



BITOKU'S CONCEPT IN THE PERFORMANCE OF SUSHI CRAFTSMEN ON THE FILM JIRO DREAMS OF SUSHI

KONSEP BITOKU DALAM KINERJA PENGRAJIN SUSHI PADA FILM JIRO DREAMS OF SUSHI

Yuniarsih¹⁾, Sinta Puspaningsih²⁾

¹⁾Universitas Negeri Jakarta, Rawamangun Muka
email: kawaiiyuni2014@yahoo.co.jp

²⁾Universitas Negeri Jakarta, Rawamangun Muka
email: sintapuspan@gmail.com

Abstract

In traditional Japanese culture, there are values of kindness (bitoku). This study aims to determine the application and influence of the concept of bitoku in the performance of traditional sushi craftsmen in the Jiro Dreams of Sushi film by using literature, documentary, listening and note-taking methods. From this research, it is known that the sushi craftsmen work ethic reflected in the Jiro Dreams of Sushi film are 1) serious, 2) clean, 3) patient, 4) enthusiastic, and 5) self-improvising. This is in line with the concept of bitoku values, 1) loyal in commitment, 2) frugal, efficiency in materials and costs, 3) hard work, 4) never give up, 5) self-improvement. With the application of the bitoku value in the sushi craftsmen work ethic, it can improve the quality of work. Jiro applies this virtue in his work and becomes a stimulus for the emergence of a good attitude that motivates him to always improvise in achieving perfect works. Thus there was a situation where he was appreciated and achieved success in society in Japan. It is proven by the achievements achieved by Jiro that the restaurant he leads has received a three-star title from the michelin guide. Sukiyabashi Jiro is also one of Japan's best culinary destinations.

Keywords: bitoku value concept, work ethic, sushi shokunin, and work quality

Abstract

Dalam budaya tradisional Jepang tersebut, terdapat nilai-nilai kebaikan (bitoku). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penerapan dan pengaruh konsep nilai bitoku dalam kinerja pengrajin sushi tradisional yang terdapat dalam film Jiro Dreams of Sushi dengan menggunakan metode studi pustaka, dokumenter, serta simak dan catat. Dari penelitian ini, diketahui bahwa etos kerja pengrajin sushi yang tercermin dalam film Jiro Dreams of Sushi, yaitu 1) serius, 2) bersih, 3) sabar, 4) semangat, 5) improvisasi diri. Hal ini selaras dengan konsep nilai bitoku, yaitu 1) setia dalam berkomitmen, 2) hemat, efisiensi dalam material dan biaya, 3) kerja keras, 4) pantang menyerah, 5) improvisasi diri. Dengan adanya penerapan nilai bitoku dalam etos kerja, pengrajin sushi dapat meningkatkan kualitas kerja. Nilai kebaikan yang dimiliki Jiro, ia terapkan dalam pekerjaannya dan menjadi stimulus timbulnya sikap baik yang memotivasi dirinya untuk selalu melakukan improvisasi dalam mencapai hasil karya yang sempurna. Dengan demikian terjadilah keadaan ia dihargai dan meraih sukses dalam bermasyarakat di Jepang. Dibuktikan dengan prestasi yang diraih oleh Jiro

Yuniarsih, Sinta Puspaningsih: Konsep Bitoku Dalam Kinerja Pengrajin Sushi Pada Film....

bahwa restoran yang dipimpinnya memperoleh predikat bintang tiga dari michelin guide. Sukiyabashi Jiro juga menjadi salah satu destinasi kuliner terbaik Jepang.

Kata kunci: konsep nilai *bitoku*, etos kerja, *sushi shokunin*, dan kualitas kerja

