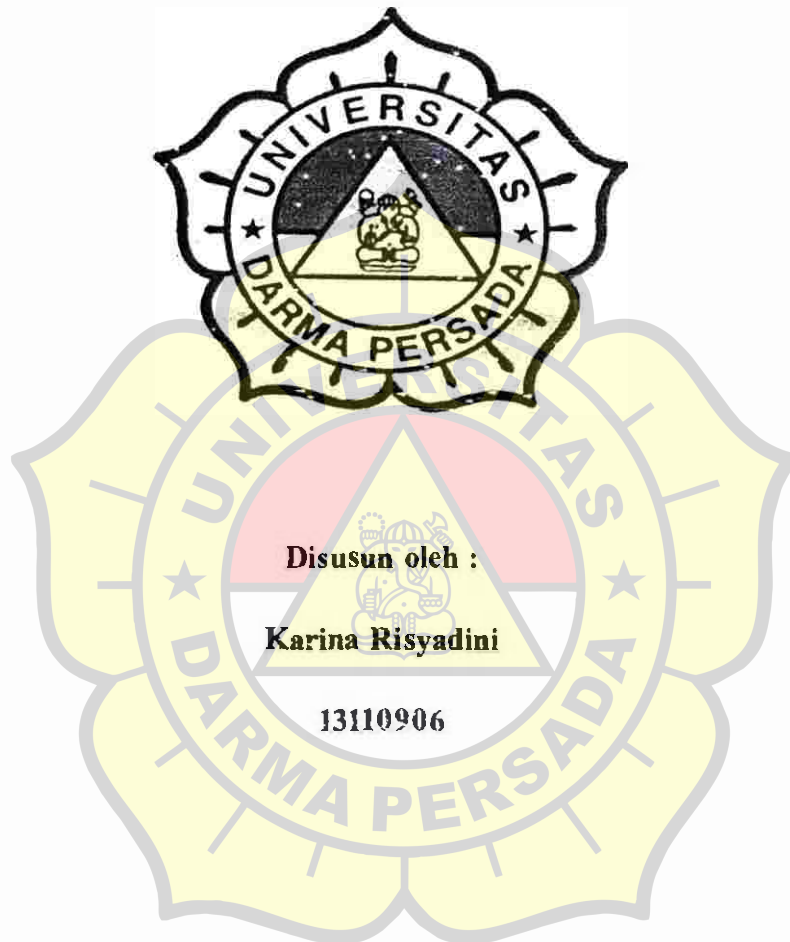


PERKEMBANGAN INDUSTRI HALAL DI JEPANG

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra



Disusun oleh :

Karina Risyadini

13110906

PROGRAM STUDI SASTRA JEPANG

FAKULTAS SASTRA

UNIVERSITAS DARMA PERSADA

JAKARTA

2015

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Skripsi dengan judul **Perkembangan Industri Halal di Jepang** adalah hasil karya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun yang dirujuk, dinyatakan dengan benar oleh penulis. Sebagian atau seluruh isinya sepenuhnya menjadi tanggungjawab penulis sendiri.

Nama : KARINA RISYADINI

NIM : 2013110906

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Februari 2015



HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi Sarjana yang berjudul :

PERKEMBANGAN INDUSTRI HALAL DI JEPANG

Skripsi ini telah diujikan pada hari Rabu, 18 Februari 2015

Oleh:

DEWAN PENGUJI

Yang terdiri dari :

Pembimbing : Syamsul Bachri, S.S, M.Si

Pembaca : Tia Martia, S.S, M.Si

Ketua Penguji : Dra. YuliasihIbrahim

Disahkan pada hari Rabu, 18 Februari 2015

Ketua Program Studi,

Hargo Saptaji, S.S, M.A

Dekan,

Syamsul Bachri, S.S, M.Si

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah subhanahu wa ta'ala, Yang Maha Pengasih dan Penyayang, atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan lancar.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Fakultas Sastra Jurusan Sastra Jepang, Universitas Darma Persada.

