

BAB IV

STRATEGI JEPANG MENERAPKAN HALAL TOURISM

Untuk menarik wisatawan Muslim khususnya wisatawan Muslim Asia Tenggara, Jepang menggunakan *Halal Tourism* atau *Muslim Friendly Tourism* sebagai strategi pariwisatanya. *Halal Tourism* atau *Muslim Friendly Tourism* merupakan konsep baru dalam industri pariwisata. Meskipun demikian, seiring dengan pesatnya pertumbuhan populasi muslim dan tingkat konsumsi muslim dunia, *halal tourism* telah mampu menarik minat banyak negara dibelahan dunia, terutama negara- negara minoritas muslim. Beberapa negara minoritas muslim tersebut adalah Korea Selatan, Thailand, Australia, RRT, Taiwan, Jepang, dan lain- lain.

Berbeda dengan negara yang menerapkan *halal tourism* atau pariwisata halal lainnya, kebijakan *halal tourism* Jepang lebih berfokus kepada Asia Tenggara sebagai target utamanya. Selain itu Jepang sebagai negara non Muslim juga memiliki strategi dan taktik tersendiri dalam mengemas dan menerapkan kebijakan *halal tourism* di negaranya agar lebih menarik dan mampu bersaing dalam industri pariwisata halal di kancah internasional. Beberapa strategi Jepang dalam menerapkan *Halal Tourism* untuk menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara adalah :

A. Menggunakan *Omotenashi* Sebagai Konsep Pelayanan *Halal Tourism* di Jepang

Salah satu strategi Jepang dalam menerapkan *halal tourism* di negaranya adalah dengan menggunakan konsep *hospitality* yang khas dan otentik dengan kebudayaan Jepang, yakni *Omotenashi*. *Omotenashi* merupakan aspek terpenting dalam industri pelayanan Jepang. Konsep *Omotenashi* sendiri merujuk pada aktifitas menerima pelanggan tamu dengan keramahtamahan dan membantu mereka dengan berbagai cara. *Omotenashi* berasal dari kata “*motenasu*” yang berarti

melayani, dengan penambahan prefiks {o-} diawal kata sebagai penanda honorifik dalam bahasa Jepang, sehingga kata “*motenasu*” yang berganti menjadi nomina “*motenashi*” ditambah dengan prefiks {o-} maka inilah yang mendasari istilah *omotenashi*. Kata tersebut juga sering digunakan dalam istilah *hito wo motenasu* yang artinya menyambut atau melayani seseorang (Fakultas Ilmu Budaya Universitas Udayana, 2018).

Adanya *Omotenashi*, menjadikan kualitas pelayanan terhadap wisatawan semakin meningkat dari waktu ke waktu, termasuk pelayanan terhadap wisatawan Muslim di Jepang (Lufi Wahidati, 2018). Menurut *The Japan Productivity Center Omotenashi* merupakan “*Productivity Center defines “omotenashi” as “work to provide special service from the heart while valuing the perspective of customers and/or residents”*. *Omotenashi* adalah sebuah bentuk pelayanan khas Jepang yang memberi arti penting dari interaksi dengan pelanggan. Dimana ini merupakan metode asli Jepang yang memberikan pelayanan berkualitas tinggi dari hati dan didasari oleh komunikasi antara penyedia jasa dan pelanggan (Ota, 2016).

Konsep *Omotenashi* sendiri sering disamakan dengan istilah *hospitality* (USA), *dai ke zhi dao* (China) dan “*hospitalité* (Perancis). Namun berbeda dengan ketiganya, Secara internasional, *omotenashi* lebih populer bahkan dikenal sebagai “*a form of welcoming*” yang berasal dan berakar dari tradisi dan kebudayaan Jepang (Ota, 2016). Secara lebih jauh lagi, Yoshinobu Sato dan Al-alsheikh menjelaskan tentang bagaimana *omotenashi* dalam diri seseorang dapat terbentuk.

Pada awalnya, *omotenashi* bermula dari tata cara upacara minum teh di Jepang (*cha no yu*). Untuk menguasai cara membuat dan menyajikan teh, maka seseorang harus melewati tahap pertama yakni belajar dalam waktu yang cukup lama dibawah pengajaran dan petunjuk dari seorang guru. Pengajaran tersebut harus diikuti hingga mampu

menguasain “bentuk” (*kata*), yaitu ketentuan-ketentuan mengenai cara melakukan sesuatu. Setelah itu berlanjut ke tahap kedua yaitu ‘mengalahkan’ bentuk untuk dapat mengekspresikan diri sendiri. Setelah itu baru berlanjut ke tahap ketiga sekaligus tahap terakhir yaitu berpisah dari guru yang memberi pengajaran dan kemudian seseorang tersebut harus menjadi guru dan mengajarkan kembali ilmunya tersebut (Sato, 2014).

Ketiga tahap tersebut dikenal dengan istilah *shu/ha/ri*. Istilah yang juga sering digunakan untuk menyebut aturan fundamental dalam latihan di Jepang, seperti latihan seni kaligrafi (*shodo*) dan seni merangkai bunga (*ikebana*) (Sato, 2014). Inti dari semua latihan tersebut adalah, menjelaskan bahwasanya *omotenashi* merupakan sebuah ