

Understanding the meaning of *Kuchikamizake* as a Japanese cultural heritage

Amanda Tiara Pufiani, Akhmad Saifudin*

Universitas Dian Nuswantoro, Jl. Imam Bonjol 207, Semarang, Indonesia

Article History

Submitted date:
2024-02-15
Accepted date:
2024-11-20
Published date:
2024-11-30

Abstract

Culture is essential because it is the foundation of national character, a reflection of identity, and an ancestral heritage that must be preserved. The critical value of culture reflects the identity and character of a nation, distinguishing it from other countries. Culture is a legacy from ancestors that must be maintained and preserved. One example of traditional culture that is still preserved is kuchikamizake (chewing sake). Kuchikamizake is the forerunner of sake, a traditional Japanese alcoholic beverage. This research is interesting because the kuchikamizake manufacturing process requires virgins to chew the rice that will be made into sake. The manufacturing process is currently considered unhygienic and disgusting. The purpose of this study is to understand the history and meaning of kuchikamizake. The type of research used in this study is qualitative research with a library study method. This study found that kuchikamizake has existed since the Yayoi period in 300-250 BC. The meaning of kuchikamizake is seen as a cultural heritage, a sacred drink related to Shinto rituals, and as a Japanese cultural identity.

Abstrak

Kata Kunci:

budaya Jepang;
kuchikamizake;
minuman sake; warisan budaya

Memahami makna *Kuchikamizake* sebagai warisan budaya Jepang

Kebudayaan sangat penting karena menjadi fondasi karakter bangsa, cerminan identitas, dan warisan leluhur yang harus dilestarikan. Nilai penting kebudayaan merupakan cerminan dari identitas dan jati diri suatu bangsa, membedakannya dari bangsa lain. Kebudayaan adalah warisan dari para leluhur yang perlu dijaga dan dilestarikan keberadaanya. Salah satu contoh kebudayaan tradisional yang masih terus dilestarikan adalah *kuchikamizake* (sake kunyah). *Kuchikamizake* adalah cikal bakal sake, minuman tradisional Jepang yang mengandung alkohol. Penelitian ini menarik karena *kuchikamizake* proses pembuatannya yang harus melibatkan gadis perawan untuk mengunyah nasi yang akan dijadikan sake. Proses pembuatan yang saat ini dianggap tidak higienis dan menjijikkan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui sejarah dan makna *kuchikamizake*. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan metode studi Pustaka. Penelitian ini menemukan bahwa *kuchikamizake* sudah ada sejak zaman Yayoi pada tahun 300-250 SM. Makna *kuchikamizake* yang ditemukan adalah sebagai warisan budaya, minuman suci yang berkaitan dengan ritual kepercayaan Shinto, serta sebagai identitas budaya Jepang.

Corresponding author:

* akhmad.saifudin@dsn.dinus.ac.id

Copyright © 2024 Amanda Tiara Pufiani & Akhmad Saifudin



1. Pendahuluan

Menurut Makhmudova (2022) budaya adalah seperangkat perangkat simbolis dan karya yang mendefinisikan aktivitas manusia dan pentingnya aktivitas tersebut. Budaya dapat diwujudkan dalam aktivitas seperti musik, sastra, seni visual, arsitektur, teater, sinematografi, dan gaya hidup. Dalam antropologi, istilah "budaya" mengacu pada produk dan produksinya, makna estetika, dan hubungan sosial yang terkait dengan proses-proses tersebut. Dalam pengertian ini, budaya mencakup seni, sains, dan sistem spiritual. Budaya adalah tingkat perkembangan historis tertentu dari masyarakat, daya dan kemampuan kreatif manusia. Budaya diekspresikan dalam berbagai bentuk kehidupan dan aktivitas manusia, serta kekayaan material dan spiritual yang mereka ciptakan. Konsep budaya digunakan untuk menjelaskan periode sejarah tertentu (budaya kuno), masyarakat konkret, manusia dan bangsa, serta bidang-bidang spesifik aktivitas atau kehidupan manusia. Dalam arti sempit, istilah budaya hanya digunakan dalam lingkup kehidupan spiritual manusia.