1. PENDAHULUAN

Bitoku (美德) merupakan salah satu konsep nilai di Jepang yang masih bertahan hingga sekarang. Menurut Traphagan (2013: 81), konsep nilai yang mempunyai kesamaan makna dengan istilah bahasa Inggris *virtue* ini dapat diartikan dalam bahasa Indonesia sebagai kebaikan atau kebajikan. Menurut konsep *bitoku* pada era Tokugawa, orang Jepang yang baik harus setia pada komitmennya, berhati-hati dalam menggunakan uang dan sumber-sumber lainnya agar tidak boros, bekerja keras, gigih berjuang dalam menghadapi rintangan yang berat untuk mencapai kesuksesan, serta selalu memperbaiki diri dalam keterampilan dan kemampuan (Norbeck, 1965: 19). Masyarakat Jepang di zaman Tokugawa sampai saat ini masih mengejar sebuah penghargaan tertinggi, *bitoku*, dalam hal-hal yang ia lakukan – meskipun penerapannya sudah berganti. Apalagi saat dihadapkan dengan khalayak publik dan berada pada posisi yang membutuhkan tanggung jawab, contohnya dalam hal pekerjaan. Dalam pemikiran masyarakat Jepang, pada umumnya, etos kerja diartikan dengan menekuni segala bentuk pekerjaan yang sudah ia pilih seumur hidup, dan dalam prosesnya terus menyempurnakan pekerjaannya melalui inovasi secara konstan untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

Peneliti tertarik untuk membahas nilai *bitoku* yang terdapat pada film Jiro Dreams of Sushi. Film yang dalam bahasa Jepang berjudul 二郎は鮨の夢を見る (*Jiro wa Sushi no Yume o Miru*) ini merupakan film berjenis dokumenter yang dirilis pada 11 Juni 2011 pada Festival Film Internasional Provincetown di Massacutes, Amerika Serikat. Isi dari film ini menceritakan tentang kehidupan seorang pengrajin sushi tradisional atau *sushi shokunin*, Jiro Ono, secara profesionalitas dan dalam kehidupan pribadinya sebagai seorang ayah dan anak.

Penelitian ini didasari dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Zama' Syari (2010) yang berjudul "Pengaruh Etos Kerja dan Budaya Kerja Islam terhadap Produktivitas Kerja Karyawan (Study pada KJKS/UJKS wilayah kabupaten Pati) di Semarang yang menghasilkan kesimpulan bahwa adanya pengaruh positif sebesar tiga puluh dua ribu lima ratus tujuh puluh empat etos dan budaya kerja islam dalam mengembangkan produktivitas kerja karyawan di KJKS/UJKS wilayah kabupaten Pati. Dalam penelitian terdapat pernyataan bahwa topik tersebut menekankan kreatifitas kerja sebagai sumber kehidupan dunia dan akhirat, dan pengaruh produktivitas kerja karyawan terhadap etos kerja agama islam. Maka semakin tinggi etos kerja semakin tinggi pula produktivitas kerja karyawan tersebut. Hal yang mendasar perbedaan penelitian ini dan penelitian tersebut adalah jenis penelitiannya. Penelitian tersebut merupakan penelitian kuantitatif, sedangkan penelitian ini adalah penelitian kualitatif.

Maka dari itu peneliti ingin membahas konsep nilai *bitoku* yang berada di dalam film dokumenter Jiro Dreams of Sushi, dengan judul "Penerapan Konsep Nilai *Bitoku* oleh Pengrajin *Sushi* Tradisional dalam Penyempurnaan Kualitas Kerja (dalam Kasus Film Dokumenter – Jiro Dreams of Sushi)."

2. METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang menggunakan metode studi Pustaka untuk mengumpulkan informasi pendukung, serta simak dan catat untuk pengumpulan datanya. Peneliti menyimak lalu mencatat data yang dapat mendukung penelitian ini, kemudian

3. PEMBAHASAN DAN DISKUSI

Di dalam film *Jiro Dreams of Sushi* (2011) pada menit 10:34-11:25 kritikus makanan Yamamoto Masuhiro menjelaskan kriteria seseorang untuk dinyatakan sebagai *sushi shokunin* (koki *sushi*) harus mempunyai 5 ketentuan di bawah ini, yaitu:

1) 真面目: Serius

(1) 一つ目はやっぱり真面目だってということです。仕事をいっしょうに、コンスタンツとこうやるって真面目さ。。 (*Jiro Dreams of Sushi*, 10:34-10:46)

Yang pertama, mereka selalu melakukan pekerjaan dengan serius dan secara konstan ke arah yang lebih tinggi.”

