

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cita rasa masakan Jepang yang nikmat sudah tidak diragukan lagi. Nasi dan mie adalah makanan pokok utama bagi orang Jepang. Makanan Jepang umumnya terdiri dari nasi, ikan, dan sayuran. Bahan umum yang ada di dalam makanan Jepang biasanya rebung, lobak (lobak putih besar), jahe, rumput laut, dan produk biji wijen. Acar Jepang yang disebut *tsukemono* disajikan setiap kali makan. Makanan laut juga melimpah di negara kepulauan ini. Bukan tanpa alasan, mengutip dari (id.emb-japan.go.jp) letak Jepang yang dikelilingi lautan menjadikan Jepang sebagai negara kepulauan di ujung timur Asia. Jepang memiliki empat pulau utama yaitu Honshu, Kyushu, Hokkaido, dan Shikoku. Arus hangat dan dingin yang mengalir melalui laut-laut di sekitarnya yang luas, sehingga membentuk lingkungan yang mendukung berkembangnya berbagai macam spesies ikan. Adapun bersumber dari (foodbycountry.com), Jepang menyumbang sekitar 8% dari semua ikan yang ditangkap di dunia. Orang Jepang mengonsumsi ikan dalam jumlah besar. Setiap orang di Jepang makan lebih dari 150 pon ikan per tahun atau sekitar tiga pon ikan per minggu. Iklim di Jepang juga bagus untuk pertanian terutama padi sebagai produk pertanian. Sekitar setengah dari tanah subur Jepang (tanah yang dapat ditanami) dikhususkan untuk menanam padi. Beras merupakan produk utama pertanian Jepang dan kebanyakan beras yang dimakan di Jepang dihasilkan di dalam negeri. Umumnya nasi Jepang dengan tekstur lengket (seperti ketan) sangat cocok untuk dimakan dengan sumpit bersama dengan lauk makanan Jepang lainnya.

Berbicara tentang makanan Jepang, citra makanan mentah juga sudah melekat pada makanan tradisional Jepang. Makanan mentah tentu harus memiliki kualitas bahan yang segar, diolah dengan teknik yang baik dan dipotong dengan pisau yang sangat tajam agar menghasilkan hidangan yang sehat juga menarik dari segi penampilannya. Makanan Jepang umumnya dimasak dengan cara dikukus, direbus atau dimasak setengah matang. Sebagai contoh yaitu *sushi*, hidangan ikan mentah yang digulung atau sayuran dengan

nasi dan rumput laut yang disajikan dingin. Menurut Ikeda, orang Jepang sekaligus *Operasional Manager* Ootoya, sebuah restoran Jepang di Jakarta, kepada travel.tribunnews.com, “rasa asli bahan baku menjadi hal penting yang ingin kami utamakan. Oleh karena itu, terkadang beberapa makanan Jepang disajikan mentah.” Banyaknya kandungan vitamin dan mineral serta dengan sedikit kandungan lemak, makanan Jepang juga dikenal sangat sehat. Diyakini bahwa makanan sehat dan bergizi ala Jepang yang membuat orang Jepang menjadi salah satu populasi yang paling berumur panjang (<https://travel.tribunnews.com/2020/10/19/5-fakta-unik-kuliner-jepang-yang-tak-banyak-orang-tahu-termasuk-tiap-daerah-punya-ciri-khas?page=2>).

Selain sehat dan bergizi tinggi makanan Jepang juga identik dengan rasa gurih, yaitu rasa “*umami*” yang terdapat di masakan Jepang yang menjadi ciri khas yang kuat dalam gambaran masakan Jepang. Rasa “*umami*” yang ditemukan dalam masakan Jepang telah dikenal di seluruh dunia. Mencoba membandingkan dengan masakan Indonesia yang penuh bumbu, masakan Jepang justru hadir dengan bumbu yang sederhana. Orang Jepang dikenal menggunakan bahan-bahan yang sangat segar dalam masakan mereka dan lebih suka menggunakan bahan makanan segar musiman untuk makanan mereka, mereka mendapatkan bahan tersebut pada hari yang sama saat hendak dimasak. Mengutip laporan survei dari JETRO pada tahun 2013, ahli gizi Nanako Ogino, yang dikenal sebagai penulis *Taishibokei Tanita no Shain Shokudo* (Kantin Karyawan Tanita Produsen Alat Ukur Lemak Tubuh) mengatakan, sebagai berikut:

Ingredients like seasonal vegetables and mineral-rich seaweed provide good nutritional balance. One of the characteristics of Japanese cuisine is a method of cooking that draws out “umami” or a savory taste of the ingredients by adding flavorful broth.

