

Menikmati Kuliner Warung di Bali ala Orang Jepang: Penggunaan Kosakata Bahasa Indonesia

I Gede Oeinada
Fakultas Ilmu Budaya Universitas Udayana
gede.oeinada@unud.ac.id

Abstrak

Wisatawan Jepang yang berkunjung ke Pulau Bali selama periode tahun 2024 termasuk dalam kategori sepuluh besar. Oleh karena itu, tidak mengherankan apabila terdapat banyak informasi terkait Pulau Bali yang dibuat di negara Jepang terkait dengan Pulau Bali. Hal ini bertujuan agar wisatawan Jepang yang berkunjung ke Indonesia tidak mengalami kebingungan. Tulisan ini mencoba mengangkat tema gastronomi, yaitu terkait penggunaan kosakata bahasa Indonesia yang berhubungan dengan informasi kuliner warung di Bali. Sumber data yang digunakan adalah teks informasi kuliner warung yang ditulis dalam bahasa Jepang, diterbitkan oleh penerbit Futabasha di Jepang. Metode yang digunakan adalah metode simak dengan teknik catat. Hasil yang didapat adalah kosakata bahasa Indonesia terkait kuliner warung ditulis dalam huruf katakana. Huruf katakana dalam bahasa Jepang digunakan untuk menuliskan kosakata serapan bahasa asing yang hendak diperkenalkan ke dalam bahasa Jepang. Hasil temuan lain yang ditemukan juga menunjukkan bahwa apabila terdapat kuliner sejenis di budaya Jepang, informasi pada buku pertama-tama akan menyebutkan kuliner yang sejenis tersebut agar pembaca memiliki bayangan dan lebih mudah memahami kuliner warung yang diperkenalkan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa teks informasi kuliner warung yang dibuat untuk wisatawan Jepang, memperkenalkan kuliner warung tersebut apa adanya dalam hal penamaan makanan, yaitu menggunakan kata serapan. Kuliner warung yang dipilih untuk disajikan dalam teks informasi juga adalah kuliner yang sudah dirasa akan cocok dan masih dapat diterima di lidah orang Jepang dari aspek rasa.

Kata Kunci: *katakana, gairago, yataishoku, kuliner warung, wisatawan Jepang*

Abstract

Japanese tourists visiting the island of Bali during the 2024 period are included in the top ten category. Therefore, it is not surprising that there is a lot of information related to the island of Bali made in Japan related to the island of Bali. This is so that Japanese tourists visiting Indonesia do not experience confusion. This article tries to raise the theme of gastronomy, which is related to the use of Indonesian vocabulary related to the culinary information of food stalls in Bali. The data source used is the text of the food stalls culinary information written in Japanese, published by the publisher Futabasha in Japan. The method used is the observation method with note taking technique. The result obtained is that Indonesian vocabulary related to food stall culinary is written in *katakana* letters. The *katakana* letters in Japanese are used to write down vocabulary absorbed by foreign languages that are to be introduced into the Japanese language. Other findings also show that if there is a similar culinary in Japanese culture, the information in the book will first mention the culinary of the same kind so that the Japanese reader has an idea and it is easier to understand the culinary of the food stalls that is introduced. It can be concluded that the text of the food stalls culinary information made for Japanese tourists, introduces the culinary of the food stall as it is in terms of food naming, namely using the borrowing technique. In addition, the food stalls culinary chosen to be served in the information text is a culinary that has been felt to be suitable and still acceptable on the

tongue of Japanese people in terms of taste.

