami*, Sei-san menjelaskan kepada Arare bahwa *ookami* tidak pernah istirahat dan selalu mengurus toko sejak suaminya meninggal. Loyalitas dan dedikasi *ookami* kepada toko, secara tidak langsung juga menumbuhkan perasaan yang sama yaitu rasa memiliki dan loyalitas pada diri pegawai tokonya.

#### SIMPULAN

Dalam serial drama Edomae no Shun, Osen dan Wagashi Bakery terdapat nilai-nilai tradisi yang selalu dijaga sehingga mampu mempertahankan keberlangsungan bisnis kuliner tradisional mereka, yaitu nilai sosial, nilai estetika, nilai tanggung jawab, nilai kreativitas, nilai pendidikan, dan nilai loyalitas. Nilai sosial banyak ditemukan dalam hubungannya antara pegawai, kolega, dan dengan pelanggan. Interaksi yang terjadi memunculkan sikap-sikap saling menghormati, menghargai, saling peduli, dan saling memaafkan satu sama lain. Nilai estetika banyak ditunjukkan dari cara pengolahan dan penyajian makanan, penataan ruang restoran, dan pakaian tradisional yang dipakai oleh pegawai. Nilai tanggung jawab ditunjukkan dengan kesungguhan ketiga tokoh untuk mengemban tugas yang diberikan padanya dan kesediaan memikul tanggung jawab meneruskan bisnis keluarga. Nilai kreativitas ditunjukkan dengan *trial and error* yang dilakukan dengan penuh kesabaran dan ketelitian ketiga tokoh dalam belajar berbagai teknik memasak dan membuat menu baru. Nilai loyalitas tercermin dari kesungguhan para tokoh dalam menjaga nama baik restoran/ toko dan

menjaga kepercayaan dari para kolega atau pemasok bahan baku, serta keinginan karyawan atau penerus untuk tetap bekerja disitu dalam kondisi yang sulit sekalipun. Nilai-nilai dalam tradisi kuliner ini diturunkan dan diajarkan kepada generasi selanjutnya dan menjadi salah satu pintu kesuksesan keberhasilan bisnis kuliner mereka bisa bertahan hingga lebih dari 3 generasi hingga ratusan tahun.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Bestor, Theodore C., Victoria Lyon Bestor. (2011). *Cuisine and Identity in Modern Japan* in Routledge Handbook of Japanese Culture and Society. New York: Routledge Publishers.
- Cwierka, Katarzyna. (1998). "A Note on the Making of Culinary Tradition – an example of Modern Japan". *Journal Appetite*, Vol. 30. Leiden University.
- Liliweri, Alo. (2014). *Pengantar Studi Kebudayaan*. Bandung: Nusamedia.

#### DAFTAR LAMAN

- History of the Yoshinoya Holdings Group. Diakses pada tanggal 12 Maret dari [www.Yoshinoya-holdings.com](http://www.Yoshinoya-holdings.com).
- Istilah Bahasa Jepang "Toro", "Chutoro", dan "Maguro"*. 2016. Diakses dari <https://matcha-jp.com/id/2646> pada tanggal 20 September 2020.
- Ratih, Dewi. *Nilai-Nilai Kearifan Lokal Dalam Tradisi Misalin Di Kecamatan Cimaragas Kabupaten Ciamis*. 2019. Diakses dari [journal.uny.ac.id](http://journal.uny.ac.id) pada tanggal 1 November 2020.
- Redmond Life. Why Do Some Japanese Restaurants Keep Piles of Salt Outside?* Diakses dari <https://realsalt.com/why-do-some-japanese-restaurants-keep-piles-of-salt-outside/> pada tanggal 20 September 2020.
- 『目で食べる日本人』にお薦め出来るランチ Diakses dari <https://tabelog.com/matome/6675/> pada tanggal 26 September 2020.