Selama proses penyusunan skripsi ini, banyak pihak yang membantu memberikan saran dan motivasi kepada penulis. Pada kesempatan kali ini, dengan segala kerendahan hati penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Syamsul Bachri, S.S, M.Si selaku Dekan Fakultas Sastra dan dosen pembimbing skripsi yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan saran dan arahan pada penyusunan skripsi ini.
2. Ibu Tia Martia S.S, M.Si selaku pembaca yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk membaca, memberi saran dan arahan untuk skripsi ini.
3. Ibu Dra. Yuliasih Ibrahim selaku ketua sidang yang telah memberikan banyak saran dan arahan kepada penulis.
4. Bapak Hargo Saptaji, S.S, M.A selaku Ketua Jurusan Sastra Jepang.
5. Ibu Riri Hendriati, S.S, M.Si selaku pembimbing akademik yang bersedia meluangkan waktu untuk memberikan saran dan dukungan selama masa perkuliahan sampai masa penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Juweni Zainudin, S.S selaku Dosen Jurusan Sastra Jepang, yang telah memberikan motivasi, saran dan arahan selama penulis pindah studi ke Universitas Darma Persada sampai masa penyusunan skripsi ini.

7. Para Dosen Fakultas Sastra Jepang dan seluruh staff perpustakaan Universitas Darma Persada yang telah memberikan kemudahan penulis untuk menyusun dan mencari bahan untuk skripsi ini.
8. Kepada mama tersayang, Gini Sudarsih yang telah sepenuh hati dan jiwa, mendukung dan mendoakan segalanya yang terbaik untuk penulis. Serta keluarga besar di Bangka, Bapak Sofyan dan Bapak Ishak yang telah banyak memberikan perhatian luar biasa dan dukungan doa.
9. Harum Nur Rasyid, yang selalu memotivasi, mendoakan dan memberikan pikiran positif selama masa studi sampai proses penyusunan skripsi.
10. Teman-teman seperjuangan (Kak Andini, Amanda, Ayum, Winda, Raras, Dea, Kak Nur, Kak Kori, Adis, Findy, Omanjuuke) dan semua teman-teman yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang memberikan dukungan selama masa studi sampai proses penulisan skripsi ini.

Semoga Allah subhanahu wa ta'ala melimpahkan karunia-Nya atas kebaikan dan ketulusan semua pihak yang telah banyak membantu menyelesaikan skripsi ini. Penulis juga menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak terdapat kekurangan dalam skripsi ini, yang disebabkan oleh keterbatasan ruang, waktu dan pengetahuan yang penulis miliki. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat, menjadi suatu karya dan reverensi bagi penulis-penulis skripsi berikutnya, yang juga memberikan dampak positif bagi pembacanya.

Jakarta, 18 Februari 2015

Penulis

ABSTRAK

Nama : Karina Risyadini
Nim : 2013 110906
Program Studi: Sastra Jepang
Judul : Perkembangan Industri Halal di Jepang

Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan dan potensi industri halal di Jepang. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode penelitian kepustakaan, metode analisis deskriptif dan wawancara. Jenis perkembangan industri halal tidak hanya pangan halal, ada juga wisata dan hotel syariah. Semua mengacu pada ajaran dan aturan Islam. Jepang ingin menarik wisatawan Muslim dari seluruh dunia dalam beberapa tahun kedepan.

Kata Kunci: Industri Halal, Muslim, Perkembangan



抽象

名前 : カリナ リシャディニ
学生番号 : 2013110906
学科 : 日本文学部学科
タイトル : 日本のハラール産業開発

この論文は、日本のハラールの産業の開発と可能性を決定することを目指しています。この研究は、文献研とインタビューの方法で記述分析を使用している。ハラール産業開発の種類ハラールや飲み物だけでなく、観光とホテルシャリアもあります。全部は、イスラム教の教えとルールを参照してください。日本は、世界中からイスラム教徒の観光客を誘致したいと考えています。

