

DAFTAR ISI

	hal
Halaman Sampul Depan	i
Halaman Judul	ii
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Prakata	v
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Intisari	xiii
Abstract	xiv
BAB 1 Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Permasalahan Penelitian	7
1.3. Keaslian Penelitian	8
1.4. Tujuan Penelitian	8
1.5. Manfaat Penelitian	9
1.6. Tinjauan Pustaka	11
1.7. Landasan Teori	14
1.7.1. Makan dan Makanan	14
1.7.2. Makanan dalam Kajian Budaya	20
1.7.3. Globalisasi dan Makanan	28
A. Koneksi Global dan Lokal	28
B. <i>Kaleidoscopic Flux of Dishes</i>	33
C. Glokalisasi, Hibridisasi, dan Fusion	38
D. Strategi Apropriasi	43
1.7.4. Konsumsi Makanan	48
1.8. Metodologi Penelitian	52
1.8.1. Metode Penelitian	52

1.8.2. Subjek Penelitian	54
1.8.3. Proses Penelitian	57
1.8.4. Metode Analisis Data	60
1.9. Sistematika Penulisan	62
 BAB II Perkembangan Makanan di Kota Mendoan	65
2.1. Jejak Makanan Lokal di Kota Purwokerto	65
2.2. Ketika Rasa Melintas Benua	74
2.3. “ <i>Medang, Madhang, lan Mojok</i> ” Dinamika Kebiasaan Makan Masyarakat Purwokerto	78
2.4. <i>Sushi</i> dan <i>Ramen</i> di Kota Mendoan: Sebuah Perjumpaan Kebudayaan	91
2.5. Perkembangan Kota dan Budaya Makan	108
 BAB III Pergulatan Pikir atas Dua Budaya Berbeda	112
3.1. Ketegangan dan Kewaspadaan	112
3.2. Strategi Penerimaan, Perubahan Pikir	125
3.2.1. Perubahan Persepsi: <i>Eneq</i> jadi enak, Bahaya jadi Menyeatkan	125
3.2.2. Perubahan Makna (<i>Inside Meaning</i> dan <i>Outside Meaning</i>)	134
3.3. Negosiasi Rasa dan Selera: <i>Ramendoan</i> dan <i>Sushi Ngapak</i>	147
3.4. Strategi Apropriasi dan Hibridisasi Makanan Jepang	161
3.4.1. Apropriasi Konseptuan Makanan Jepang	164
3.4.2. Apropriasi Praktik Makanan Jepang	171
 BAB IV Makanan Jepang dan Implikasinya Bagi Masyarakat Kota Purwokerto	178
4.1. Makan di Luar (<i>eating out</i>)	178
4.2. Memasak (<i>cooking</i>)	185
4.3. Rasa dan Selera yang berkembang	192
4.4. Hadirnya Kelas Sosial dan Gaya Hidup Baru	196



BAB V Kesimpulan dan Saran	209
5.1. Kesimpulan	209
5.2. Saran	212
 Glosarium	 214
Daftar Pustaka	221

DAFTAR TABEL

	hal
Tabel 1.1. Nama Restoran Makan/Warung/Gerai yang dikunjungi	60
Tabel 2.1. Rumah makan, restoran yang hanya menyediakan makanan Jepang	99
Tabel 2.2. Rumah makan yang menyediakan makanan Jepang bersama dengan makanan lainnya	102
Tabel 2.3. Warung/Kedai/Gerai (Stand jajanan) Jepang	104
Tabel 2.4. Layanan <i>online</i> Makanan Jepang	108

DAFTAR GAMBAR

	hal
Gambar 2.1 Alun-alun Kota Purwokerto	65
Gambar 2.2 Posisi Kota Purwokerto, Kabupaten Banyumas Provinsi Jawa Tengah	66
Gambar 2.3. Logo aplikasi <i>Makdim</i>	87
Gambar 2.4. Salah satu kegiatan yang dilaksanakan dalam Kegiatan Festival Jepang Unsoed “Lomba Makan”	92
Gambar 2.5. Saat pembukaan restoran <i>Hokke Sushi</i> , salah satu kegiatannya dan sebagian menu yang ditawarkan	95
Gambar 2.6. <i>Sushi</i> diantara makanan tradisional yang disediakan di Toko Aroma	96
Gambar 2.7. Beberapa kedai <i>Takoyaki</i> yang ada di Kota Purwokerto	97
Gambar 2.8. Kedai <i>Japanese Snack</i> “Shibuya”	97
Gambar 2.9. <i>Japanese Crepes</i> , kedai jajanan manis ala Jepang di Rita Super Mall	98
Gambar 2.10. Persebaran Rumah Makan atau Restoran yang hanya menyediaan makanan Jepang	101
Gambar 2.11. Peta Persebaran Rumah Makan yang menyediakan makanan Jepang bersama dengan makanan etnis lainya	104
Gambar 2.12. Peta persebaran kedai/warung/stand yang menawarkan jajanan ala Jepang	107
Gambar 3.1 Warga Sumbang, Purwokerto saat berada di Restoran <i>Olyf Tree</i>	119
Gambar 3.2. Angelina sedang menncoba memperkenalkan <i>sushi</i> kepada anak keduanya. Marvel yang menyukai <i>sashimi</i>	128
Gambar 3.3. Fillet ikan salmon untuk <i>sashimi</i>	139
Gambar 3.4. Menu makanan dan minuman KFC dengan citarasa Jepang ...	149
Gambar 3.5. Salah satu menu andalan <i>Oramen</i>	150
Gambar 3.6. Warung Shoppu Atto dan menu	151
Gambar 3.7. Angkringan <i>Sushimake</i>	152
Gambar 3.8. <i>Sushi Ngapak Banyumasan</i>	153
Gambar 3.9. Jenis kuliner yang merupakan hasil kolaborasi rasa Banyumas dan Jepang di Kota Purwokerto	154
Gambar 4.1. Situasi “Warung Jejepangan”	184
Gambar 4.2. Restoran <i>ramen</i> ala Hakata Jepang “All Rich”	157