Sementara menurut Stepin (2003) budaya adalah konsep multifaset yang mencakup berbagai aspek kehidupan manusia dan masyarakat. Budaya dapat didefinisikan sebagai sistem program yang berkembang secara historis yang membentuk aktivitas, perilaku, dan interaksi manusia. Budaya adalah suatu cara hidup yang berkembang dan dimiliki oleh sekelompok orang, yang kemudian diwariskan secara turun temurun kepada generasi selanjutnya. Budaya itu terbentuk dari beberapa unsur yang rumit. Menurut E. B. Taylor, kebudayaan adalah keseluruhan yang kompleks meliputi pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, dan segala kecakapan, dan kebiasaan yang diperoleh manusia sebagai anggota masyarakat (Sumarto, 2019).

Salah satu negara yang dikenal kaya akan ragam budaya adalah Jepang. Kebudayaan di Jepang biasanya berkaitan erat dan dipengaruhi oleh suatu kepercayaan atau unsur keagamaan (Saifudin, 2021). Menurut Kagawa-Fox (2017) Jepang memiliki warisan budaya yang luas yang dibangun di atas mitologi dan cerita rakyat, serta kepercayaan dan praktik keagamaan, dan unsur-unsur ini telah memengaruhi kesadaran etika Jepang. Agama Shinto asli, yang berevolusi dari animisme, mengajarkan bahwa *Kami* (roh/dewa) yang selalu ada mengikat orang Jepang dengan lingkungan mereka. Kehadiran mereka menanamkan kesadaran moral yang kuat. Oleh karena itu, pemahaman tentang hubungan *Kami* dengan orang Jepang sangat penting dalam memahami budaya Jepang.

Salah satu contoh budaya Jepang yang juga sangat berkaitan dengan kepercayaan atau religi adalah budaya minum sake. Sake adalah minuman beralkohol nasional Jepang, dan sejarahnya dapat ditelusuri kembali lebih dari 1300 tahun (Zhang dkk., 2020). Sake adalah minuman tradisional Jepang yang mengandung alkohol dan terbuat dari beras dan air (Okuda, 2019). Sementara menurut Nishida (2021) sake adalah minuman beralkohol fermentasi tradisional Jepang yang diproduksi menggunakan jamur koji dan ragi sake. Masyarakat Jepang telah minum sake bahkan sebelum kontak pertama mereka dengan Cina. Sejarah lokal yang ditulis selama periode Nara (710-94) menunjukkan bahwa sake pertama di Jepang disebut *kuchikami no sake* atau "sake yang dikunyah di mulut." Seperti namanya, sake ini dibuat dengan mengunyah beras, *chestnut* (kastanya), atau *millet* (sereal/sereal) dan kemudian meludahkan gumpalan ke dalam bak kayu besar, dan dibiarkan berfermentasi selama beberapa hari. *Kuchikamizake* sendiri memiliki arti *sake* kunyah atau *sake* yang dibuat dengan cara dikunyah. "*Kuchi*" artinya mulut "*kami*" artinya mengunyah dan "*sake*" artinya sake (minuman keras atau alkohol).

Nama *kuchikamizake* berasal dari cara pembuatan sake tersebut. Karena pada zaman dahulu

belum ada mesin untuk membuat *sake*, maka masyarakat Jepang membuat minuman keras (*sake*) dengan cara mengunyahnya. Sebelum ada jamur *koji* yang digunakan untuk mengubah gula menjadi alkohol, masyarakat Jepang menggunakan air liur yang mengandung *enzim amylase*. Setelah selesai dikunyah maka dimuntahkan air liurnya dan disimpan air liur tersebut beberapa hari. Enzim yang ada di liur tersebut akan merubah beras tersebut menjadi alkohol (Matsuyama dkk., 1995).

Kuchikamizake dibuat oleh perempuan, lebih tepatnya gadis perawan yang cantik. Pada zaman Yayoi pihak yang berkuasa seperti kaisar memerintahkan bahwa air liur yang digunakan harus berasal dari gadis perawan yang cantik. Di balik perintah kaisar yang berkuasa di zaman itu, ternyata ada penjelasan ilmiahnya, kenapa harus menggunakan air liur gadis perawan. Itu dikarenakan semakin tua atau berumur seseorang maka mikroorganisme yang terkandung di tubuh manusia akan berubah dan menghasilkan kuah beras yang tidak enak untuk dinikmati (Ulah & Suryawati, 2024).