キーワード : ハラール産業、イスラム、開発



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Perumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Landasan Teori.....	6
1. Perkembangan.....	7
2. Industri.....	7
3. Halal Menurut Islam.....	7
4. Syarat dan Kriteria Makanan Halal Menurut Islam.....	8
5. Kontradiksi Pandangan.....	8
G. Metode Penelitian.....	9
H. Manfaat Penelitian.....	9
I. Sistematika Penulisan.....	10

BAB II	POTENSI INDUSTRI HALAL JEPANG	11
A.	Potensi Pasar Ekspor Produk Halal di Jepang.....	11
B.	Ekspor Impor Produk Halal Jepang.....	14
C.	Kebijakan Impor Produk Halal di Jepang.....	15
D.	Makanan dan Minuman Jepang.....	18
	1. Makanan Jepang.....	18
	2. Golongan Makanan Jepang.....	19
	3. Jenis-jenis Makanan Jepang.....	20
	4. Minuman Jepang.....	20
E.	Kemasan Produk Jepang.....	21
F.	Saluran Distribusi Produk Halal di Jepang.....	23
	1. Saluran Distribusi Pangan Halal.....	23
	2. Saluran Distribusi Kosmetik Halal.....	24
G.	Peluang dan Strategi.....	24
	1. Peluang.....	24
	2. Strategi.....	24
	a. Strategi Produk.....	25
	b. Strategi Memasuki Pasar Jepang.....	25
BAB III	PERKEMBANGAN INDUSTRI HALAL	29
A.	Pelaksanaan Kajian Industri Halal.....	31
B.	Produk Halal.....	32
C.	Standarisasi Halal.....	33
D.	Perencanaan Hotel dan Wisata Syariah.....	34
E.	Wisata Halal.....	36
F.	Makanan Halal di Universitas Jepang.....	38
BAB IV	KESIMPULAN	41

DAFTAR PUSTAKA	43
GLOSARIUM	46
LAMPIRAN	48



BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jepang merupakan salah satu negara paling maju di dunia. Saat ini ekonomi pasar bebas dan industri Jepang merupakan yang ketiga terbesar di dunia setelah Amerika Serikat dan Republik Rakyat Cina, dilihat dari segi varitas daya beli internasional. Ekonomi Jepang ini dibentuk dari semua elemen yang membentuk ekonomi modern yaitu: industri, perdagangan, pertanian, dan lain sebagainya. Hubungan baik dengan berbagai negara salah satu faktor yang membantu melancarkan perdagangan luar negerinya.

Salah satunya yang sedang gencar dikaji dalam oleh pemerintahan Jepang adalah industri halal di Jepang, mengalami perkembangan yang cukup signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pemerintahan Jepang mendorong untuk memajukan perindustrian halal tersebut, karena minat dari wisatawan muslim dari berbagai penjuru dunia mulai ramai berdatangan ke Jepang.

Jepang memiliki nilai sosial yang dekat dengan nilai-nilai keislaman, contohnya seperti; mereka sangat mengutamakan ketepatan waktu ketika berjanjian dengan seseorang atau sikap menghormati orang yang lebih tua. Bahkan sikap toleransi warga Jepang terhadap warga asing pun sangat tinggi, sehingga wajar saja cukup banyak warga muslim yang merasa betah tinggal di Jepang, meskipun mayoritas masyarakatnya non-muslim.

Keseriusan pemerintahan Jepang dan lembaga pendukung pengeluarannya sertifikasi halal di Jepang untuk mengkaji lebih dalam tentang potensi besar berkembangnya industri halal yang membuat penulis tertarik untuk mengambil pembahasan tentang perkembangan industri halal di Jepang.

Dalam hal ini ditandai dengan semakin banyaknya produsen makanan di Jepang yang tertarik untuk menyediakan produk yang bersertifikasi halal untuk menarik para wisatawan dari berbagai penjuru dunia yang beragama

Islam. Jepang juga sangat antusias menerapkan prinsip syariah di bidang pariwisata, termasuk juga pangan halal. Hingga kini ada 43 badan sertifikasi halal tapi masih banyak yang belum sesuai dengan standarisasi halal.