Keywords: *katakana, gairago, yataishoku, food stalls, Japanese tourists*

1. Pendahuluan

Badan Pusat Statistik Bali melaporkan bahwa kunjungan wisatawan mancanegara ke Pulau Bali di tahun 2024 mengalami peningkatan 20,1 persen dibandingkan tahun 2023, yakni mencapai 6.333.360 orang (Pratama, 2025). Sementara itu, jumlah kunjungan wisatawan Jepang ke Pulau Bali tercatat sebanyak 176.856 orang di tahun 2024 (Badan Pusat Statistik, 2025). Jepang termasuk dalam sepuluh negara yang menghasilkan arus wisatawan asing tertinggi selama periode dalam tahun 2024 ke Pulau Bali (Theurillat, 2025). Telah banyak ada buku yang berisikan informasi tentang berbagai fasilitas yang ada di Bali, termasuk juga cara-cara menikmati Bali. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji tulisan-tulisan mengenai cara menikmati kuliner warung di Bali. Kuliner warung atau dalam bahasa Jepangnya disebut dengan istilah *yataishoku* (屋台 食) merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan Jepang yang melancong ke Pulau Bali.

2. Metode

Kajian ini menggunakan tulisan terkait informasi kuliner warung yang ditulis dalam bahasa Jepang. Tulisan yang berjudul *imasara desu ga..., nashi chanpuru ni kaigan* (halaman 154-155) dan tulisan ketiga yang berjudul *yatai no tanoshimikata & hisshoku gaido* (halaman 156-157) diambil dari buku *Happii Happii Bari* yang diterbitkan pada tahun 2006 oleh penerbit Futabasha di Jepang dan ditulis oleh Morita Yukiko, Nemoto Satoko, Ikeda Masayo, Watanabe Yumi, Hayashi Kazuyo, Mizukoshi Aya, dan Yamada Shizuka. Metode simak dengan teknik catat digunakan untuk menyediakan data yang diperlukan guna analisis penelitian ini. Tulisan ini dapat dikategorikan ke dalam kajian gastronomi sastra. Gastronomi adalah studi yang mendalam tentang seni dan ilmu makanan yang mengkomunikasikan kenikmatan dalam makanan dan minuman (Kruniadi dan Riyanto, 2024). Studi ini juga menghubungkan budaya dengan makanan sebagai elemen sentralnya. Sebagai produk budaya, makanan mencerminkan adat istiadat, agama, kebiasaan, dan tingkat pendidikan dalam masyarakat (Fossali dalam Kruniadi dan Riyanto, 2024). Selain itu, gastronomi juga mengkaji keterkaitan makanan dengan sejarah, antropologi, pertanian, pariwisata, dan gizi. Di zaman modern, gastronomi telah berkembang menjadi sebuah bidang studi yang mempelajari peran makanan dalam konteks sosial, ekonomi, dan budaya. Secara etimologi, kata

gastronomi berasal dari kata *gastros* yang berarti ‘lambung’ atau ‘perut’ dan *nomos* yang berarti ‘hukum’ atau ‘aturan’.

3. Hasil

Hasil penelitian menemukan kosakata yang digunakan dalam ketiga artikel tersebut adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Kosakata Kuliner Indonesia yang Muncul pada Artikel *imasara desu ga..., nashi chanpuru ni kaigan*

No.	Kelas Kata	Kata	Referen
1.	nomina	『ワルン・ムラー』 <i>Warun Muraa</i>	‘Warung Murah’
2.	nomina	『ワルン・ニクマツト』 <i>Warun Nikumatto</i>	‘Warung Nikmat’
3.	nomina	ナシチャンプル <i>nashi chanpuru</i>	‘nasi campur’
4.	nomina	サテ <i>sate</i>	‘sate’
5.	nomina	チャプチャイ <i>chapuchai</i>	‘capcai’
6.	nomina	テンペ・ゴレン <i>tenpe goren</i>	‘tempe goreng’
7.	nomina	ナシゴレン <i>nasi goren</i>	‘nasi goreng’
8.	nomina	バクソ <i>bakuso</i>	‘bakso’
9.	nomina	ジュグン・バカール <i>jugun bakaaru</i>	‘jagung bakar’
10.	nomina	ピサン・ゴレン <i>pisan goren</i>	‘pisang goreng’
11.	nomina	マルタバ&テランブラン <i>marutaba & teran buran</i>	‘martabak & terang bulan’