Kuchikamizake mulai populer kembali sejak muncul dalam sebuah anime yang berjudul *Kimi no na wa* (2016) yang sedikit menceritakan *kuchikamizake* (Brahmantio & Vera, 2022; Yariska, 2023). Ada sebuah adegan di anime tersebut di mana seorang gadis kuil yang masih perawan dan cantik atau masih remaja membuat *kuchikamizake*. Dia mengunyah nasi sampai menjadi bubur lalu memuntahkannya kembali ke dalam kotak lalu disimpan dan keesokan harinya dipersembahkan kepada dewa. Banyak penonton yang memuji film ini dan pendapatan kota yang menjadi dasar pembuatan anime ini naik.

Kuchikamizake memiliki warna yang buram keputihan dan memiliki rasa yang cukup asam. Berbeda dengan *sake* yang ada di zaman modern yang memiliki banyak varian rasa. *Kuchikamizake* juga memiliki tekstur seperti bubur, sangat berbeda dengan *sake* yang ada sekarang. Karena tekstur yang seperti bubur, itu menjadi salah satu perbedaan *kuchikamizake* dengan *sake* yang lainnya (Ulah & Suryawati, 2024). Bagi beberapa orang pasti merasa jijik jika ada orang yang meminum bekas air liurnya. Apalagi jika orang yang meminumnya adalah orang asing yang tidak ia kenal sama sekali. Bagi beberapa orang Jepang yang menganggap ciuman tidak langsung saja sudah membuatnya malu, apalagi meminum seperti bekas liur orang lain, pasti lebih dari membuatnya malu. Cara membuat *kuchikamizake* inilah yang membuat beberapa orang menganggap hal itu menjijikkan tetapi tidak sedikit juga yang menganggapnya suatu hal yang unik.

Gambar 1 *Kuchikamizake*



Di zaman sekarang *kuchikamizake* sudah hampir menghilang. Banyak alasan yang mendasari menghilangnya *kuchikamizake*. Mulai dari alasan kesehatan, alat-alat yang sudah tidak memadai, dan bahkan banyak perempuan yang kurang setuju dengan cara pembuatannya. Sudah tidak banyak tempat yang melakukan ini, hanya beberapa tempat saja dengan tujuan untuk melestarikan tradisi.

Penelitian yang khusus membahas *kuchikamizake* tidak banyak ditemukan. Musliadi (2021) mengkaji representasi Shinto dalam film *Kimi no nawa*, serta Brahmantio dan Vera (2022), dan Yariska (2023) meskipun membahas *kuchikamizake* tetapi hanya yang berkaitan dengan cerita di anime. Sementara dalam penelitian ini dibahas secara khusus sejarah muncul dan perkembangan *kuchikamizake* serta maknanya bagi orang Jepang. Pembahasan lain tentang sake juga lebih banyak pada bagaimana pembuatan sake sebagai minuman khas Jepang, serta kandungan-kandungan di dalamnya.

Tujuan penelitian ini adalah memaparkan sejarah perkembangan *kuchikamizake* sebagai salah satu produk budaya Jepang dan mendeskripsikan makna *kuchikamizake*. Sebagai salah satu budaya material, *kuchikamizake* menarik untuk diteliti karena cara pembuatannya yang khas dan berkaitan erat dengan kepercayaan atau religi orang Jepang.

2. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif disebut juga penelitian natural atau penelitian alamiah yang merupakan penelitian yang mengutamakan penekanan pada proses dan makna yang tidak diuji, atau diukur dengan setepat-tepatnya, namun berupa data deskriptif yang nantinya dibuat dalam pernyataan naratif. Penelitian ini merupakan studi pustaka dengan sumber data penelitian diperoleh dari literatur-literatur, baik berupa artikel jurnal, laporan penelitian, maupun sumber lain yang memuat informasi tentang *kuchikamizake*.

