

BAB II

PERKEMBANGAN KOTA CHIBA, JEPANG

2.1 Sejarah Kota Chiba

Chiba merupakan sebuah kota yang telah berpenghuni sejak awal periode Jomon dan Chiba sendiri dibentuk saat Tsunehiko Chiba mendirikan tempat tinggal di Inohandai pada tahun 1126. Kota Chiba lahir sebagai kota yang modern pada tahun 1873 saat kedua prefektur yaitu prefektur Kisarazu dan Inba bergabung untuk membentuk prefektur Chiba. Kantor prefektur Chiba yang didirikan di Chibacho, yang menyebabkan Chiba menjadi pusat politik, ekonomi dan budaya serta berkembang sebagian penting dari jaringan transportasi.

Pada tanggal 1 Januari 1921, pemerintah kotamadya secara resmi didirikan dan Chibacho menjadi kota Chiba. Pada saat itu Chiba yang memiliki luas sekitar 15 km² dan penduduk sebanyak 33.000 jiwa. Chiba yang sudah mulai terbentuk memiliki beberapa fasilitas seperti rumah sakit, sekolah, perguruan tinggi, sekolah kedokteran, resimen kereta api, serta fasilitas militer seperti sekolah infanteri. Chiba berkembang dengan pesat hingga sekitar 70% dari pusat kota mengalami kehancuran dalam kebakaran yang terjadi karena adanya dua serangan udara pada tahun 1945 yang mengakibatkan hilangnya banyak nyawa serta fasilitas – fasilitas penting. Akibat dari serangan udara yang ditujukan pada tahun 1945, banyak warga yang harus menghadapi tantangan pemulihan serta kembali untuk memulai dan membangun proyek – proyek setelah perang. Chiba yang memiliki tujuan untuk lahir kembali sebagai kota industri modern, membuat segenap pemerintah kota ini menarik industri – industri besar ke daerah pesisir pantai Chiba, kemudian membangun pelabuhan yang mengubah kota dari konsumsi menjadi produksi.

Dengan melakukan perkembangan di wilayah pesisir, pembangunan fasilitas perumahan yang memiliki skala besar, menciptakan kompleks industri pedalaman, serta penggabungan dengan kota – kota yang berada di sekitar serta melakukan

reklamasi tanah membuat Chiba berkembang menjadi sebuah kota dengan lingkungan hidup yang nyaman serta berfokus terhadap pengembangan sumber daya manusia yang seimbang. Pada 1 April 1992 Chiba ditetapkan menjadi sebuah kota oleh pemerintah Jepang. Sebelum itu, pemerintah yang memiliki tekad untuk melakukan segala upaya agar masyarakat dapat ikut serta mengembangkan kota yang kaya akan alam dan memiliki tepi air yang indah. Akan hal tersebut hiba ditetapkan sebagai “*City Of Nature And Watersides* “ pada Oktober 1984.

Selain itu pada 28 februari 1989, Chiba mendeklarasikan dirinya sebagai “ *City Of Peace* “ dengan harapan dapat mempromosikan perdamaian abadi di dunia. Saat Chiba diumumkan secara sermi sebagai kota dalam peraturan pemerintah pada 18 Oktober, dan saat itu bertepatan dengan ditetapkannya sebagai hari warga yang menjadikan peringatan acara yang dimulai pada tahun 1996 dan berlangsung setiap tahunya. Saat ini Chiba terus menunjukkan pertumbuhan serta perkembangan yang signifikan sebagai kota yang beragam dan metropolis serta kota yang memainkan peran utama di Tokyo Metropolitan Area dan kota informasi internasional yang terbuka bagi dunia.

Kota Chiba dinamai berdasarkan pendirinya dan memiliki lambang bulan dan bintang yang sudah resmi menjadi lambang kota Chiba. Dalam kombinasinya dengan lambang pendiri, lambang kota Chiba juga berisi karakter pertama dari dua karakter yang digunakan saat menulis “ *chiba* “ dan telah dinyatakan sebagai lambang kota resmi pada saat upacara pendirinya pada tahun 1921.

Gambar 2.1: lambang kota Chiba



Sumber : city.chiba.jp 2021

Dengan memiliki lambang yang kini menjadi lambang bagi kota Chiba, terdapat juga tanda komunikasi yang terdiri dari enam lingkaran yang secara dramatis menonjol keluar dalam sebuah busur. Keenam lingkaran tersebut mewakili enam distrik yang terdapat di kota Chiba serta menjadi lambang bagi sumber daya manusia dan merupakan gerak aktif dari pertukaran informasi yang terjadi di dalam kota. Tanda komunikasi juga melambangkan citra baru pada kota Chiba sebagai tempat berkembangnya teknologi dan informasi yang canggih.

Gambar 2.2 : lambang tanda komunikasi kota Chiba



Sumber : city.chiba.jp 2021

2.1.1 Keindahan Alam Utama Kota Chiba

Kota Chiba juga memiliki keindahan alam utama yang menjadi simbol bagi kota ini, keindahan alam tersebut yaitu,

1. *City Flowering Tree : Oleander*

Oleander merupakan pohon asli yang berasal dari India yang memiliki bunga berwarna merah dan putih yang mekar saat musim panas. Pohon ini juga disebut dengan *kyochikutod* dalam bahasa hina karena daun dan bunganya yang sempit menyerupai pohon persik.

2. *City Flower : Oga Lotus*

Oga Lotus merupakan jenis teratai kuno yang berkecambah serta dibudidayakan dari biji yang digali pada situs arkeologi di sungai Hanamigawa oleh Dr. Ichiro Oga. Sebagai sumber kebanggaan dan keajaiban arkeologi yang masih terdapat misteri dunia kuno, *oga lotus* dijadikan sebagai simbol kota Chiba dan harta alam oleh prefektur Chiba pada tahun 1954.

3. *City Tree : Japanese Zelkova*

Japanese zelkova atau zelkova Jepang adalah jenis tanaman yang memiliki batang tebal dan lebar serta puncak pohon yang menjulang ke atas yang menyerupai sapu, menjadikan pohon ini merupakan pohon yang paling umum yang terdapat di kota. Zelkova Jepang merupakan tanaman yang sudah lama menjadi bagian dari masyarakat.

4. *City Bird : Little Tern*

Little tern merupakan spesies burung yang bermigrasi dan bersarang sepanjang pantai dari musim semi sampai musim gugur. Little tern dapat dilihat seperti menyelam disepanjang pantai saat mencari makan dan burung ini merupakan jenis dari burung camar yang dianggap sebagai spesies langka.

2.1.2 Kota Luar Yang Bersahabat Dengan Kota Chiba

Setelah terjadinya perang dunia ke II terdapat istilah “ *sister city* “ yang muncul dengan tujuan untuk mempererat rasa persahabatan serta hubungan internasional supaya tidak terjadinya perang lagi. Pengikatan *sister city* pertama kali terjadi di Jepang pada tahun 1955 dimana saat itu terikatnya hubungan antara kota Nagasaki dengan St. Paul Minnesota yang terletak di Amerika Serikat. Saat ini banyak pemerintah daerah yang menjalin hubungan erat dengan kota – kota lain yang terdapat di luar Jepang di seluruh dunia. Dengan terjalinnya hubungan ini banyak juga terjadinya pertukaran dalam berbagai bidang seperti bidang ekonomi, budaya dan olahraga dimana terpusat pada pertukaran antar masyarakat. Chiba juga memiliki daftar kota – kota yang berada di Negara luar yang menjalin persahabatan dengan Chiba, yaitu :

1. Assuncion (Republic of Paraguay)
2. North Vancouver (Canada)
3. Houston, Texas (United States of America)
4. Quezon City (Republic of the Phillipines)

5. Tianjin (People’s Republic of China)
6. Montreux (Swiss Confederation)
7. Wujiang District, Suzhou (People’s Republic of China) .
(Chiba City, 2021).

2.2 Industri Yang Terdapat Di Chiba

Sebagai salah satu kota yang terdapat di Jepang dan letak wilayah yang tidak jauh dari ibukota Jepang yaitu Tokyo, Chiba memiliki beberapa industry yang menjadi salah satu faktor berkembangnya kota tersebut.

2.2.1 Industri Manufaktur

Industri manufaktur merupakan industri yang terdapat di kota Chiba dan memiliki peringkat ke – 7 di Jepang dengan nilai pengiriman barang manufaktur yang berasal dari perusahaan dengan empat karyawan lebih sebesar 11.886,7 miliar yen pada tahun 2011. Pada tahun yang sama terdapat jumlah perusahaan yakni, 5.917 dan jumlah karyawan sebanyak 203.900. Chiba memiliki industri terpenting yaitu industri bahan kimia, industri minyak bumi dan industri baja. Keseimbangan dari kontribusi yang diberikan oleh ketiga industry tersebut memiliki nilai pengiriman barang yang diproduksi pada tahun 2011 yaitu sebanyak 22,6%, 19,9%, dan 14,6%. Berdasarkan pada sensus ekonomi tahun 2012 ketiga industri tersebut menyumbang sebanyak 57,1% dari total nilai pengiriman barang yang diproduksi.

Pada awal tahun 1950 industri utama yang terdapat pada kota Chiba adalah pembuatan kecap, sake dan mirin. Seiring berjalannya waktu hingga tahun – tahun berikutnya Chiba secara aktif berusaha untuk mengikutsertakan perusahaan – perusahaan besar. Perusahaan besar yang pertama yaitu, pabrik baja yang berasal dari perusahaan Kawasaki Steel Corporation dimana pabrik baja tersebut dibangun di lokasi reklamasi yang berada di lepas pantai kota.

Tidak hanya perusahaan baja, terdapat juga perusahaan lain yang bergerak di industri berat dan kimia yang dibangun di kota.

Sekitar 12.000 ha tempat pembuangan akhir sudah dselesaikan di sepanjang 76 km garis pantai yang terletak antara kota Urayasu dan Futtsu yang berdasar pada rencana keseimbangan industri seluas 9.558 ha yaitu merupakan 98% dari luas yang sudah terjual dalam kavling. Tidak hanya daerah kota, namun daerah pedalaman yang terdapat di kota Chiba juga menjadi sasaran untuk dikembangkanya kawasan industri dengan mempertimbangkan kekuatan dari kawasan untuk ikut serta menyambut industri yang akan dikembangkan.

Berbagai perusahaan, termasuk yang bergerak pada industri pengolahan dan perakitan yang ikut menempatkan fasilitasnya. Nilai pengapalan (shipping) barang – barang manufaktur yang dilakukan pada wilayah pesisir mencapai 63,4%. (Chiba Japan Travel Guide, 2014).

2.2.2 Industri Perdagangan

Industri perdagangan di kota Chiba, merupakan salah satu industri yang dapat berperan untuk mendukung kehidupan masyarakat kota Chiba. Kegiatan bisnis komersial yang terdapat di kota chiba, memainkan peran penting dalam mendukung ekonomi regional. Berdasarkan sensus ekonomi pada tahun 2012, pada 1 Februari jumlah perusahaan ritel yang terdapat di Chiba, sebanyak 28.051 dengan jumlah karyawan sebanyak 244.939 yang memiliki total penjualan tahunan mencapai 4.778,9 miliar yen. Jumlah perusahaan gabungan yang terdapat di kota Chiba, seperti Funabashi, Matsudo, Ichikawa dan Kashiwa ikut serta menyumbang sebesar 39,7% dari total jumlah di prefektur dan nilai gabungan penjualan yang menyumbang 47,7% dari total nilai penjualan di prefektur. (Chiba Japan Travel Guide, 2014).

2.2.3 Industri Pertanian

Chiba yang memiliki iklim ringan dan tanah yang subur membuat Chiba menjadi salah satu wilayah dengan pertanian utama di Jepang. Hasil pertanian yang berasal dari Chiba berada pada peringkat ketiga secara nasional. Dalam industry pertanian juga terdapat beberapa hasil pertanian yang menempati posisi teratas dalam jumlah produksi nasional seperti lobak Jepang, dan pir. Ada juga produk lainya seperti beras, bunga, ternak yang berasal dari Chiba juga menempati posisi teratas secara nasional.