2) 向上心: Improvement/perbaikan

(2) 二つ目はこうじょうしん、昨日より今日、今日より明日っていうのもあるんですね。 (*Jiro Dreams of Sushi*, 10:48-10:53)

Yang kedua, yaitu mereka selalu meningkatkan keahlian mereka.

3) 清潔感: Kebersihan

(3) 三つ目は清潔感。やっぱ、清潔な感じがする人じゃないとおいしい料理ができないかなと思うんですね。 (*Jiro Dreams of Sushi*, 10:55-11:07)

Yang ketiga adalah kebersihan. Saya pikir seseorang tidak bisa membuat masakan yang lezat sampai orang tersebut merasa bersih.”

4) 短期ではない: Sabar

(4) で、四ツ目はね、短期ていうか。。ま、あんまり社会的にグループでひょうかされないようなものあって、わがわが。。自分でやりたいこととして押す。 (*Jiro Dreams of Sushi*, 11:08-11:22)

Yang keempat, mereka tidak bisa bekerja sama. Mereka keras kepala dan melakukan sesuatu sesuai kehendak mereka.”

5) 情熱/パッション: Passion/semangat

(5) で、これは五つそろったところにパッションを持っている人がやっぱりすごい料理にいいかなと思う。 (*Jiro Dreams of Sushi*, 11:22-11:32)

Dan saya pikir chef yang baik mempunyai passion, di tempat kelima.

Dengan demikian, jika dikaitkan dengan nilai *bitoku* maka lima kriteria untuk *sushi shokunin*, seperti dalam tabel 1 berikut:

No	<i>Bitoku</i>	<i>Sushi Shokunin</i>
1	Komitmen	Serius
2	Hemat, efisiensi dalam material dan biaya	Bersih
3	Kerja keras	Sabar
4	Pantang menyerah	Semangat
5	Improvisasi diri dalam keterampilan dan kemampuan	Improvisasi

Tabel 1 Hubungan antara *bitoku* dengan kriteria *sushi shokunin* dalam film Jiro Dreams of Sushi

1) Penerapan nilai *bitoku* setia dalam komitmen dalam film Jiro Dreams of Sushi

(6) それ自分がやろうと思った仕事。それでも没頭しなきゃだめです。好きならぬのはだめです。それ自分の仕事にほれなきゃだめですよ。ただ、あれがダメこれがダメっていうってたらいっしょたってをまとまなはいことはできないと思います。自分がこれを覚えと思ったならそれもひしじになってしぬものぐりだからということが成功を繋がつているし。それから自分が復なつたときに、りっぱな人間になるじゃないかなと私は思いますけどね。(Jiro, 02:18 – 02:52)

Sekali kau memilih pekerjaanmu, kau harus membenamkan dirimu pada pekerjaan itu. Kau harus jatuh cinta pada pekerjaanmu. Jangan pernah mengeluh akan pekerjaanmu. Kau harus mendedikasikan hidupmu untuk menguasai keahlianmu. Itulah rahasia sukses dan juga sebagai kunci untuk dipandang secara terhormat.

(7) 第一樂ができるね。自分のじかんがほしいね。金いっぱいほしいね。自分だから何かを室生、お慕容とか。例えば、じろさんのところに入って来たりとか、入ったら自分の思い仕事だと商売と思ってやらなきゃいけない。(Vendor udang Sukiyabashi Jirō di pasar Tsukiji, 41:54 – 42:07)

(Belakang ini) orang-orang ingin pekerjaan yang mudah. Mereka ingin banyak waktu senggang dan menginginkan banyak uang. Tapi mereka tidak peduli untuk membentuk keahlian mereka. Contohnya, saat kau bekerja di tempat Jiro, kau berkomitmen untuk bekerja seumur hidup.