Teknik pengumpulan data diperoleh melalui dokumentasi dan pembacaan sumber-sumber terkait dengan objek kajian, yaitu *kuchikamizake*. Sementara analisis data menggunakan analisis sintesis dari yang dirangkum berbagai sumber literatur.

3. Hasil

Dari hasil studi literatur diperoleh informasi bahwa *kuchikamizake* merupakan cikal bakal minuman beralkohol yang menjadi ciri khas Jepang, yaitu sake. Minuman ini sudah ada sejak zaman Yayoi (300-250 SM) ketika Jepang sudah mengenal padi. Dengan teknologi yang sangat sederhana orang Jepang membuat sake hanya dengan mengunyah nasi dan kemudian hasil kunyaannya disimpan di sebuah wadah agar terfermentasi sehingga mengandung alkohol. Sejak mengenal padi orang Jepang menganggapnya sebagai makanan suci sehingga sake yang berbahan dasar padipun dianggap sebagai minuman suci dan menjadi salah satu minuman persembahan untuk dewa. Pembuatan sake dengan cara mengunyah bertahan sampai dengan periode zaman Heian pada abad ke-8 M. Sejak zaman Heian hingga saat ini teknologi untuk fermentasinya menggunakan jamur Koji yang lebih bersih dan tidak menjijikkan. Meski demikian cara pembuatan dengan dikunyah masih tetap bertahan hingga sekarang. Sake kunyah pada umumnya hanya dibuat untuk kepentingan ritual kepercayaan Shinto.

Penelitian ini juga menemukan arti penting *kuchikamizake* yang dapat diklasifikasi dalam tiga makna, yaitu sebagai warisan budaya, minuman suci terkait dengan ritual Shinto, dan sebagai identitas budaya Jepang. Di sini berarti makna *kuchikamizake* bukan sekedar minuman, lebih dari

itu secara semiotika sudah menjadi simbol budaya dan religi bagi bangsa Jepang.

4. Pembahasan

a) Sejarah *Kuchikamizake*

Menurut Matsuyama dkk. (1995) bahwa sake pertama di Jepang disebut *kuchikami no sake* atau “sake yang dikunyah di mulut.” Seperti namanya, sake ini dibuat dengan mengunyah beras, *chestnut* (kastanya), atau *millet* (serealia/sereal) dan kemudian meludahkan gumpalan ke dalam bak kayu besar, dan dibiarkan berfermentasi selama beberapa hari. *Kuchikamizake* sendiri memiliki arti *sake* kunyah atau *sake* yang dibuat dengan cara dikunyah. “*Kuchi*” artinya mulut “*kami*” artinya mengunyah dan “*sake*” artinya *sake* (minuman keras atau alkohol). Nama *kuchikamizake* berasal dari cara pembuatan *sake* tersebut. *Kuchikamizake* memiliki warna yang buram keputihan dan memiliki rasa yang cukup asam. Berbeda dengan *sake* yang ada di zaman modern yang memiliki banyak varian rasa. *Kuchikamizake* juga memiliki tekstur seperti bubur, sangat berbeda dengan *sake* yang ada sekarang. Karena tekstur yang seperti bubur, itu menjadi salah satu perbedaan *kuchikamizake* dengan *sake* yang lainnya (Ulah & Suryawati, 2024).

Sake Jepang memiliki sejarah panjang, dimulai sekitar 2000 tahun yang lalu. Sake dibuat dari beras yang kemungkinan besar dibawa dari China karena lebih dari 10.000 tahun yang lalu beras telah dipanen di Provinsi Kiangsi dan Provinsi Hunan di Tiongkok (Kanauchi, 2013). Ketika Jepang sudah mengenal budi daya padi yang kemudian menjadi salah satu makanan pokok, masyarakat Jepang menganggapnya makanan suci. Tidak jelas tepatnya kapan pertama kali dibuat, namun pada periode Yayoi (300 -250 SM) sake sudah ada di Jepang dan menjadi bagian penting dari kehidupan orang Jepang (Yamashita dkk., 1993). Sake awalnya digunakan untuk merayakan panen padi dan ritual keagamaan Shinto karena sake dibuat dengan bahan dasar beras yang dianggap suci dan diberkati. Sake menjadi bagian integral dari budaya Jepang, terutama dalam perayaan dan upacara keagamaan. Sake digunakan sebagai persembahan kepada para dewa. Selain itu, orang-orang percaya pada roh suci yang bersemayam di dalam beras. Bahkan masyarakat Jepang meyakini bahwa keracunan (mabuk) sebagai dampak minum sake dapat membawa dewa ke dalam tubuh manusia (Kanauchi, 2013).