Bahan seperti sayuran musiman dan rumput laut yang kaya mineral memberikan keseimbangan nutrisi yang baik. Salah satu ciri khas masakan Jepang adalah metode memasaknya yang mengeluarkan “*umami*” atau sebuah rasa gurih bumbu dengan menambahkan kaldu beraroma.

Terkait dengan masakan Jepang, *Japan Ministry of Foreign Affairs* dalam website resminya menuliskan bahwa pada bulan Desember 2013, “makanan Jepang (*Washoku*): budaya makanan tradisional Jepang” terdaftar sebagai Warisan Budaya Takbenda UNESCO (https://www.mofa.go.jp/press/release/press4e_000117.html). Citra makanan

Jepang yang sehat, rendah kalori, serta keamanan bahan-bahan Jepang memang menarik perhatian. Adapun JETRO (*Japan External Trade Organization*), pada tahun 2013 merilis survei terhadap konsumen makanan di luar Jepang yang respondennya adalah orang Amerika. Hasilnya sebanyak 83% responden menyukai makanan Jepang, 88% mengatakan karena makanan Jepang enak dan 53.4% mengatakan karena makanan Jepang sehat. Kemudian 31.2% karena menyukai metode memasaknya dan hanya sekitar 19.3% menyukai makanan Jepang karena mereka menyukai negara Jepang (JETRO, 2013: 1). Kini makanan tradisional Jepang telah *go international*, dalam hal ini telah dikenal di dunia dalam gambaran yang kuat (Rosliana, 2017:1). Hal ini selaras dengan terjadinya peningkatan jumlah restoran Jepang di luar negeri dalam beberapa tahun belakangan ini. Menurut ringkasan Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan (農林水産省) hingga Oktober 2017, terdapat 117.568 restoran Jepang di luar negeri. Kemudian di tahun 2019 terjadi peningkatan sebanyak 30% dari survei sebelumnya pada tahun 2017 dan menemukan bahwa jumlah restoran meningkat 30% menjadi sekitar 156.000 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/191213.html>.

Makanan Jepang sudah cukup lama masuk ke Indonesia. Belakangan ini makanan Jepang kian digemari di berbagai lapisan masyarakat tidak terkecuali mahasiswa. Seringkali ketika pergi ke *mall* di Jakarta akan banyak menemukan restoran Jepang. Invasi restoran Jepang ke Indonesia dapat dibedakan menjadi empat kategori masa. Mengutip dari website tirto.id, Kikugawa merupakan restoran Jepang pertama di Indonesia yang didirikan oleh Kikuchi Surutake pada tahun 1969. Lalu pada tahun 1970-1980an, ada Keyaki yang merupakan restoran Jepang premium di Hotel Sari Pan Pacific. Pada akhir dekade 1980 dan awal 1990-an terbentuk kawasan Little Tokyo di Melawai, Jakarta Selatan. Ada Restoran Ajihara muncul di kawasan itu pada 1990. Di saat yang bersamaan, ada Restoran Tempura Hana di Yogyakarta. Setelah itu mulai terjadi ledakan masakan Jepang di Indonesia. Masa ini merupakan gelombang keempat masuknya masakan Jepang ke Indonesia, yang dapat ditandai pasca tahun 2000. Pepper Lunch termasuk salah satu restoran waralaba Jepang pertama yang muncul di Jakarta pada tahun 2006 lalu. Yoshinoya, yang merupakan restoran cepat saji, hadir pada tahun 2010. Ada pula AEON Mall, BSD City diklaim

sebagai *mall* ala Jepang pertama di Indonesia (<https://tirto.id/makanan-jepang-menyербу-indonesia-cm1t>). Hal itu juga diperkuat oleh (Tsuruoka, 2020: 289) yang menjelaskan dalam jurnalnya yang berjudul *インドネシアにおける日系外食チェーンの現状と課題 「Indonesia ni Okeru Nikkei Gaishoku Chēn no Genjō to Kadai」* sebagai berikut:

インドネシアでは首都ジャカルタを中心に日系外食チェーンの増加が著しい。一方、所得が増え生活水準の向上に伴いジャカルタでは肥満を心配する消費者も増えているので、外食チェーンにとっては、健康志向の顧客対応も今後留意すべき視点であろう。

Indoneshiade wa shuto Jakaruta o chūshin ni nikkei gaishoku chēn no zōka ga ichijirushii. Ippō, shotoku ga fue seikatsu sui jun no kōjō ni tomonai Jakaruta dewa himan o shinpai suru shōhisha mo fuete irunode, gaishoku chēn ni tote wa, kenkō shikō nokokyaku taiō mo kongo ryūi subeki shitendearou.

Artinya : Di Indonesia, jumlah jaringan restoran Jepang meningkat pesat, terutama di ibu kota Jakarta. Di sisi lain, seiring dengan peningkatan pendapatan dan peningkatan standar hidup, jumlah konsumen yang mengkhawatirkan obesitas meningkat di Jakarta, sehingga untuk rantai restoran, dukungan pelanggan yang sadar kesehatan harus diperhatikan di masa mendatang.

Meningkatnya minat terhadap makanan Jepang dan keinginan masyarakat Indonesia akan makanan sehat dan berkualitas tinggi sejalan dengan semakin giatnya perusahaan Jepang mempromosikan makanan tradisional Jepang di pasar Indonesia. Mengutip dari en.antaranews.com, di Indonesia, jumlah restoran Jepang meningkat 56 % jika dibandingkan pada tahun 1993. Makanan Jepang, *sushi*, *sashimi*, *tempura*, dan lain-lain sudah terkenal bertahun-tahun dan kini Jepang siap mengembangkan pasarnya. Peningkatan yang cukup tinggi terhadap jumlah restoran Jepang di Indonesia tentu menjadi hal yang menarik untuk diteliti terkait minat masyarakat Indonesia pada makanan Jepang. Indonesia sendiri merupakan negara yang mayoritas masyarakatnya beragama Muslim, kehalalan suatu produk menjadi sebuah pertimbangan dan perhatian khusus di Indonesia (<https://en.antaranews.com/news/92378/japanese-cuisine-in-indonesia-focuses-on-taste-menus-food-safety>). Menurut survei dari *Pew Research Center* yang dirilis pada bulan Juli 2020, orang Indonesia merupakan orang yang paling religius di dunia. Hampir semua responden Indonesia, yaitu sebanyak (96 persen) yang disurvei menyatakan bahwa percaya kepada Tuhan

itu adalah perlu. Sebagian besar masyarakat Indonesia juga menganggap agama, ketuhanan dan doa sebagai bagian penting dalam hidup mereka (<https://www.pewresearch.org/global/2020/07/20/the-global-god-divide/>).

Jacob Poushter, *Pew associate director of global attitudes research*, kepada The Jakarta Post mengatakan bahwa, “Seiring berjalan waktu, pentingnya agama di Indonesia tidak berubah, menjadikannya salah satu publik yang paling taat beragama yang kami survei.” (29/07/20).

Sejalan dengan hasil survei tersebut, di Indonesia ada Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang merupakan lembaga independen yang mengatur industri makanan halal dan restoran-restoran untuk mendapatkan sertifikasi halal yang di dalamnya terdapat Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) MUI. Adanya peraturan tentang pangan akan selalu berkaitan dengan perlindungan pada konsumen agar konsumen dapat mengkonsumsi produk makanan dengan nyaman dan aman serta sebagai jaminan kelayakan produk tersebut untuk dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas adalah Muslim. Umumnya dalam pengolahan masakan Jepang seringkali ada penggunaan arak (*sake, ang ciu*) yang termasuk dalam golongan *khamr* (alkohol). Penggunaan kaldu yang bersinggungan dengan bahan non-halal juga perlu diperhatikan. Bahan-bahan tersebut yang kemudian menjadi perhatian kehalalannya sehingga untuk mendapatkan makanan Jepang halal semua bahan tersebut harus diganti dengan bahan yang halal. Di sisi lain, rasa khawatir terhadap cita rasa masakan Jepang akan berubah jika adanya perubahan bahan-bahan pada masakan tradisional Jepang. Oleh karena itu, perlu adanya pengetahuan akan makanan Jepang bagi konsumen, yaitu Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 sebelum menentukan minatnya terhadap makanan Jepang. Terlebih lagi sebagai Mahasiswa Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang, mahasiswa dituntut tidak hanya mempelajari dan memahami Bahasa Jepang saja tetapi juga mempelajari dan memahami kebudayaan Jepang dalam hal ini mengacu pada makanan Jepang. Penulis berharap penelitian ini dapat menjawab kekhawatiran tersebut dan mengetahui minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap restoran Jepang halal di Jakarta serta mengetahui pengetahuan Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan

Jepang angkatan 2017 tentang makanan Jepang. Berdasarkan latar belakang yang telah penulis uraikan di atas, penulis tertarik untuk mengkaji lebih lanjut mengenai **“Minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap Restoran Jepang Halal di Jakarta.”**

1.2 Penelitian yang Relevan

Berdasarkan hasil studi pustaka yang penulis lakukan dengan mencari sumber penelitian terdahulu yang berkaitan dengan tema tulisan ini, penulis mendapatkan tiga jurnal pendukung yang berhubungan dengan tema dari tulisan skripsi ini. Hasil penelitian yang relevan yang berhubungan dengan tema skripsi ini yaitu, sebagai berikut:

- a. Penelitian yang dilakukan oleh Fakhriani Pertiwi (2018) dari Universitas Darma Persada pada skripsi yang berjudul, *“Minat Beli Mahasiswa Program Sastra Jepang Universitas Darma Persada Terhadap Sushi (Studi Kasus Angkatan 2014/2015 dan Angkatan 2015/2016)”*. Hasilnya adalah dapat disimpulkan bahwa pengetahuan mahasiswa terhadap *sushi* cukup baik berdasarkan dari hasil pertanyaan yang diajukan oleh penulis, meskipun tidak semua responden mengetahui ketiga aspek yang telah ditanyakan penulis. Sebanyak 34 mahasiswa atau 68% dan 16 mahasiswa atau 32% mahasiswa mengetahui ketiga aspek yang telah ditanyakan penulis. Pengetahuan mahasiswa mengenai *sushi* sebagian besar didapatkan melalui media massa. Persamaan penelitian di atas adalah respondennya sama-sama Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang kemudian sama-sama menjelaskan tentang minat dan pengetahuan mahasiswa terhadap makanan Jepang. Perbedaan pada penelitian yang akan dilakukan terdapat pada faktor minat yang diteliti yaitu konsep halal dari restoran Jepang halal dan juga makanan Jepang dijelaskan secara umum (tidak hanya *sushi*). Adapun Mahasiswa Unsada yang menjadi responden dalam penelitian yang akan diteliti adalah Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017.
- b. Penelitian yang dilakukan oleh Sarah Gita Roida Silaen (2018) dari Universitas Sumatera Utara pada skripsi yang berjudul *“Pengaruh Country*

Of Origin dan Brand Image terhadap Minat Beli (Studi pada Konsumen Restoran Jepang Sushi Tei Sun Plaza Medan)”. Hasilnya adalah variabel *country of origin* dan *brand image* berpengaruh secara parsial terhadap minat beli. Variabel *country of origin* dan *brand image* memberikan sumbangan pengaruh sebesar 89,8% dalam menjelaskan variabel minat beli dan sisanya sebesar 10,2% dijelaskan oleh variabel lain yang tidak dijelaskan di dalam penelitian. Persamaan penelitian di atas sama-sama memaparkan faktor-faktor yang mempengaruhi minat terhadap restoran Jepang. Perbedaan faktor, lokasi, dan metode analisa datanya, yakni penulis akan meneliti faktor konsep halal terhadap minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 pada restoran Jepang halal, metode analisa data yang didapat dari hasil kuesioner pada penelitian yang akan dilakukan disajikan lebih sederhana daripada penelitian di atas dan akan berbentuk persentase bilangan bulat biasa serta responden pada penelitian ini yaitu Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017.

- c. Penelitian yang dilakukan oleh Kemal Faza Akhyar (2019) pada skripsi yang berjudul “*Pengaruh Religiusitas dan Sertifikasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Empiris Pada Japanese Food Restaurant di Magelang)*”. Hasilnya adalah religiusitas dan sertifikasi halal berpengaruh positif terhadap minat beli. Fenomena ini tidak lepas dengan sifat religiusitas seorang Muslim dalam hal pemilihan makanan untuk dikonsumsi. Persamaan penelitian di atas adalah pemaparannya sama-sama terkait konsep halal pada restoran Jepang halal terhadap konsumen Muslim. Perbedaan penelitian di atas adalah tidak menjelaskan budaya makanan Jepang namun lebih cenderung membahas dari segi bisnisnya saja dan pada penelitian yang akan dilakukan oleh penulis metode analisa data yang didapat dari hasil kuesioner disajikan lebih sederhana dan akan berbentuk persentase bilangan bulat biasa. Adapun responden pada penelitian ini yaitu Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017.

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perubahan bahan-bahan non-halal pada masakan Jepang di restoran Jepang halal.
2. Pengetahuan Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap makanan Jepang.
3. Minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap restoran Jepang halal di Jakarta.

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah penulis uraikan di atas, penulis telah menentukan batasan masalah yang akan diteliti. Penulis membatasi masalah penelitian ini pada minat Mahasiswa Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang Universitas Darma Persada angkatan 2017 terhadap restoran Jepang halal di Jakarta.

1.5 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang telah penulis tentukan di atas, penulis merumuskan masalah dengan beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Apakah perubahan bahan-bahan non-halal akan mengubah cita rasa masakan?
2. Bagaimana pengetahuan Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap makanan Jepang?
3. Apakah restoran Jepang halal di Jakarta dapat mempengaruhi minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap makanan Jepang?

1.6 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh perubahan bahan-bahan non-halal terhadap cita rasa masakan Jepang.
2. Mengetahui pengetahuan Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap makanan Jepang.
3. Mengetahui minat Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap restoran Jepang halal di Jakarta.

1.7 Landasan Teori

1.7.1 Teori Minat

Minat sangat mempengaruhi pola perbuatan yang akan dilakukan seseorang karena erat hubungannya dengan perhatian yang dimiliki yang kemudian mengarahkan timbulnya keinginan pada seseorang. Dalam hal ini keinginan dalam memenuhi kebutuhannya. Minat seseorang terhadap suatu objek akan lebih kelihatan apabila objek tersebut sesuai sasaran dan berkaitan dengan keinginan dan kebutuhan seseorang yang bersangkutan (Darmawan, 2012; Sudirman, 2003: 76). Mengutip dari [kompas.com](https://www.kompas.com), teori Abraham Maslow mengatakan bahwa kebutuhan manusia tersusun secara berjenjang, mulai dari yang paling banyak menggerakkan sampai yang paling sedikit memberikan dorongan. Berdasarkan urutan pentingnya, jenjang kebutuhan adalah kebutuhan fisiologis, kebutuhan rasa aman, dan kebutuhan sosial, kebutuhan penghargaan, aktualisasi diri (<https://www.kompas.com/skola/read/2020/12/31/140134369/teori-hierarki-kebutuhan-abraham-maslow?page=all>). Hal ini mengacu pada konsumen makanan Jepang. Makanan adalah kebutuhan bagi manusia namun sebagai seorang Muslim, adanya sertifikasi halal pada restoran Jepang di Indonesia akan selalu berkaitan dengan perlindungan pada konsumen agar konsumen dapat mengonsumsi produk makanan dengan nyaman dan aman serta sebagai jaminan kelayakan produk tersebut untuk dapat dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas adalah Muslim. Secara umum, pengertian minat adalah perhatian yang mengandung unsur-unsur perasaan serta dorongan atau keinginan dalam diri seseorang pada objek tertentu dalam memenuhi

kebutuhannya (<https://pengertianahli.id/pengertian-minat-apa-itu-minat/>). Adapun faktor-faktor yang digunakan dalam upaya memahami niat adalah ukuran untuk menunjukkan keyakinan individu untuk membeli produk makanan halal (Setyaningsih, E.D., & Marwansyah, S, 2019: 68).

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa minat merupakan keinginan konsumen dalam menggunakan suatu produk yang didasari oleh niat dan tujuan dalam memenuhi kebutuhannya serta pertimbangan akan kelayakan suatu produk tertentu sebelum menentukan pilihannya pada suatu objek yang diminati.