Seperti data (6) penerapan konsep nilai *bitoku* komitmen dengan mendedikasikan diri menjadi seorang ahli. Dengan penerapan konsep *bitoku* tersebut, berpengaruh pada kesuksesan dan kehormatannya. Orang-orang muda pada zaman modern harus berkomitmen dengan satu pekerjaan yang sudah ia ambil, seperti kalau bekerja di tempat Jiro, jika dideskripsikan berdasarkan data (7). Karena menginginkan suatu hal yang mudah dan tidak berkomitmen pada pekerjaan bukanlah hal yang mencerminkan budaya Jepang yang didasari oleh filosofi *shushigaku* atau

Edo Neo-Konfusianisme. Neo-konfusianisme yang tertanam di dalam diri masyarakat Jepang selama lebih dari dua ratus tahun. Yang mana pada zaman Edo orang-orangnya menjunjung moral, pendidikan, hirarki pada lingkup pemerintahan dan bermasyarakatnya.

2) Penerapan nilai *bitoku* hemat, efisiensi dalam material dan biaya dalam film *Jiro Dreams of Sushi*

(8) どれでもいいってわけじゃない。それは彼らがマグロにはマグロに会社プロフェショナル。(Yoshikazu, 16:50-16:52)

Kita tidak bisa membeli tuna sembarangan. Pekerja tuna bekerja harus professional di bidang tuna.

(9) いいでたこを入れていい仕事するのが職人って、(Jiro, 29:19 – 29:05)

Shokunin mencoba untuk mendapat gurita kualitas terbaik dan menerapkan teknik-teknik mereka pada ikan itu.

(10) 評価してもらえるっていう、自分が、ちょっと、今。。自分が選んでる。さがっている、ちょっと、やっぱり変わっているんですよ。そのさがを評価してもらえるのをうれしい。... いい魚は一方しか、その10本あって一番良いのは一本しかないわけです。それを買います。

(Vendor ikan tuna di pasar Tsukiji, Hiroki Fujita, 35:53 – 36:27)

Aku tersanjung bahwa Jiro menghormati selera. Metode dan standarku sedikit tidak biasa dibanding dengan vendor yang lain. Ini menandakan bahwa ia percaya kepadaku. ...Jika hanya ada sepuluh ikan yang dijual, dan yang terbaik hanya satu. Saya beli yang satu itu.

(11) やっぱり、うちはある程度魚をこどわって売っていつんで、そういうお客様と。。(Vendor ikan dan kerang-kerangan di pasar Tsukiji, 40:23 – 40:30)

Kami memilih kepada siapa kami menjual, kami butuh konsumen yang mengapresiasi ikan yang baik.

(12) かしらまぜんねんあったのは全部で3キロぐらいしかないんです。そのお店、ほんでありように、おれちきんとねいつもあるから、何ともってこと本当に大変なんだあかんですけど。パッと見て、すりばをみて、これはじろさんにあげたいな、ずっとそいう感じ。(Vendor udang di pasar Tsukiji, 41:20 – 41:43)

Hanya ada tiga kilogram udang di seluruh pasar ini. Itu semuanya. Orang-orang berpikir bahwa kami memiliki udang, tetapi itu sangat susah untuk dicari. Terkadang ketika aku melihat udang hari ini. Aku akan berkata, “Ah, ini bagus untuk Jiro.” Itulah caraku berbisnis.

Untuk mendapatkan hasil yang hemat, efisiensi dalam material dan biaya, harus dikorelasikan dengan pemilihan kualitas material (bahan-bahan: ikan dan nasi) yang baik adalah dengan memilih kualitas ikan yang baik seperti pada data (8) (9) (10). Hal ini berpengaruh pada meminimalisir terjadinya kerugian akibat pemborosan. Selain itu, jika sudah dipercaya seperti Jiro, penjual ikan akan selalu mengingat Jiro untuk memberikan ikan berkualitas, seperti pada data (11) (12). Itulah

pengaruh positif jika kita bekerja secara profesional. Jika ingin menghemat *budget* dengan memilih ikan dengan harga yang murah, maka kualitas yang didapat akan lebih rendah, seperti peribahasa Indonesia “ada uang, ada barang.” Apabila didapati ikan yang dibeli tidak layak untuk diolah, maka terjadilah pembuangan bahan, atau apabila terus dilakukan penjualan dengan kualitas tersebut maka kredibilitas toko atau usaha yang dilakukan akan menurun. Seperti pada salah satu konsep *lean manufacturing* yaitu pada poin *quality at the source* mengeliminasi sumber kecatatan dan pemeriksaan kualitas yang diawasi oleh pekerja selama proses produksi. (Mekong capital, 2004:3)