Menurut literatur kuno *Osumi-no-Kuni-Fudoki*, yang mencatat budaya dan geografi pada zaman kuno, sake pada awalnya hanya dibuat dari beras dan air sebagai agen sakarifikasi dengan metode mengunyah beras di mulut (Kanauchi, 2013). Minuman sake inilah yang kemudian disebut *kuchikamizake*. *Kuchikamizake* dibuat oleh perempuan, lebih tepatnya gadis perawan yang cantik. Pada zaman Yayoi pihak yang berkuasa seperti kaisar memerintahkan bahwa air liur yang digunakan harus berasal dari gadis perawan yang cantik. Di balik perintah kaisar yang berkuasa di zaman itu, ternyata ada penjelasan ilmiahnya, kenapa harus menggunakan air liur gadis perawan. Itu dikarenakan semakin tua atau berumur seseorang maka mikroorganisme yang terkandung di tubuh manusia akan berubah dan menghasilkan kuah beras yang tidak enak untuk dinikmati (Ulah & Suryawati, 2024). Minuman ini diproduksi dengan metode tersebut hingga abad ke-8 pada masa Heian (Kanauchi, 2013).

Perkembangan sake di Jepang menunjukkan adanya transisi dari metode kuno ke metode modern, dengan penurunan penggunaan tradisi kuno dan peningkatan penggunaan teknologi dalam pembuatan sake. Memang *kuchikamizake* dapat bertahan hingga saat ini karena tradisi *kuchikamizake* erat kaitannya dengan kepercayaan Shinto dan ritual keagamaan. Namun karena proses pembuatannya dianggap kurang higienis, menjijikkan, dan tidak praktis keberadaannya semakin jarang. Sekarang pembuatan sake semakin modern dengan penggunaan mesin dan

bahan-bahan serta proses pembuatan yang lebih higienis dan terkontrol. Namun, makna sake sebagai minuman yang terkait dengan ritual dan kepercayaan tetap menjadi bagian penting dalam budaya Jepang. *Kuchikamizake* bukan sekadar minuman, tetapi juga merupakan simbol budaya dan ritual keagamaan yang kaya makna.

Gambar 2 Ilustrasi Pembuatan *Kuchikamizake*

Sumber: (Mengenal *Kuchikamizake*, Minuman Alkohol Asal Jepang yang Dikunyah Gadis Terlebih Dahulu – Kempalan.com, 2021)



b) Makna *Kuchikamizake* bagi orang Jepang

(1) Sebagai warisan budaya

Kuchikamizake, yang secara harfiah berarti "sake kunyah", adalah minuman beralkohol tradisional Jepang yang memiliki makna penting sebagai warisan budaya. Meskipun cara pembuatannya dianggap tidak higienis di zaman sekarang, *kuchikamizake* dari zaman dulu hingga sekarang memiliki peran penting dalam ritual keagamaan Shinto, terutama sebagai persembahan kepada dewa. *Kuchikamizake* sudah menjadi simbol budaya yang mempunyai makna lebih dari sekedar minuman. *Kuchikamizake* menjadi warisan budaya yang diturunkan dari generasi ke generasi, terutama untuk tujuan khusus yang berhubungan dengan kepercayaan Shinto. *Kuchikamizake* tidak dikonsumsi dan tidak dijual sebagaimana minuman sake pada umumnya.

(2) Sebagai minuman suci yang berkaitan dengan ritual Shinto

Sejak zaman kuno, sake telah memainkan peran penting dalam budaya Jepang. Sake tidak hanya diminum untuk kesenangan, tetapi selama berabad-abad telah menjadi komponen penting dalam upacara keagamaan, dipersembahkan kepada dewa, dan digunakan dalam ritual penyucian. Awalnya, sake ditujukan sebagai persembahan kurban kepada para dewa untuk menenangkan mereka dan mendapatkan panen padi yang melimpah. Minuman ini disebut 御神酒 *o-miki* - "sake suci" karena sake diyakini dapat menghubungkan manusia dengan dewa, dan juga mempersatukan mereka.