(1) サテ *sate*

Masakan Indonesia berupa *sate* dalam artikel pertama dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu 焼き鳥風の「サテ」*yakitorifuu no “sate”* “sate” ala *yakitori*’. Dalam kuliner Jepang, ada masakan yang disebut dengan *yakitori* seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kuliner Jepang *yakitori*

(sumber gambar: <https://lnk.ink/ffFY0>)

Meskipun sepintas terlihat sama, masakan Indonesia *sate* (ayam) dan masakan Jepang *yakitori* memiliki beberapa perbedaan. Pertama, dilihat dari bahan yang digunakan dan potongannya, *yakitori* menggunakan berbagai bagian ayam (kulit, hati, sayap, kepala, dll.) dengan potongan yang lebih besar, sedangkan *sate* umumnya menggunakan daging saja dengan potongan yang lebih kecil. Kedua, dilihat dari bumbu dan saus yang digunakan, *yakitori* menggunakan bumbu utama berupa garam atau saus *tare* (saus kedelai manis-asin) dan disajikan pula dengan saus *tare* atau hanya dengan garam, sedangkan *sate* menggunakan bumbu marinasi dengan berbagai rempah (bawang merah, bawang putih, ketumbar, dll.) dan disajikan dengan saus kacang. Ketiga, dilihat dari cara penyajian, *yakitori* seringkali dijadikan teman minum bir di *izakaya* (pub Jepang) dan biasanya dinikmati tanpa nasi, sedangkan *sate* biasanya disajikan dengan nasi atau lontong/menjadi lauk makan (Tempo, 2021).

(2) チャプチャイ *chapuchai*

Masakan Indonesia berupa *chapuchai* dalam artikel pertama dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu *yasai itame* ‘tumisan sayur’. Masakan *capcai* adalah hidangan sayur-sayuran yang berasal dari Tiongkok dan telah menjadi bagian dari kuliner Indonesia. Nama *capcai* sendiri berasal dari bahasa Hokkian yang berarti ‘sepuluh sayuran’. Bahan utama yang digunakan seperti wortel, kol, sawi, dan lain-lain. Masakan ini memiliki dua varian yaitu goreng dan kuah. Dalam penyajiannya, masakan ini sering disajikan bersama nasi putih sebagai lauk (Ma’as, 2023).



Gambar 2. Kuliner Indonesia *Capcai*

(sumber gambar: <https://lnk.ink/IAVNv>)

(3) テンペ・ゴレン *tenpe goren*

Masakan Indonesia berupa *tenpe goren* dalam artikel pertama dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu *daizu o hakkou saseta* ‘fermentasi kedelai’. Masakan *tenpe goren* adalah kuliner Indonesia yang terbuat dari *tempe* (produk fermentasi kedelai) yang digoreng hingga berwarna keemasan/kecoklatan dan renyah. Masakan ini biasanya digunakan sebagai lauk. Ada beberapa variasi tempe goreng yaitu tempe goreng biasa, tempe goreng tepung, tempe mendoan (digoreng setengah matang) dan lain-lain (Yustika, 2024).



Gambar 3. Kuliner Indonesia *Tempe Goreng*

(sumber gambar: <https://lnk.ink/isMr1>)

(4) ナシゴレン *nasi goren*

Masakan Indonesia berupa *nasi goren* dalam artikel pertama tidak dijelaskan dalam bahasa Jepang. Namun, disebutkan dalam artikel tersebut bahwa meskipun *nasi*

goren adalah masakan utama Indonesia di Jepang, bagi orang lokal Indonesia, *nasi goreng* hanya sebagai makanan ringan dan tidak populer. Orang lokal Indonesia lebih banyak yang memilih *nasi campur* yang memiliki lauk dan keseimbangan gizi.