3) Penerapan nilai *bitoku* pantang menyerah dalam film *Jiro Dreams of Sushi*

(13) その卵焼きはずっと練習はしてたんですけど。練習ではまあ俺は結構うめえなっちゃった思ってたんすよ。だけど実際やってみたら失敗の連続で。で、一日最高四枚焼いたんすよ。使えない使えない使えないって言われて。で、四枚焼いて四枚でもダメだったりとして3ヶ月ぐらい、半年ぐらいですかね大体200枚ぐらい失敗。で、やっとできるようになったときに「これでいい」っておやさんが言ってくれたんです。そのときもう嬉しくて涙が出てしまって。やっとおやさんが「職人さん」っていう風に言うようなになってくれたんすけど。「呼んだな！」っていうふうに言い思いました。もうかいてこんな感じですね(笑)みんないいように言う。そうです。で、それを目標にしてやってきたんでよかったですね。(Daisuke Nakazama, 48:33 - 50:10)

Aku telah berlatih membuat tamagoyaki untuk waktu yang lama. Kau pikir aku akan ahli dalam hal ini. Tapi saat akan membuatnya, aku terus-terusan mengacaukannya. Aku membuatnya selama empat hari. Tetapi mereka terus berkata, 'tidak bagus, tidak bagus, tidak bagus.' Aku merasa bahwa sangat mustahil untuk memuaskan mereka. Setelah tiga atau empat bulan, aku telah membuat lebih dari dua ratus yang ditolak. Ketika akhirnya aku membuat yang benar. Jiro berkata, 'Sekarang haruslah seperti ini.' Aku gembira hingga aku menangis. Itu adalah waktu yang panjang sebelum Jiro memilihku sebagai shokunin. Aku ingin berteriak, 'Kau baru saja memanggilku shokunin, bukan?' Aku sangat bahagia sampai-sampai aku ingin mengangkat tanganku ke udara! Tetapi aku mencoba untuk tidak menunjukkannya. Itulah yang kau lakukan selama ini.

Berdasarkan data di atas, diketahui bahwa untuk mendapatkan pengakuan sebagai *shokunin* dari *ichininmae no shokunin* (pengrajin yang mempunyai *skill* penuh), *totei* (peserta magang) terus bersemangat dan pantang menyerah. Karena *totei* (peserta magang) mempunyai cita-cita melihat dan mencontoh dari *ichininmae no shokunin*. Hal ini tergambarkan pada data (13). Konsep nilai *bitoku* yang dilakukan oleh Daisuke berpengaruh pada pengakuan dari atasan (dalam hal ini Jiro.)

4) Penerapan nilai *bitoku* kerja keras dalam film *Jiro Dreams of Sushi*

(14) だからお正月の休みが一番苦手だって言っていました。休みが多すぎて。早く仕事をしたいなんて普通にあかんやらないことやっていましたね。(Yamamoto, 07:29 – 07:40)

Dia pernah berkata bahwa dia tidak suka hari libur tahun baru. Libur itu terlalu lama baginya. Dia ingin kembali bekerja sesegera mungkin. Itu tidak terpikirkan bagi kebanyakan orang.

(15) ただもうすごいのは、あの人も努力している人だから。何か言うと、朝の時間もびっしり、休みでもやる、絶対に休まない。ほんで、どして休みときは突然の不幸があるじゃないですか。あついがなくちゃったとか、そういうときだけです。僕が、それでも店が休まないですよ。(Mizutani, 12:13 – 12:35)

Tetapi dia selalu bekerja begitu keras. Dia tetap bekerja meskipun pada jam pagi hari dan waktu libur. Satu-satunya waktu ia tidak berada di restoran adalah ketika terjadi hal yang penting, seperti pemakaman. Tetapi dia tetap membuka restoran.