Keyakinan orang Jepang terkait sake sebagai minuman suci juga dapat dilihat dari seni 神楽

kagura (神 – “dewa”, 楽 – “kegembiraan”; secara harfiah berarti “hiburan untuk para dewa”). Kagura adalah tarian dan pantomim ritual Shinto kuno, yang diiringi oleh permainan drum dan seruling. Pada zaman kuno, pertunjukan ritual termasuk pertunjukan lagu-lagu suci, bertujuan untuk menarik perhatian para dewa (Hara, 2001). Kagura dipentaskan dalam rangka bersyukur atas panen yang baik di musim gugur dan berdoa untuk kemakmuran di tahun mendatang. Konon pada saat seni kagura dipentaskan dewa *Izanagi-no-mikoto* dan *Izanami-no-mikoto*, dewa laki-laki dan perempuan pencipta segala sesuatu, menyiapkan sake. Mereka kemudian meminumnya, sebagai lambang keharmonisan perkawinan, saling pengertian, dan kesepakatan (Izotova, 2020).

Sake merupakan bagian tak terpisahkan dari ritual Shinto. Selama berabad-abad, sake telah menjadi bagian tak terpisahkan dari festival keagamaan (祭り *matsuri*), ritual pertanian, dan berbagai upacara. Di banyak festival kita bisa melihat tong-tong sake dibawa melalui jalan-jalan kota dengan tandu suci (神輿 *mikoshi*), mereka meminumnya, memberikannya sebagai hadiah, menaburkannya satu sama lain atau di tanah, mengiringi perayaan suatu peristiwa, persembahan doa, ritual penyucian tubuh dan ruang, atau penenangan para dewa.

Selama berbagai *matsuri*, masyarakat Jepang biasanya menyumbangkan sake dalam jumlah besar ke kuil-kuil Shinto. Setelah upacara ritual selesai, mereka akan minum sake untuk "mengisi" diri mereka dengan energi dewa. Hidangan seperti itu disebut 直会 *naorai*. Meminum persembahan semacam itu merupakan bagian integral dan penting dari perayaan. Dalam beberapa kasus, minum sake menjadi sajian utama *matsuri*. Di desa Shirakawa (Prefektur Gunma), どぶろく祭 *doburoku matsuri* diadakan dari tanggal 10 hingga 19 Oktober. *Doburoku* berarti sake buatan sendiri tanpa saringan. Festival ini didedikasikan untuk merayakan selesainya panen. Pada tanggal 20 Januari, di Komagata Jinja 駒形神社 di Chiba, sebuah permainan kompetitif diadakan di mana para peserta minum sake. Orang yang tertawa lebih dulu dianggap kalah. Sebelum dimulainya berbagai pekerjaan konstruksi, ritual penenangan dewa setempat – 地鎮祭 *jichinsai* – dilakukan agar pekerjaan konstruksi berjalan lancar dan aman. Seorang pendeta Shinto memanggil dewa di area tersebut, berdoa untuk keselamatan selama pekerjaan konstruksi berlangsung. Batang bambu ditempatkan di keempat sudut lahan, dan tali suci 注連縄 *shimenawa* direntangkan di antaranya. Ritual ini dilakukan dengan partisipasi para pekerja dan pelanggan. Sake *o-miki* suci dipersembahkan kepada dewa, yang kemudian ditaburkan di lokasi konstruksi ke empat arah.

Sake juga digunakan dalam ritual pemberkatan lapangan sumo, yang disebut *dohyō matsuri* (土俵祭り, festival *dohyō*). Sejak zaman dahulu, lapangan sumo dianggap suci dan berfungsi sebagai *yorishiro* (依り代), tempat yang menarik para dewa (神 *kami*). Dengan mengenakan jubah seorang pendeta Shinto, hakim tertinggi *gyōji* (行司) memberikan persembahan kepada para dewa. Enam benda harus dikubur di tengah lapangan: kastanye (simbol kemenangan), cumi-cumi kering (simbol kebahagiaan dan kesejahteraan), beras yang telah dicuci (simbol kekayaan dan kemakmuran), rumput laut (simbol kehidupan), buah pohon kaya (simbol kesabaran dan daya tahan), garam (simbol pemurnian). Lingkaran tersebut ditutupi dengan lapisan pasir tipis, yang melambangkan kesucian pikiran, dan disiram dengan sake ritual.