Hal ini membuat pemerintahan Jepang memaksimalkan peluang yang ada untuk mengkaji lebih dalam lagi tentang standarisasi halal tersebut. Kecenderungan masyarakat Jepang yang besar untuk mengkonsumsi daging babi dan minuman beralkohol (酒 *sake*) dan *beer*, serta penambahan bahan-bahan haram ke dalam masakan (seperti penambahan mirin pada *grilled fish* dan *onigiri*, pengemulsi (乳化劑 *nyuukazai*) turunan babi pada roti, dan sebagainya) menyebabkan kesulitan serta kehati-hatian wisatawan muslim untuk membeli berbagai makanan olahan siap saji di restoran, supermarket dan makanan di hotel.

Salah satu kendala utama yang dihadapi wisatawan muslim di Jepang adalah susahinya menemukan produk makanan yang halal. Dengan semakin meningkatnya peminat wisata syariah ke Jepang, pada saat diadakannya seminar halal dan Hotel Syariah di Tokyo pada bulan Januari 2014, Halal Development Foundation Japan (HDFJ) mengundang perwakilan dari MUI dan Perintis Hotel Syariah di Indonesia, bapak Riyanto ke Jepang untuk menjelaskan potensi pariwisata syariah. Selain itu, restoran-restoran di Jepang kedepannya nanti juga menyediakan menu yang bahan dan proses memasaknya memenuhi syarat kehalalan. (Halo Jepang, Agustus 2014 hal. 14)

Dalam kesempatan yang sama, diadakan kesepakatan bersama antara MUI (Majelis Ulama Indonesia), Halal Development Food Japan (HDFJ) dan perintis Hotel Syariah Indonesia yaitu bapak Riyanto Sofyan untuk rencana pembangunan hotel syariah. Pertemuan itu membuahkan kesepakatan kerjasama antara *Sofyan Hotels and Management* dan HDFJ yang terfokus pada penyediaan solusi sistem operasi hotel syariah, antara lain prosedur standar operasional, kebijakan dan manual operasi dan program pelatihan yang sudah mendapat sertifikasi MUI, LPPOM MUI dan ISO 9001:2008.

Rencananya nanti akan ada beberapa hotel yang dijadikan hotel syariah sebagai percontohan, tapi langkah awal yang ditempuh pemerintahan Jepang adalah dengan promosi dan sosialisasi terlebih dahulu. Pemerintah melalui Kementerian Pariwisata Jepang akan memasang iklan besar-besaran yang dibantu juga dari pihak *Sofyan Hotels and Management* beriklan saat masyarakat Jepang sudah mulai menerima wisatawan muslim. Program sosialisasi ini rencananya mulai April 2015. Diantara syarat untuk hotel syariah antara lain; ada tanda kiblat, mushola, tidak menyediakan minuman beralkohol, menyediakan menu makanan yang halal, tidak menerima tamu yang bukan pasangan suami-istri dan tidak boleh mengarah kepada hal-hal asusila. Pemerintahan Jepang menyadari, selain pangan yang halal juga bisa menarik minat besar para wisatawan muslim untuk datang ke Jepang dari penyediaan hotel berbasis syariah tersebut. Dengan demikian, bisa terbantu memenuhi kebutuhan pangan dan papan para wisatawan terutama bagi mereka yang beragama Islam.

NAHA (Nippon Asia Halal Association) adalah salah satu wadah yang membantu warga muslim di Jepang untuk mendapatkan produk halal. NAHA menawarkan bantuan konsultasi, pengenalan bahan dan prosedur sertifikasi halal, pendaftaran, inspeksi pabrik, sampai penerbitan sertifikat halal. Inspeksi setelah sertifikat halal dikeluarkan dan pembaharuan sertifikat juga akan dipandu NAHA.