(16) そんな驚いたことするわけ今更必要じゃないんですあの方。だからそういうあれはもうただもくと毎日。職人ってそうなんじゃない？同じような、同じやるのは職人の仕事やから。その徒然だからきまざら、その。。っていうものはまずないんですよ。(Mizutani, 14:47 – 15:10)

Bukan maksudku menyebutnya orang aneh. Dia bekerja sangat keras setiap hari. Begitulah shokunin. Cara kerja shokunin adalah mengulang hal yang sama setiap harinya. Mereka hanya ingin bekerja. Mereka tidak mencoba untuk menjadi sesuatu yang spesial.

(17) これ、やめる？その厨房の一生職をやっているところをやめる？水商売がいやだな。。何とことも言えないです。ただこれをもうほれてほれて、一生懸命これをやって、少しでも上少しでも上っていうふに考えて、賢者までできています。だから今、85になっても、さ、今やめをかと気がありません。そういうことです。(Jiro, 31:03 – 31:28)

Kapan berhenti? Pekerjaan yang kau kerjakan dengan susah payah? Aku tidak pernah sekalipun membenci pekerjaan ini. Aku jatuh cinta pada pekerjaanku dan aku memberikan hidupku untuk ini. Meskipun aku berumur 85 tahun, aku tidak merasa akan pensiun. Itulah yang aku rasakan.

Data (14) – (17) menunjukkan kerja keras seorang *shokunin* yang mencintai pekerjaannya, tanpa merasa lelah, hidup untuk bekerja. Dalam menghadapi suatu hal yang sulit, dimulai dari masa magang sampai menjadi *shokunin*. Pengaruh penerapan nilai *bitoku* kerja keras tersebut, peningkatan karier dari *totei* menjadi *shokunin*. Kalau tidak bekerja keras dan tidak mengasah kemampuannya, tidak akan terjadinya proses *totei seidō* dan bahkan ada dari mereka yang melarikan diri.

5) Penerapan nilai *bitoku* improvisasi diri dalam keterampilan dan kemampuan dalam film *Jiro Dreams of Sushi*

(18) すだる節制する。あで常に明日のことを考えている。もうここでやめるってことがない。もっとおいしくなりたいか、もっと上手にならなかっていうこと、24時間、今でもまだ考えている。(Yamamoto, 10:14 – 10:29)

Dia selalu melihat ke depan. Dia tidak pernah puas atas kerjanya. Dia selalu cari cara untuk membuat sushi yang berbeda atau meningkatkan keahliannya. Bahkan dari sekarang, itulah yang dipikirkannya setiap hari.

(19) 腕、自分たちでも、例えばお寿司を作ってやっている。だけど、まだあるんだろう。まだあるんだろうっていう上を見るだけです。っていうことはまだ上に何かがあること。そこまで徴用はできればかんぺきかも分からない。じゃ、頂上どこかって分からないですよ。(Jiro, 29:48 – 30:09)

Segala yang ingin kulakukan adalah membuat sushi yang baik. Aku melakukan hal yang sama terus-menerus, peningkatan sedikit demi sedikit. Selalu ada kerinduan untuk mendapatkan lebih. Aku akan terus memanjat, mencoba meraih puncak, tetapi tak seorangpun tahu puncaknya dimana.

Dari data (18) dan (19) tercermin penerapan konsep *bitoku* improvisasi diri. *Shokunin* tidak pernah merasa puas atas hasil kerja dan terus berusaha untuk meningkatkan kualitas. Sehingga hal ini berpengaruh kepada kualitas kerja yang baik untuk mendapatkan kesempurnaan seperti yang dicita-citakan oleh Jiro. Seorang *shokunin* harus melakukan latihan dan improvisasi diri untuk mendapatkan teknik atau *finishing* yang terbaik agar dapat dinikmati oleh para pelanggan.

Menurut Jiro yang merupakan seorang *shokunin*, membuat *sushi* adalah sebuah pekerjaan seumur hidup. Oleh karenanya, Jiro melakukan inovasi sebanyak mungkin untuk meraih kesuksesan pengrajin *sushi* terbaik dan mendapatkan kehormatan dari sekeliling sebagai manusia yang baik.

Dibuktikan dengan prestasi yang diraih oleh Jiro bahwa restoran yang dipimpinnya memperoleh predikat bintang tiga dari *Michelin Guide*. *Sukiyabashi Jiro* juga menjadi salah satu destinasi kuliner terbaik Jepang. Apabila ingin mengunjunginya para pelanggan harus melakukan reservasi selama paling sedikitnya tiga bulan sebelum waktu yang dikehendaki.