Semua contoh yang sudah dipaparkan, menunjukkan bagaimana sakralnya sake di mata orang Jepang. Sake adalah minuman suci yang dapat menghubungkan antara dunia manusia yang bersifat fisik dan dewa yang nonfisik.

(3) Sebagai identitas budaya

Konsep warisan kuliner telah menjadi sorotan dalam upaya Jepang untuk mempromosikan



identitas nasional dan pariwisata budaya. Meskipun masakan tradisional Jepang *washoku* telah dimasukkan dalam daftar Warisan Budaya Takbenda UNESCO pada tahun 2013 (Cang, 2018), tradisi terkait makanan lainnya juga diakui sebagai warisan nasional. Misalnya, produksi anggur Jepang ditetapkan sebagai warisan budaya nasional pada tahun 2018 melalui program "Warisan Jepang", yang bertujuan untuk mendorong perekonomian lokal dan pembangunan pedesaan (Wang, 2020). Upaya-upaya ini mencerminkan tren yang lebih luas dalam penggunaan warisan kuliner sebagai penanda identitas, baik dalam konteks nasional maupun global (Akagawa, 2018). Pewarisan tradisi makanan di Jepang melibatkan kolaborasi antara aktor resmi dan swasta, yang seringkali menemukan kembali atau menciptakan narasi sejarah untuk menciptakan warisan budaya, alih-alih sekadar melestarikan praktik yang ada (Wang, 2020; Akagawa, 2018). Pendekatan ini sejalan dengan tujuan Jepang untuk menjadi destinasi wisata global sekaligus mengatasi isu-isu politik domestik (Akagawa, 2018).

Sake, termasuk *kuchikamizake*, adalah identitas budaya Jepang. Bagi orang Jepang, sake lebih dari sekadar minuman beralkohol; sake merupakan bagian dari budaya, adat istiadat, dan kehidupan sehari-hari mereka. Sake diminum pada saat-saat penting dan khidmat, serta pada hari raya musiman (節句 *sekku*). Dimulai dari upacara kelahiran, kedewasaan, sampai dengan kematian, lalu tahun baru dan masih banyak lagi selalu berkaitan dengan sake. Hanya bangsa Jepanglah yang melakukan ini karena sake memang sudah menjadi tradisi dan identitas bangsa Jepang.

5. Simpulan

Kuchikamizake merupakan bentuk sake tertua di Jepang, dibuat dengan mengunyah beras dan meludahkan adonan ke dalam bak untuk fermentasi. Enzim dalam air liur mengubah pati menjadi glukosa yang kemudian difermentasi menjadi alkohol. Meskipun saat ini *kuchikamizake* sudah jarang ditemui karena proses pembuatannya dianggap tidak higienis dan menjijikkan keberadaannya tetapi tetap terjaga, terutama digunakan dalam aktivitas ritual keagamaan. *Kuchikamizake* sudah ada sejak zaman Yayoi pada tahun 300-250 SM. Ini menunjukkan bahwa Jepang pada saat itu sudah mengenal teknologi pembuatan minuman beralkohol dengan memanfaatkan enzim air liur sebagai media fermentasi untuk menghasilkan alkohol.

Makna *kuchikamizake* bagi orang Jepang dapat diklasifikasikan menjadi tiga, yaitu sebagai warisan budaya, minuman suci ritual kepercayaan Shinto, dan identitas budaya Jepang. Makna ini melampaui fungsi dasarnya sebagai minuman dan secara semiotika dapat dimaknai sebagai simbol budaya dan simbol dalam kepercayaan orang Jepang.