Wilayah di sekitar Chiba yaitu Hagashi – Katsushika merupakan salah satu wilayah yang sangat dekat dengan Tokyo dan merupakan salah satu wilayah yang memiliki konsumen terbesar. Pada wilayah ini, *komatsuna* (*bayam sawi Jepang*) dan bayam yang berhasil diproduksi dengan memanfaatkan lokasi yang tersedia. Tidak hanya di wilayah Hagashi – Katsushika, wilayah Kaiso, Katori dan Imba terdapat budidaya sayuran seperti kubis, wortel dan semangka, serta padi basah dan peternakan sapi perah yang sangat terkenal. Wilayah Isumi dimana daerah pegunungan yang terdapat berbagai jenis produksi pertanian selain beras, bahan pokok seperti rebung juga aktif diproduksi sebagai produk utama. Sementara di wilayah Awa dengan iklim yang sejuk dan alam yang melimpah, bunga seperti anyelir dan stok, serta buah-buahan seperti stroberi dan loquat diproduksi secara aktif.

2.2.4 Industri Perikanan

Chiba yang wilayahnya dikelilingi oleh air, dengan perairan Teluk Tokyo yang tenang di satu sisi dan Samudra Pasifik yang terbuka di sisi lain, memberikannya berbagai lingkungan pemancingan, dan dengan memungkinkan berbagai macam makanan laut untuk ditangkap. Total volume perikanan laut dan ikan budidaya di prefektur ini adalah 173.320 ton pada tahun 2012. Hal ini menjadikan Chiba salah satu prefektur terpenting untuk

memancing di negara ini, dengan hasil tangkapan seperti, sarden, teri, dan bertengger menjadi yang tertinggi secara nasional.

Berdasarkan wilayah, laut lepas Choshi dan Kujukuri adalah tempat bertemunya arus Kuroshio dan Oyashio, menciptakan area memancing yang luar biasa. Hasil tangkapan utama di sini dengan menggunakan pukat cincin adalah ikan sarden, serta flounder, cumi-cumi, dan spesies lainnya yang ditangkap dengan pukat dasar. Wilayah Isumi dan Awa memiliki banyak terumbu pantai, dan kaya akan makanan laut yang hidup di bebatuan, seperti abalon, cangkang sorban, dan lobster. *Trolling* juga digunakan untuk bonito, sedangkan spesies seperti *alfonsino*, *red sea bream*, *flounder*, dan cumi-cumi ditangkap menggunakan kapal kecil atau jaring. Di wilayah Teluk Tokyo, spesies hinggap, *flounder*, *conger eel*, dan spesies lainnya ditangkap menggunakan pukat dasar, sedangkan kerang, *trough shell*, dan kerang lainnya diambil menggunakan alat selam atau *hand-gathering*. (Chiba Japan Travel Guide, 2014).

2.3 Tempat yang populer di Chiba

2.3.1 Area Kujukuri dan Choshi

Area Kujukuri dan Choshi merupakan area yang terdapat di Chiba dimana area ini dapat memanjakan para wisatawan yang datang dengan keindahan pantainya. Para wisatawan yang menyukai kegiatan berenang dan berselancar sangat cocok untuk datang ke wilayah ini. Pasir putih dan ombak yang sangat indah di pantai Kujukuri, pantai Kujukuri yang merupakan pantai terpanjang kedua di Jepang menawarkan pantai berpasir sepanjang 60 km serta air yang jernih. Suasana yang terdapat di sekitar area pantai Kujukuri yang sangat menawan dan terdapat restaurant – restaurant keluarga yang menyajikan makanan yang berasal dari laut yang baru saja ditangkap sehingga masih sangat segar. Area dengan kesejukan serta memberikan kesan yang unik hingga disebut seperti ciri khas dari kota selancar.

Pantai Kujukuri juga memiliki panorama di Tanjung Inubo yang terletak di semenanjung kecil yang menjulang keluar ke samudra pasifik. Puncak tebing yang terdapat disini menawarkan banyak pemandangan – pemandangan yang indah serta hembusan angin yang berada di sekitar mercusuar putih yang menjulang ke atas. Dari puncak para wisatawan dapat melihat matahari terbit pertama pada tahun baru. Jika wisatawan berada di puncak tebing maka dapat menaiki Mercusuar Inubosako yang dapat memberikan pemandangan laut dan seluruh area Kujukuri dalam sudut 360 derajat. Mercusuar ini sudah berusia 140 tahun dan sudah ada sejak awal dimana terjadinya modernisasi Jepang selama abad ke – 19. Tidak hanya melihat pemandangan yang bertemakan alam, para wisatawan juga dapat melihat pemandangan modern melalui Choshi Port Tower.

2.3.2 Teluk Chiba

Area teluk Chiba terdapat pusat pelabuhan yang merupakan kota modern yang berkembang pesat. Perpaduan antara kuil tradisional dan taman hiburan kontemporer yang menjadi daya tarik pengunjung dari seluruh dunia. Urayasu yang merupakan kota dan rumah bagi *Tokyo Disney Resort* yang merupakan atraksi di Chiba yang wajib dikunjungi oleh wisatawan yang hanya membutuhkan waktu 15 menit dari stasiun Tokyo. Di area ini juga terdapat *Disney Sea* yang merupakan taman bertemakan laut yang dibuka pada tahun 2001. *Disney Sea* memiliki desain ambisius, kreatif dan fantastis serta dilengkapi dengan wahana yang merupakan karya dari seorang penulis yaitu Jules Verne. Banyak terdapat tempat – tempat unik disini, para wisatawan dapat menaiki monorel terpanjang di dunia yaitu, monorel Retro – Futuristik yang menawarkan pandangan unik saat melewati pusat kota dan menghubungkan stasiun Chiba dengan taman pelabuhan Chiba dan taman Zoologi Chiba.

2.3.3 Bandara Internasional Narita

Bandara Internasional Narita merupakan tempat dimana para wisatawan pertama kali merasakan Jepang. Ini merupakan bandara yang modern, nyaman dan

ditata dengan baik dan dilengkapi oleh banyak fasilitas. Fasilitas – fasilitas yang terdapat di dalam bandara Internasional Narita menawarkan barang – barang untuk wisatawan seperti buku, kerajinan khas Jepang dan juga makanan. Dalam bandara Narita juga terdapat toko – toko dengan fashion brand ternama seperti *Uniqlo*, *Birkenstock*, *Muji to go*, *Hello Kitty Japan*, *Cath Kidston* dan *Samantha Vega* serta terdapat banyak restaurant di bandara Narita. Tidak hanya restaurant Jepang, tapi di bandara Narita juga terdapat makanan jenis lainya seperti pasta, masakan China, India, serta makanan cepat saji. Terdapat bar dan kafe yang menyajikan makanan dan minuman ringan dan juga para wisatawan dapat memilih ingin makan di restaurant yang mahal atau tidak terlalu mahal.

Saat pertama kali sampai di Jepang, para wisatawan akan melihat budaya tradisional Jepang di bandara Narita. Gerbang Kabuki yang terdapat di bandara ini menyelenggarakan acara gratis sepanjang tahun seperti demonstrasi upacara minum the, kaligrafi, serta pertunjukan musik. Terdapat juga penampilan kostum kabuki dan artefak budaya lainya. Setelah mengetahui mengenai budaya Jepang, wisatawan juga dapat melihat atraksi utama yang terdapat di bandara Narita yaitu dek observasi. Dek observasi yang terdapat di dua terminal utama, menyajikan atraksi pesawat saat lepas landas dan mendarat yang dapat dilihat oleh orang – orang yang berada di bandara Narita. Terdapat bangku yang menghadap ke arah landasan paju dan meja luar ruangan dan juga tersedia took serba ada yang menawarkan makanan dan minuman ringan. Bagi para wisatawan atau pengunjung yang baru saja datang ke Jepang dapat menggunakan fitur unik yang dimiliki oleh bandara Narita yaitu aplikasi *Narico*. *Narico* yang hanya dirancang untuk NRT yang memiliki fitur seperti *Tanya Narico* yang dapat membantu para pengunjung mengenai layanan apa saja yang di tawarkan di bandara Narita serta aplikasi ini tersedia dalam bahasa Inggris untuk Android dan iOS. (*Japan National Tourism Organization*, nd)