(5) バクソ *bakuso*

Masakan Indonesia berupa *bakuso* dalam artikel kedua dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu *tsumireiri no suupu* ‘sup dengan bakso (ikan)’. Masakan *bakuso* adalah kuliner Indonesia berupa bola-bola daging yang biasanya terbuat dari daging sapi, ayam, atau ikan yang dihaluskan, dicampur dengan tepung dan bumbu, lalu direbus. Bakso biasanya disajikan dengan kuah kaldu, mie, bihun, tahu, dan terkadang telur, serta diberi taburan bawang goreng dan seledri. Bakso adalah makanan yang sangat digemari dan mudah ditemukan di seluruh Indonesia, mulai dari pedagang kaki lima hingga restoran. Penamaan *bakso* yang berasal dari kata “Bak-So” dalam Bahasa Hokkian yang secara harfiah berarti daging yang digiling (Kimbo, 2025).

Dalam artikel ketiga tersebut, masakan Indonesia *bakso* disamakan dengan *tsumire*. Masakan *tsumire* adalah hidangan yang dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan seperti pasta ikan atau daging cincang dengan bumbu, membentuknya menjadi bola-bola, dan merebusnya dalam air mendidih atau kaldu dashi.



Gambar 4. *Tsumire* Jepang

(sumber gambar: <https://11nq.com/TbLRv>)



Gambar 5. *Bakso* Indonesia

(sumber gambar: <https://11nq.com/B8vxl>)

(6) ジュゲン・バカール *jugun bakaaru*

Masakan Indonesia berupa *jugun bakaaru* dalam artikel kedua dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu jagung yang ada di Bali ukurannya lebih kurus

(*hosome*) dan bijinya juga lebih kecil (*chiisame*). Jagung tersebut dibakar di atas arang hingga sedikit gosong (*kogeme ga tsuku made*). Meskipun demikian, dijelaskan bahwa jagung bakar ini memiliki wangi dan tekstur yang tidak tertahankan nikmatnya.



Gambar 6. Jagung Jepang

(sumber gambar: <https://sl1nk.com/hTum8>)

(7) ピサン・ゴレン *pisan goren*

Masakan Indonesia berupa *pisan goren* dalam artikel kedua dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu pisang yang dibungkus dan digoreng. Di cafe biasanya diberi tambahan es krim, tetapi apabila ingin menikmati rasa yang sebenarnya dari pisang (rasa manis pisang), sebaiknya di warung dan pisang yang baru saja digoreng.

(8) マルタバ&テランブラン *marutaba & teran buran*

Masakan Indonesia berupa *marutaba* dan *teran buran* dalam artikel kedua dijelaskan dengan memberikan keterangan yaitu adonan (*kiji*) yang bulat dan dilebarkan, berisikan bawang pere, daging ayam, telur, digoreng dengan minyak yang banyak. *Marutaba* dikatakan seperti makanan Jepang, yakni *gyoza* yang digoreng. Adonan sama yang digunakan dan diisi dengan keju, krim seperti *pancake* disebut dengan *teran buran*.



Gambar 7. Gyoza goreng

(sumber gambar: <https://sl1nk.com/oPaht>)