1.7.2 Konsep Halal

Halal merupakan segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syariat agama. Makanan yang halal yaitu makanan yang diperbolehkan bagi seorang Muslim untuk memakannya. Islam menghalalkan sesuatu yang baik-baik. Melihat dari pandangan Islam, konsep halal merupakan hal yang sangat penting bagi seorang Muslim. Halal berarti “diperbolehkan” atau “dijijinkan” dalam agama Islam, tercantum dalam Al Qur’an Surat Al Baqarah 168-169. Maka dari itu, sebagai seorang Muslim akan mengutamakan mencari produk untuk dikonsumsi sesuai dengan ajaran agama yang telah diterima. Hal yang dimaksudkan berarti makanan dan minuman halal harus terbuat dari bahan yang halal dan makanan dan minuman halal harus didapatkan dengan cara yang halal pula. Adapun syarat-syarat makanan halal yang memenuhi kehalalannya dalam Islam menurut Murtasia, I. D. (2017: 36) dan Putri, M. J. (2018: 4), yaitu:

- a. Tidak mengandung babi (daging dan seluruh organnya) dan segala produk yang berasal dari babi.
- b. Tidak mengandung *khamr* dan segala produk turunannya.
- c. Bahan asal hewan harus berasal dari hewan yang disembelih dengan menyebut nama Allah.
- d. Tidak mengandung segala produk bahan makanan dari hewan yang bertaring.
- e. Tidak mengandung bahan-bahan lain yang diharamkan atau tergolong najis seperti: bangkai, darah yang dibekukan, bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, kotoran dan lain sebagainya.

- f. Seluruh alat dan tempat penyimpanan, penjualan, pengolahan, pengelolaan dan alat transportasi untuk produk halal tidak boleh digunakan untuk babi atau barang tidak halal. Tidak diperbolehkan penggunaan fasilitas produksi untuk produk halal dan tidak halal secara bergantian. Oleh karena itu, dapat ditarik kesimpulan bahwa halal merupakan segala sesuatu yang diperbolehkan atau diizinkan sehingga tidak menyebabkan dosa apabila dilakukan. Adapun syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam adalah halal zat yang terkandung di dalamnya, halal cara memperolehnya, halal dalam cara memprosesnya, serta halal dalam penyimpanan maupun penyajiannya.

1.8 Metode Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode deskriptif analisis dengan pendekatan kualitatif melalui studi kepustakaan yang bersumber dari data tertulis seperti buku, jurnal, serta artikel yang berasal dari situs resmi bertujuan untuk mendapatkan informasi mengenai teori-teori yang berkaitan dengan tema. Penulis juga melakukan teknik pengumpulan dan pengambilan data dengan menyebarkan kuesioner kepada Mahasiswa Universitas Darma Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 dengan responden sebanyak 60 orang. Sebagai referensi utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah buku yang berjudul *Traditional Dietary Cultures of the Japanese* karangan Kumakura Isao.

1.9 Manfaat Penelitian

1.9.1 Manfaat Teoretis

Diharapkan dapat menambah informasi tentang restoran-restoran Jepang halal di Jakarta dan sebagai bentuk tanggung jawab sesama Muslim untuk memberi informasi tentang restoran-restoran Jepang halal di Jakarta.

1.9.2 Manfaat Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat membantu memberikan informasi untuk menambah pengetahuan tentang masakan Jepang. Penulis juga berharap penelitian ini ke depannya dapat dijadikan bahan untuk penelitian selanjutnya.

1.10 Sistematika Penyusunan Skripsi

Dalam penelitian ini penulis akan membagi penelitian ini ke dalam empat bab, yaitu:

Bab I berisi tentang uraian latar belakang masalah, penelitian yang relevan, identifikasi masalah, rumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, landasan teori, metode penelitian, manfaat penelitian serta sistematika penyusunan skripsi.

Bab II berisi penjelasan konsep halal, pembahasan secara umum tentang makanan Jepang, jenis-jenis makanan Jepang yang populer serta sejarah masuknya restoran Jepang ke Indonesia.

Bab III berisi tentang pembahasan mengenai pengetahuan, minat, serta beberapa faktor yang mendukung Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017 terhadap restoran Jepang halal di Jakarta dan hasil kuesioner dari 60 responden Mahasiswa Universitas Darma Persada Program Studi Bahasa dan Kebudayaan Jepang angkatan 2017.

Bab IV berisi kesimpulan dari penelitian.