2.3.4 Makuhari New City

Makuhari New City merupakan sebuah bangunan tinggi dengan desain yang modern. Makuhari new city yang terletak di kota Chiba yang dapat ditempuh dengan waktu sekitar 30 menit dari bandara Narita. Makuhari new city merupakan kawasan perkotaan yang baru dengan fasilitas untuk kegiatan pertukaran internasional, pengembangan industry dan pertukaran budaya. Makuhari new city memiliki visi yang tinggi. Makuhari new city memiliki zona yang terbagi menjadi beberapa bagian yaitu, *Business zone, Residential zone, Academic zone, dan Entertainment zone.*

Makuhari New City berkembang menjadi kota yang memiliki banyak toko – toko dalam industry perdagangan modern. Banyak bisnis internasional yang melakukan transaksi dalam kawasan Makuhari New City. Fasilitas inti Kota Baru Makuhari adalah Makuhari Messe, salah satu pusat konvensi terbesar di Jepang. Makuhari Messe terdiri dari tiga fasilitas: *International Exhibition Hall, International Conference Hall, dan Makuhari Event Hall.* Oleh karena itu, Makuhari Messe dapat mengadakan pameran dan konferensi secara bersamaan, dan gedung-gedungnya dilengkapi dengan sistem informasi multi-media termasuk televisi kabel dan sistem multi-visi. Sering mengadakan konferensi internasional dan acara besar, Makuhari Messe dapat menjadi model daerah metropolitan Jepang di masa yang akan datang. (Hidetomo, 1997)

2.4 Makanan Khas Chiba

Tidak hanya industri, tempat populer yang terdapat di Chiba, Chiba memiliki makanan khas yang dapat membuat daya tarik bagi para pengunjung yang datang. Kekayaan alam yang berlimpah dengan menghasilkan produksi pertanian dan perikanan yang segar membuat olahan makanan khas Chiba memiliki cita rasa yang baik.

1. Choshi Sushi

Pelabuhan Perikanan Choshi menawarkan jumlah pendaratan ikan terbesar di Jepang dengan 200.000 hingga 240.000 ton per tahun. Sushi yang menggunakan tuna

mentah perairan pesisir, hasil laut, dan ikan lokal lainnya benar-benar istimewa. Selain itu, rasa yang diperoleh dari kombinasi antara ikan segar yang disiapkan dalam sashimi atau direbus dan kecap.

2. Puding Nelayan

Sushi gulung yang memiliki karakteristik menawarkan rasa manis yang mirip dengan custard yang terbuat dari kuning telur yang kental dan tekstur yang halus. Awalnya dirancang untuk dimakan oleh para nelayan yang kelelahan ketika mereka mendapatkan hasil tangkapan yang bagus dan saat ini telah menjadi hidangan lokal yang sangat dihargai.

3. Boshu Sushi

Sushi ikan lokal yang menggunakan ikan yang baru ditangkap berukuran 2 hingga 3 kali lebih besar dari biasanya, menawarkan volume besar dengan ikan dan nasi dalam porsi besar. Banyak jenis sushi yang unik seperti conger eel dan mackerel Oshizushi (sushi yang ditekan) juga tersedia.

4. Tateyama Broiled Seafood Donburi

Makanan donburi khusus yang dapat membuat para pengunjung untuk menikmati 8 jenis makanan laut musiman yang ditanam secara lokal . Terdapat *Omotenashi Local Gourmet* yang menyenangkan untuk dibuka, dan menyenangkan untuk ditonton, menggunakan donburi berlapis tiga khusus di mana terdapat urutan dari atas kebawah yaitu, makanan laut panggang yang terletak pada nampan pertama, Sashimi terletak pada nampan kedua serta donburi makanan laut yang terletak pada nampan ketiga.

6. Namero dan Sangayaki

Namero merupakan sebuah makanan nelayan yang luar biasa yang disiapkan dengan mackerel kuda dan sarden yang dipanggang sebentar dengan pisau dapur dan di dalamnya bumbu seperti daun bawang, jahe serta ditambahkan , dan direndam dalam miso.

7. Hidangan Belut

Di Narita Sando, ada sejumlah restoran yang sudah lama berdiri menggunakan saus rahasia yang resepnya telah diturunkan dari generasi ke generasi. Para pengunjung dapat menikmati sepenuhnya belut panggang yang lembut dengan rasa berair yang sangat disukai oleh pengunjung kuil sejak zaman Edo.