NAHA yang tergabung orang-orang muslim dari berbagai negara, seperti Turki, Singapore, Malaysia dan termasuk Indonesia, adalah salah satu bukti yang menunjukkan keseriusan dari pemerintahan Jepang untuk mengikutsertakan negara-negara khususnya bagian Asia, untuk bisa mewujudkan standarisasi halal bagi produk-produk yang nantinya akan dipasarkan di Jepang, sehingga nantinya memudahkan wisatawan yang beragama Islam untuk memperoleh produk-produk yang bersertifikasi halal.

Asosiasi halal di Jepang tersebut, berkeinginan menyamai standar MUI (Majelis Ulama Indonesia). Kerjasama diantara keduanya berpeluang akan terus berkembang kedepannya, dengan dipermudahnya akses terhadap

sertifikasi halal. Diharapkan masyarakat dunia tak lama lagi dapat merasakan produk halal buatan Jepang. Tokyo yang terpilih sebagai tuan rumah Olimpiade Musim Panas pada 2020, perhatian pemerintah pusat dan daerah terhadap makanan halal diprediksikan akan meningkat untuk memenuhi kebutuhan para kontingen muslim. Karena itu, diharapkan ketersediaan produk halal sebagai pendukung sektor pariwisata untuk menarik turis muslim dari luar Jepang akan meningkat. Dengan demikian, warga muslim di Jepang juga akan terbantu.

MUI sebagai lembaga sertifikasi halal di Indonesia yang menjadi partner kerjasama utama dengan NAHA, sejauh ini masih terus menjalani proses pengujian bahan-bahan pembuatan untuk berbagai macam produk makanan maupun kosmetik, untuk menunjang terwujudnya standarisasi kehalalan suatu produk di Jepang. Kendalanya, tidak semua pabrik atau restoran yang mengizinkan tempatnya untuk diambil sampel bahan-bahan pembuatannya untuk diuji ke laboratorium, sehingga pengujian tersebut belum berjalan dengan lancar dan masih harus membutuhkan waktu yang lebih banyak lagi. Diharapkan, NAHA bisa mensosialisasikan program uji kehalalan tersebut ke pabrik-pabrik maupun ke restoran-restoran yang nantinya akan memproduksi dan menyediakan menu ataupun produk yang bersertifikasi halal.

Sehingga, keseriusan pemerintahan Jepang untuk mewujudkan perkembangan pesat di bidang perindustrian halal bisa terlaksanakan sesuai dengan target yang ditentukan. Keseriusan Jepang merambah bidang halal ditunjukkan lewat digelarnya KTT Halal Jepang untuk pertama kalinya di Tokyo, 4-6 Agustus lalu. Di ajang ini, Jepang sepakat saling mempromosikan ekspor dan impor halal dengan beberapa negara mayoritas muslim.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan Latar Belakang Masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. MUI tidak dapat mengeluarkan sertifikasi halal langsung, karena ada proses yang harus dijalani terlebih dahulu, termasuk menguji seluruh bahan pembuatannya di laboratorium khusus.
2. Sulitnya mengetahui kehalalan produk selama proses pengolahan dan pengemasan produk pangan. Sehingga dibutuhkan transparansi pembuatannya
3. Potensi terwujudnya pembangunan hotel syariah yang dicanangkan oleh HDFJ (Halal Development Foundation Japan).
4. Rencana pemerintah Jepang untuk mengembangkan industri halal di Jepang, namun terjadi kontradiksi pandangan dari masyarakat Jepang tentang haramnya mengonsumsi daging babi dan minuman *sake/beer*.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, penulis membatasi penelitian pada perkembangan industri halal di Jepang berdasarkan standarisasi halal menurut ajaran Islam, MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan NAHA (Nippon Asia Halal Association).

D. Perumusan Masalah

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

1. Apa saja jenis industri halal yang akan dikembangkan di Jepang?
2. Adakah lembaga asosiasi produk halal di Jepang?
3. Standarisasi halal seperti apakah yang diterapkan di Jepang?

E. Tujuan Penelitian

1. Memperluas pengetahuan mengenai jenis-jenis industri halal yang akan dikembangkan di Jepang.
2. Mengetahui lembaga-lembaga asosiasi produk halal yang ada di Jepang.
3. Membuka informasi mengenai standarisasi halal yang diterapkan di Jepang.