4. Pembahasan

Hasil temuan menunjukkan bahwa kosakata bahasa Indonesia terkait informasi kuliner warung dalam buku yang dijadikan sumber data, ditulis menggunakan huruf katakana. Huruf katakana dalam bahasa Jepang memang digunakan untuk kosakata serapan bahasa asing yang hendak diperkenalkan ke dalam bahasa Jepang. Oleh karena adanya keterbatasan jumlah vokal dan konsonan serta keterbatasan pelafalan dalam bahasa Jepang, seringkali dijumpai hasil transliterasi dan pengucapan yang berbeda dari aslinya. Hasil temuan juga menunjukkan bahwa apabila terdapat kuliner sejenis di budaya Jepang, informasi pada buku pertama-tama akan menyebutkan kuliner yang sejenis tersebut agar pembaca memiliki bayangan dan lebih mudah memahami kuliner warung yang diperkenalkan tersebut. Kategori kelas kata yang dimunculkan adalah nomina untuk nama-nama kuliner yang diperkenalkan. Tidak ditemukan adanya penggunaan verba untuk menjelaskan atau memperkenalkan cara memasak macam-macam kuliner warung tersebut.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah disajikan, dapat disimpulkan beberapa hal. Pertama, teks informasi kuliner warung yang dibuat untuk wisatawan Jepang, memperkenalkan kuliner warung tersebut apa adanya dalam hal penamaan makanan, yaitu menggunakan kata serapan yang ditandai dengan penggunaan huruf katakana. Kedua, kuliner warung yang dipilih untuk disajikan dalam teks informasi juga adalah kuliner yang sudah dirasa akan cocok dan masih dapat diterima di lidah orang Jepang dari aspek rasa.

6. Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik. (2025, 7 Mei). Banyaknya Wisatawan Mancanegara yang Datang Langsung ke Bali Menurut Kebangsaan 2019-2024. *Badan Pusat Statistik Provinsi Bali*. <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/1/MTkzIzE=-banyaknya-wisatawan-mancanegara-yang-datang-langsung-ke-bali-menurut-kebangsaan-2019-2024.html> (22 Juni 2025).
- Kimbo. (2025). Mengenal Sekilas Sejarah tentang Bakso. *PT. Madusari Nusa Perdana*. <https://kimbo.id/berbagi-inspirasi/mengenal-sekilas-sejarah-tentang-bakso> (26 Juni 2025).

- Kruniadi, W. dan Riyanto (2024). *Ketahanan Pangan dan Gastronomi Lokal: Membangun Masa Depan Melalui Catering*. Banjar: Ruang Karya.
- Ma’as, A. (2023, 28 Maret). Asal-Usul Sajian Capcay, Makanan Lezat yang Diolah dari Sayuran Sisa. *Parapuan: Tumbuh bersama Kekuatan Mimpi Perempuan Indonesia*. <https://kids.grid.id/read/473742560/asal-usul-sajian-capcay-makanan-lezat-yang-diolah-dari-sayuran-sisa?page=all> (26 Juni 2025).
- Morita, Y. (2006). *Happii Happii Bari*. Tokyo: Futabasha.
- Pratama, R. (2025, 4 Februari). BPS Ungkap Lebih dari 6,3 Juta Wisatawan Mancanegara Kunjungi Bali Sepanjang 2024. *Suara Surabaya.net* <https://www.suarasurabaya.net/ekonomibisnis/2025/bps-ungkap-lebih-dari-63-juta-wisatawan-mancanegara-kunjungi-bali-sepanjang-2024/> (22 Juni 2025).
- Takahashi, M. (1996). *Suki ni Natchatta Bari*. Tokyo: Futabasha.
- Tempo. (2021, 15 Oktober). Mirip tapi Tak Sama, Ini Beda Yakitori Khas Jepang dengan Sate Ayam Indonesia. *Tempo* <https://www.tempo.co/gaya-hidup/mirip-tapi-tak-sama-ini-beda-yakitori-khas-jepang-dengan-sate-ayam-indonesia-464065> (26 Juni 2025)
- Theurillat, A. (2025, 6 Februari). Kunjungan Wisatawan Mancanegara: Fakta di Bulan November 2024. *Bali Management Villas* <https://balimanagement.villas.id/blogs/kunjungan-wisatawan-ke-bali/> (22 Juni 2025).
- Yustika, G. (2024, 13 november). 11 Resep Tempe Goreng, dari Tempe Biasa hingga Mendoan. *Orami Articles: Artikel Seputar Parenting, Kesehatan, Gaya Hidup dan Hiburan*. <https://www.orami.co.id/magazine/tempe-goreng> (26 Juni 2025).