8. Hakarime don

Hakarime memiliki arti belut conger. Tempat memancing belut conger merupakan kegiatan yang sering dilakukan sejak zaman dahulu, spesialisasinya adalah mangkok nasi belut conger yang menggunakan belut conger yang dililit dengan saus manis yang begitu lembut seperti meleleh di mulut.

9. Hidangan Tiram Batu

Tiram batu yang diambil di Pantai Ioka dari bulan Juni hingga Agustus adalah tiram alami yang membutuhkan waktu 6 hingga 7 tahun untuk tumbuh sebesar telapak tangan. Dicitrakan oleh teksturnya yang bengkak, tiram batu disebut dengan susu laut karena kaya akan nutrisi dan memiliki rasa yang luar biasa.

10. Shirako Style Bouillabaisse

Disusun dalam gaya Shirako dengan menggunakan banyak ikan biru serta banyak tomat dan bawang. Para pengunjung dapat mencoba di restoran dan akomodasi yang terletak di kota. (Chiba Convention Bureau and International Centre, nd).

2.5 Sejarah Omotenashi

Omotenashi merupakan sebuah keramah tamahan khas Jepang yang mulai memiliki kepopuleran saat Jepang terpilih menjadi tuan rumah Olimpiade Tokyo 2020. Konsep *omotenashi* dapat diartikan sebagai keramahtamahan yang ditunjukkan oleh tuan rumah yang diberikan kepada tamu untuk memenuhi kebutuhan mereka. *Omotenashi* merupakan akar dari upacara minum teh yang disebut *chanoyu*. Konsep *omotenashi* ditetapkan oleh Sen no Rikyu yang dapat dikatakan sebagai kakek dari

upacara minum teh Jepang atau *chanoyu*. Melalui caranya meminum teh, maka dalam *chanoyu* terdapat kegiatan dimana tuan rumah menghibur tamu yang dilakukan secara tulus kepada tamu yang mengikuti kegiatan minum teh. Bagi tuan rumah tindakan keramahtamahan yang tulus membutuhkan persiapan yang matang agar setiap tamu memiliki pengalaman yang berkesan. Untuk menyiapkan hal tersebut membutuhkan waktu yang lama karena saat akan mengadakan upacara minum teh tuan rumah perlu mempersiapkan bunga, set teh, gulungan gantung, permen yang tepat agar sesuai dengan musim dan preferensi pada tamu.

Jika tuan rumah tidak dapat menemukan cangkir teh yang sempurna untuk para tamu dari koleksi mereka sendiri, maka tuan rumah akan mencari sampai mereka menemukan yang cocok. Ahli teh mengatakan bahwa ini lah hal yang sulit, tetapi juga bagian yang paling kreatif dan menarik secara intelektual dari proses yang akan menentukan keberhasilan upacara minum teh. Persiapkan yang dilakukan secara metodologis dan ritualistik yang mengartikan bahwa saat tuan rumah tidak ada yang disembunyi bunyikan dan membuktikan kejujuran mereka.

Omotenashi merupakan frasa dari *omote-uranashi* yang diartikan tidak ada depan atau belakang, seperti halnya tidak ada bagian depan atau belakang saat memberikan keramahtamahan dan ketulusan. Tidak hanya merupakan frasa dari *omote-uranashi*, *omotenashi* juga berasal dari frasa bahasa Jepang yang berarti mencapai melalui objek konseptual dan fisik. Mulai dari persiapan tuan rumah untuk menyambut tamu dengan penuh makna dan *omotenashi* sangat bergantung pada tuan rumah.

2.5.1 Perbedaan antara *omotenashi* dan *hospitality*

Negara barat juga memiliki pelayanan yang umumnya mengacu kepada hubungan antara penyedia layanan dan pelanggan. Transaksi antara keduanya memerlukan biaya layanan dan pengembalian yang paling sering berupa uang. Salah

satu perbedaan utama antara *omotenashi* dengan *hospitality* adalah layanan yang ada di negara barat sering dilakukan dengan harapan pelanggan akan membayar produk atau layanan tambahan, sedangkan *omotenashi* dilakukan tanpa mengharapkan imbalan apapun. Tidak seperti budaya barat dimana pelanggan memberikan tip bagi penyedia jasa dengan tujuan menghargai, maka dalam Jepang hal tersebut tidak ada.