F. Landasan Teori

Berikut ini adalah landasan teori yang digunakan penulis dalam penelitian ini:

1. Perkembangan

Perkembangan adalah proses yang menunjukkan peningkatan dari hasil yang sebelumnya. Semakin maju tingkat perkembangan industri di suatu negara atau daerah, semakin banyak pula jumlah dan tingkat perkembangan perindustriannya, semakin banyak jumlah dan macam industri, dan semakin kompleks pula sifat kegiatan dan usaha tersebut. (blogedwien.blogspot.com)

2. Industri

Industri adalah bidang yang menggunakan keterampilan dan ketekunan kerja dan penggunaan alat-alat di bidang pengolahan hasil-hasil bumi dan distribusinya sebagai dasarnya. Maka industri umumnya dikenal sebagai mata rantai selanjutnya dari usaha-usaha mencakupi kebutuhan (ekonomi) yang berhubungan dengan bumi, yaitu sesudah pertanian, perkebunan dan pertambangan yang berhubungan erat dengan tanah. Kedudukan industri semakin jauh dari tanah, yang merupakan basis ekonomi, budaya, dan politik. (<http://id.m.wikipedia.org/wiki/industri>)

Menurut Schneider (1993) industri merupakan jaringan yang helainya menjangkau hampir setiap aspek masyarakat, kebudayaan, dan kepribadian. Industri juga merupakan sebuah faktor penting dalam membentuk masalah-masalah sosial yang kompleks.

Kwartojo dalam Setyawati (2002) mendefinisikan industri sebagai kegiatan untuk menghasilkan barang-barang secara massal, dengan mutu yang bagus untuk kemudian dijual dan diperdagangkan. Guna menjaga kemassalannya digunakan sejumlah tenaga kerja dengan peralatan, teknik dan cara serta pola kerja tertentu. (blogedwien.blogspot.com)

3. Halal Menurut Islam

Dalam ajaran Islam dapat dijelaskan bahwa makanan yang diharamkan diantaranya :

- a. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih; termasuk didalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk dan diterkan oleh hewan buas, kecuali yang sempat kita menyembelihnya, hanya bangkai ikan dan belalang saja yang boleh kita makan.
- b. Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya adalah darah yang keluar pada waktu penyembelihan (mengalir) sedangkan darah yang tersisa setelah penyembelihan yang ada pada daging setelah dibersihkan dibolehkan. Dua macam darah yang dibolehkan yaitu jantung dan limpa.
- c. Babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darahnya, dagingnya, maupun tulangnya.
- d. Binatang yang ketika disembelih menyebut selain nama Allah.

Jadi dapat disimpulkan bahwa syarat-syarat produk pangan halal menurut syariat Islam, yaitu, halal dzatnya, halal cara memperolehnya, halal dalam memprosesnya, halal dalam penyimpanannya, halal dalam pengangkutannya, halal dalam penyajiannya. (library.walisongo.ac.id)

4. Syarat dan Kriteria Makanan Halal Menurut Islam

Dalam hal makanan sebenarnya ada dua pengertian yang bisa kita kategorikan kehalalannya yaitu halal dalam mendapatkannya dan halal dzat atau substansi barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah benar dalam mencari dan memperolehnya. Tidak dengan cara yang haram dan tidak pula dengan cara yang batil. Jadi, makanan yang pada dasar dzatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti; mencuri, hasil korupsi dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram.

