

Intisari

Wagashi sebagai Cerminan Empat Musim di Jepang:

Analisis Semiotika Charles Sanders Peirce

Nurwanda Ayu Lestari

Wagashi adalah kue tradisional Jepang yang memiliki rasa manis. Bahan utamanya adalah biji-bijian, seperti beras dan jelai, kacang-kacangan, seperti kacang *adzuki* merah, gula tebu, dan *kanten (jelly)* yang terbuat dari rumput laut. *Wagashi* pada awalnya berfungsi sebagai pelengkap teh saat Upacara Minum Teh di Jepang. Tetapi, dalam perkembangannya *wagashi* mengalami perubahan menjadi kue Jepang yang lebih berwarna dan menarik mata. *Wagashi* dibuat menjadi berbagai bentuk untuk mencerminkan motif musiman. Penelitian ini bertujuan untuk mencari tanda dan makna pada *wagashi* yang mencerminkan musim-musim di Jepang.

Teori semiotika Charles Sanders Peirce dimanfaatkan untuk menganalisis *wagashi* pada setiap musim di Jepang. Teori ini digunakan untuk mengkaji makna *wagashi* yang ditunjukkan melalui empat unsur pembentuk *wagashi*, yaitu bentuk, motif, bahan, dan warna pada *wagashi* di setiap musimnya. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif-analitis untuk menguraikan data-data hasil penelitian.

Dari hasil kajian ditemukan bahwa *wagashi* itu tidak semata-mata sebagai kue manis yang memiliki nilai estetika saja melainkan juga memiliki makna yang mencerminkan musim-musim di Jepang. Makna tersebut ditunjukkan melalui unsur-unsur pembentuk *wagashi*. Unsur-unsur tersebut menjadi tanda-tanda yang menjadi ciri khas *wagashi* pada setiap musim di Jepang.

Kata kunci: *wagashi*, cerminan, musim

Abstract

Wagashi as Reflection of the Four Seasons in Japan:

Charles Sanders Peirce Semiotic Analysis

Nurwanda Ayu Lestari

Wagashi is a traditional Japanese cake that has a sweet taste. The main ingredients are grains, such as rice and barley, nuts, such as red adzuki beans, cane sugar, and kanten (jelly) made from seaweed. *Wagashi* originally served as a complement to tea during the Tea Ceremony in Japan. However, in its development *wagashi* has changed into a more colorful and eye-catching Japanese cake. *Wagashi* are made into various shapes to reflect seasonal motifs. This study aims to look for signs and meanings on *wagashi* that reflect the seasons in Japan.

The semiotic theory of Charles Sanders Peirce was used to analyze *wagashi* in each season in Japan. This theory is used to examine the meaning of *wagashi* which is shown through the four elements of *wagashi*. Those elements are the shape, motif, material, and colors of the *wagashi* in each season. This research uses a descriptive-analytical method to describe the research data.

As a result, it was found that *wagashi* was not merely sweet cakes that had aesthetic value but also had meaning that reflects the seasons in Japan. This meaning is shown through the elements of *wagashi*. These elements become signs that characterize *wagashi* in every season in Japan.

Keywords: *Wagashi*, reflection, season.

要旨

日本の四季を反映した和菓子: チャールズサンダースパース記号論分析

ヌルワンダ ・ アユ ・ レスタリ

和菓子は、甘い味がする伝統的な日本のケーキである。主材料は米穀や大麦などの穀物と、赤い小豆などの豆類と、さとうきび、海苔の寒天である。和菓子はもともと、日本の茶道でお茶を補うものであった。しかし、その発展の中で、和菓子はより着色され目を引く和菓子へと変化した。和菓子は季節のテーマに合わせて様々な形に作られている。この研究は、日本の季節を反映した和菓子の記号や意味を探すことを目的としている。

日本の季節ごとの和菓子の分析には、チャールズ・サンダース・パースの記号論の学説を用いる。この学説は、和菓子を調査する4つの要素、つまり和菓子の季節ごとの形と、テーマと、材料と、色によって示される和菓子の意味を調べるために使用される。この研究では、データを説明するために記述的分析手法を使用している。

その研究結果から、和菓子は単なる甘いお菓子であるだけでなく、日本の季節を反映した意味も持っていることが分かった。この意味は、和菓子を反映する要素に表れている。これらの要素が日本の四季折々の和菓子の特徴である。

キーワード：和菓子、反映、季節