Keramahtamahan orang Jepang seringkali tidak terlihat seperti layanan dan seringkali tidak berwujud. Layanan yang diberikan terkadang bisa terbuka untuk mengingatkan pelanggan bahwa mereka sedang diberikan suatu layanan dan disisi lain *omotenashi* tidak terlihat oleh pelanggan dan tidak boleh dengan sengaja mengingatkan pelanggan akan keramahannya. (Toki, 2021)

2.5.2 Aspek dalam *omotenashi*

Omotenashi yang menunjukkan keramahtamahan kepada pelanggan tentunya memiliki beberapa aspek untuk bisa meningkatkan kualitas. Dalam dunia pariwisata tentunya melayani dengan sepenuh hati adalah salah satu hal terpenting agar para wisatawan yang datang mendapatkan kepuasan dari pelayanan yang diberikan. Abdulah Al – Sheikh (2014), menjelaskan 5S dalam peningkatan kualitas Jepang yaitu,

1. *Seiri*

Seiri memiliki makna membersihkan dan mengklasifikasikan dengan cara menghapus beberapa item yang tidak lagi diperlukan serta memberikan tanda item yang kemungkinan diperlukan dan menyimpan jauh dari tempat kerja.

2. *Seiton*

Seiton memiliki makna mengatur tempat tertentu yang digunakan untuk barang-barang , tempat untuk segala sesuatu dan segala sesuatu di tempatnya.

3. *Seiso*

Seiso memiliki makna membersihkan dan memeriksa area kerja setiap hari dengan mengidentifikasi zona pembersihan, membentuk rutinitas pembersihan.

Setiap shift tidak selesai sampai pekerja membersihkan tempat untuk shift berikutnya untuk memulai di area bersih.

4. *Seiketsu*

Seiketsu memiliki makna kesesuaian dengan mengkonsolidasikan kebersihan, pengecekan, kenyamanan, keindahan, kualitas dan kesempurnaan dalam kesederhanaan dengan menstandarisasi proses baru serta penggunaan manajemen visual sebagai panduan untuk melakukan langkah-langkah tersebut.

5. *Shitsuke*

Shitsuke memiliki makna kebiasaan dan praktik dengan memantau kepatuhan proses, dan terus memvalidasi prosesnya dengan standarisasi.

5 konsep yang dijelaskan oleh Abduelah Al – Sheikh sangat penting untuk diperhatikan karena memiliki kaitan dengan *Ichi go ichi e* bagi masyarakat Jepang. *Ichi go ichi e* memiliki arti bahwa satu pertemuan satu kesempatan. Satu pertemuan satu kesempatan maknanya adalah setiap tuan rumah harus memanfaatkan kesempatan yang ada dengan cara memberikan penghormatan, melayani dengan setulus hati, memberikan gaya bahasa yang baik dan fasilitas yang memadai.

Dari penjelasan mengenai perkembangan kota Chiba dapat dipahami bahwa sejak awal pembentukannya Chiba ingin menunjukkan perkembangan kota nya. Perkembangan yang ditunjukkan membuktikan bahwa segenap pemerintah daerah serta masyarakat saling membantu untuk menjadikan kota ini sesuai dengan harapan. Chiba yang terletak di wilayah kaya akan pemandangan alam yang menjadikan pemandangan alam menjadi daya tarik bagi wisatawan asing seluruh dunia untuk datang ke kota ini.

Tidak hanya kekayaan dan keindahan alam, untuk dapat menarik wisatawan asing maka diperlukanya pelayanan yang sangat baik dengan tujuan mendapatkan kepuasan dari pelanggan. *Omotenashi* yang dapat menjadi aspek terpenting dalam dunia pariwisata dan harus memperhatikan elemen yang terkait didalamnya. Ketika

wisatawan asing melakukan kunjungan ke kota Chiba, maka hal yang paling penting adalah kualitas dari pelayanan yang terdapat di kota Chiba. Dengan memperhatikan konsep 5S, maka dapat menerapkan *omotenashi* yang sesuai dengan harapan.