Nilai kebaikan yang dimiliki oleh Jiro, ia terapkan dalam pekerjaannya dan menjadi stimuli timbulnya sikap baik lainnya yang memotivasi dirinya untuk selalu melakukan improvisasi dalam mencapai hasil karya yang sempurna. Dengan demikian terjadilah suatu keadaan dimana ia dapat dihargai dan meraih sukses dalam bermasyarakat di Jepang. Dengan contoh nilai kebaikan yang dimiliki Jiro ini dapat mewakili kinerja orang Jepang, Karena orang Jepang menjunjung tinggi nilai-nilai yang telah dilaksanakan dalam kehidupan bermasyarakat mereka sejak lama.

4. KESIMPULAN

Penerapan konsep nilai *bitoku* ini membawa pengaruh bukan pada dirinya, akan tetapi pada lingkungan sekitarnya. Pengaruh yang di dapat atas penerapan konsep nilai *bitoku* setia dalam komitmen membuatnya menjadi orang Jepang yang seutuhnya berdasarkan ajaran Konfusianisme yang menjadi akar dalam setiap inti kehidupan orang Jepang. Selain itu pada penerapan *bitoku point 2)* hemat, efisien dalam material dan biaya dengan menjaga kualitas membawa kredibilitas usaha dan kepercayaan pelanggan. Pada *point* ketiga yaitu pantang menyerah menimbulkan efek, yaitu pengakuan dari atasan atas pekerjaannya. Selanjutnya, pada *point* ke empat yaitu kerja keras konsep nilai *bitoku* membawa pengaruh terbentuknya mental yang kuat dalam melaksanakan pekerjaannya yang berada di bawah tekanan dan beratnya jadwal kerja yang ditentukan oleh pemilik/pengelola kedai. Serta pada *point 5)* yaitu improvisasi diri dalam keterampilan dan kemampuan membawa pengaruh peningkatan kualitas hasil yang dapat dinikmati oleh para pelanggan dan terbentuknya modifikasi rasa yang dihasilkan.

Selain itu, penerapan konsep nilai *bitoku* membuat terealisasinya kesolidaritan antar pekerja, juga kepercayaan antar vendor penyuplai bahan-bahan pembuatan *sushi*. Selain itu, kredibilitas yang dibangun secara konstan oleh para pekerja melalui proses pengerjaan dengan kualitas terbaik mendapatkan kepercayaan dan mendapatkan tanggapan yang baik dari pelanggan yang menikmati *sushi* yang telah dibuat oleh kedai *Sukiyabashi Jiro* yang dikelola oleh Jiro dan para pekerjaannya tersebut.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung terselesaikannya penelitian ini, terutama ibu dari Sinta yang selalu menemani sampai penelitian ini bisa terselesaikan.

6. REFERENSI

- Berlitz Dictionaries. 2004. *Berlitz Japanese dictionary: Japanese-English, English-Japanese*. Princeton, NJ: Penerbit Berlitz. (Buku daring diakses dari <http://archive.org/> diakses pada 2 Agustus 2019)
- Berry, Mary Elizabeth. 1997. *The Culture of Civil Way in Kyoto*. Berkeley: Pres Universitas California.
- David Gelb. 2011. *Jiro Dreams of Sushi*. U.S.: Magnolia Pictures International.
- Dempsey, Dylan. 2015. *Thesis : Shokunin-dō – The Way Of The Shokunin: The intersection of art, philosophy and a life well-lived: Edo period Japan, 19th century France, and today*. Tuft University. (Thesis luring diakses dari <https://dl.tufts.edu/concern/pdfs/0z7097603> pada 21 Juli 2019)
- Garfield, Jay L., dan William Edelglass. 2011. *The Oxford Handbook of Philosophy - Neo-Confucianism*. University Smith: Oxford University Press, Inc. (Buku luring diakses dari <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780195328998.001.0001/oxfordhb-9780195328998> pada 13 April 2019)