Referensi

- Brahmantio, R. B., & Vera, N. (2022). Representasi kepercayaan Shinto pada film anime "Kimi no na wa." *Pantarei*, 6(1), 1–8.
- Hara, K. (2001). *The Word "Is" the Thing: The "Kotodama" Belief in Japanese Communication.* <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:142929259>
- Izotova, N. N. (2020). Drink of the gods in everyday and holiday Japanese culture. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Kul'turologiya i iskusstvovedenie*, 39, 22–32. <https://doi.org/10.17223/22220836/39/3>
- Kagawa-Fox, M. (2017). *The crucial role of culture in Japanese environmental philosophy* (Vol. 1). Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/acprof:oso/9780190456320.003.0012>



- Kanauchi, M. (2013). SAKE Alcoholic beverage production in Japanese food industry. Dalam *Food Industry*. InTech. <https://doi.org/10.5772/53153>
- Makhmudova, A. A. (2022). Culture is a certain level of historical development of society, human creative power and abilities. *European International Journal of Multidisciplinary Research and Management Studies*, 02(09), 99–105. <https://doi.org/10.55640/eijmrms-02-09-23>
- Matsuyama, Y., Mimatsu, K., Sugimura, T., Kondou, S., Iwata, H., & Isobe, K. (1995). Reinnervation of peripheral nerve segments implanted into the hemisectioned spinal cord estimated by transgenic mice. *Paraplegia*, 33(7), 381–386. <https://doi.org/10.1038/sc.1995.87>
- Mengenal Kuchikamizake, Minuman Alkohol Asal Jepang yang Dikunyah Gadis Terlebih Dahulu – Kempalan.com.* (2021, Mei 18). Kempalan. <https://kempalan.com/2021/05/18/mengenal-kuchikamizake-minuman-alkohol-asal-jepang-yang-dikunyah-gadis-terlebih-dahulu/>
- Musliadi, A. (2021). *Representasi Shinto (神道) dalam film anime Kimi no nawa (君の名は) karya sutradara Shinkai Makoto (新海誠)* [Skripsi]. Universitas Hasanuddin.
- Nishida, H. (2021). Sake brewing and bacteria inhabiting sake breweries. *Frontiers in Microbiology*, 12. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.602380>
- Okuda, M. (2019). Rice used for Japanese sake making. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 83(8), 1428–1441. <https://doi.org/10.1080/09168451.2019.1574552>
- Saifudin, A. (2021). The concept and use of aisatsu. *Japanese Research on Linguistics, Literature, and Culture*, 4(1), 35–46. <https://doi.org/10.33633/jr.v4i1.5359>
- Stepin, V. S. (2003). Culture. *Russian Studies in Philosophy*, 41(4), 9–25. <https://doi.org/10.2753/RSP1061-196741049>
- Sumarto. (2019). Budaya, Pemahaman dan Penerapannya. *Jurnal Literasiologi*, 1(2), 16. <https://doi.org/10.47783/literasiologi.v1i2.49>
- Ulah, R. F., & Suryawati, C. T. (2024). Tradisi dalam Budaya Jepang pada Anime Konohana Kitan Karya Sakuya Amano: Kajian Folklor Sebagian Lisan. *AYUMI: Jurnal Budaya, Bahasa dan Sastra*, 11(1), 78–90. <https://doi.org/10.25139/ayumi.v11i1.8667>
- Yamashita, M., Nishimitsu, S., Inayama, E., & Yoshida, S. (1993). Brewing test of Kuchikaini rice wine. *Journal of the brewing society of Japan*, 88(10), 818–824. <https://doi.org/10.6013/jbrewsocjapan1988.88.818>
- Yariska, F. (2023). *Nilai-nilai Shinto pada pelaksanaan ritual Kuchikamizake (口嗜み酒) (Studi kasus animasi Kimi No Nawa karya Makoto Shinkai) Kuchikamizake no gishiki ni okeru Shinto no kachikan (Shinkai Makoto Kantoku No Kimi No Nawa to iu anime no Jirei Shoukai)* [Universitas Sumatra Utara]. <https://repository.usu.ac.id/handle/123456789/89886>
- Zhang, K., Wu, W., & Yan, Q. (2020). Research advances on sake rice, koji, and sake yeast: A review. *Food Science & Nutrition*, 8(7), 2995–3003. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1625>