Namun penelitian ini hanya akan membahas tentang makanan halal dari segi dzatnya atau substansi barangnya. Makanan halal secara dzatiah (substansi barangnya), menurut Sayyid Sabiq dibagi dalam dua kategori, yaitu jama'at (benda mati) dan hayawan (binatang). Yang termasuk makanan dan minuman yang halal adalah :

- a. Bukan terdiri dari atau mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam.
- b. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam.
- c. Dalam proses, menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sebagai mana penjelasan di atas. (library.walisongo.ac.id)

5. Kontradiksi Pandangan

Terjadi kontradiksi pandangan orang Jepang tentang babi adalah salah satu yang diharamkan dalam Islam. Di Jepang, daging babi itu bersih dan biasa diolah menjadi bahan masakan, karena dari cara pemeliharaan, pangan dan tempat hidup ternak babi itu sudah terjamin bersih. Olahan bahan makanan dari babi juga terasa enak di lidah dan menambah nafsu makan. Maka menurut orang Jepang, daging babi layak dikonsumsi. Sudah menjadi suatu kebiasaan apabila mereka mengonsumsi makanan yang tercampur olahan dari babi, seperti minyak dan olahan bahan makanan dari daging babi.

Orang Jepang hanya beranggapan bahwa orang Islam tidak boleh memakan daging babi karena kotor dan jorok maka diharamkan. Begitu juga mengenai minuman *sake / beer*, mereka merasa berat jika harus meninggalkan kebiasaan meminum minuman tersebut. Menurut orang Jepang, *sake / beer* adalah minuman sehari-hari mereka, selain itu juga bisa menghangatkan tubuh mereka disaat musim dingin tiba, mereka

merasa aneh jika harus meninggalkannya, karena rata-rata orang Jepang sudah terbiasa mengkonsumsinya sejak usia remaja.

G. Metode Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini adalah pengumpulan data dengan menggunakan atau mengumpulkan sumber-sumber tertulis, dengan cara membaca, mempelajari dan mencatat hal-hal penting yang berhubungan dengan masalah yang sedang dibahas guna memperoleh gambaran secara teoritis yang dapat menunjang pada penyusunan skripsi. Pengumpulan data dengan cara mengumpulkan informasi akurat dari website resmi terkait data yang dapat menunjang penyusunan skripsi dan pengumpulan data dengan cara melakukan komunikasi dan wawancara secara langsung dengan kerabat atau orang terdekat yang berpengalaman tinggal di Jepang.

H. Manfaat Penelitian

Penelitian yang penulis lakukan ini nantinya bertujuan untuk membantu sesama warga muslim yang ingin berwisata atau menetap di Jepang. Memaparkan potensi besar wisatawan, atlet, ofisial muslim yang datang dari berbagai macam negara, nantinya mereka memerlukan adanya makanan dan minuman yang halal. Upaya keras pemerintahan Jepang pada pariwisata syariah, terkait hajatan besar sebagai tuan rumah Olimpiade 2020 tersebut sangat dinanti bagi warga muslim dari seluruh penjuru dunia.

Pada dasarnya segala yang dihentikan adalah suatu kebaikan, lewat berbagai upaya mengembangkan industri halal ini penulis berharap seluruh manusia bisa mengkonsumsi makanan yang halal dan menyehatkan, bisa jauh dari segala macam penyakit berbahaya yang ditimbulkan dari makanan-minuman yang diharamkan. Hingga nantinya perindustri halal bisa diterima atau digencarkan secara global. Dengan membaca hasil penulisan

ini, semoga pembaca dapat terbantu mengenai informasi perkembangan dan potensi industri halal di Jepang dan bermanfaat untuk orang banyak.

I. Sistematika Penyusunan Skripsi

BAB I PENDAHULUAN, membahas latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, metodologi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II DATA, membahas kumpulan data potensi industri halal Jepang, perdagangan halal mencakup produk dan jasa di Jepang, ekspor-impor produk halal di Jepang, kebijakan impor produk halal di Jepang, makanan dan minuman di Jepang, kemasan produk Jepang, saluran distribusi produk halal Jepang, strategi dan peluang pemasaran produk halal di Jepang.

BAB III ANALISIS, mengenai perkembangan industri halal Jepang, pelaksanaan kajian industri halal, produk halal Jepang, standarisasi halal di Jepang, perencanaan hotel dan wisata syariah di Jepang, wisata halal di Jepang, makanan halal di universitas Jepang

BAB IV PENUTUP, yang berisi kesimpulan.