- Hashimoto, Motoji. 2018. *Kachi souzou no chi malam ke-141 : "miryoku ga nakunarukoto" ga konpongenin @ NEXT dōtoku kyōka' no honshitsu o zukai. Hashimoto Motoshi no 'kachi sōzō no chi dai 140 yoru' : "miryoku ga -2".* <https://shinkachi.biz/2018/04/26/-2/> (Jurnal daring diakses pada 11 Maret 2019)
- March, Robert M. 1996. *Reading The Japanese Mind: The Realities behind Their Thoughts and Actions*. New York dan Australia: Cambridge University Press.
- Mouritsen, Ole G. 2009. *Sushi: Food for the Eye, the Body, and the Soul*. Amerika Serikat: Springer Science+Business Media B.V. (Buku luring diakses dari <http://bookslibland.net/> pada 17 Juli 2019)
- Nagao, Tetsuya, dan Kiyoshi Murata. 2007. *Finding the Foundation of Professional Ethics in Japan - A Sociocultural perspective*. https://www.researchgate.net/publication/260021718_Finding_the_Foundation_of_Professional_Ethics_in_Japan_A_Sociocultural_Perspective. (Thesis luring diakses pada 5 Agustus 2019)
- Norbeck, Edward. 1965. *Changing Japan*. Amerika Serikat, Universitas Rice: Holt, Rinehart, and Winston, Inc. (Buku daring diakses dari <http://archive.org/> pada 14 Juli 2019)
- Odate, Tasio. 1998. *Japanese Woodworking Tools: Their Tradition, Spirit and Use*. Fresno, US: Craven Street Books.
- Oekon, Dedy Hernandy, dan Siti Chamamah Soeratno. 2004. *Jurnal Humanika*, Vol. 3. Jogjakarta: Universitas Gajah Mada.
- Omae, Kinjirō, dan Yuzuru Tachibana. 1981. *The Book of Sushi*. Tokyo, New York, London: Kondansha International, Inc. (Buku luring diakses dari <http://bookslibland.net/> pada 18 Juli 2019)
- Paula Renée Curtis, B.A. 2011. *Thesis – Purveyors of Power: Artisans and Political Relations in Japan's Late Medieval Age*. Ohio: The Ohio State University. (Thesis luring diakses dari https://etd.ohiolink.edu!/etd.send_file?accession=osu1306860342&disposition=inline pada 21 Juli 2019)
- Tarditi, Santiago Rodríguez. 2012. *My Last Meal: Joël Robuchon – Monaco, Monocle Magazine*. <https://monocle.com/magazine/issues/58/my-last-meal-joel-robuchon/>. (Majalah daring diakses pada 5 Agustus 2019)
- Traphagan, John W. 2013. *Rethinking Autonomy – A Critique of Principlism in Biomedical Ethics*. New York: Pers Universitas Negeri New York, SUNY Press. (Buku luring diakses dari <http://bookslibland.net/> pada 16 Maret 2019)

Link

- Daftar Penghargaan yang Dinominasikan dan Didapat oleh Film Jiro Dreams of Sushi. IMDb (Internet Movie Database). Penghargaan (Awards). https://www.imdb.com/title/tt1772925/awards?ref_=tt_awd. Diakses pada 1 Agustus 2019.
- Jiro Ono as Oldest head chef of a three Michelin star restaurant. 2019. Guinness World Record. <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/oldest-michelin-three-star-chef/>
- Kbbi.web.id

- Lima kebaikan Konfusius. *Five virtues of Confucius*.
<http://www.dbschlosser.com/five-virtues-of-confucius>. Diakses pada 20 Agustus 2019.
- PDB Negara Maju di Asia. 2018. Basis Data Ramalan Ekonomi Dunia, Oktober (*World Economic Outlook Database, October 2018*). IMF (International Monetary Fund).
<https://www.imf.org/external/pubs/ft/weo/2018/02/weodata/weorept.aspx?sy=2017&ey=2020&sort=country&ds=.&br=0&pr1.x=64&pr1.y=15&c=546%2C423%2C576%2C532%2C436%2C528%2C158%2C542&s=NGDPD&grp=0&a=>. (Diakses pada 1 Agustus 2019)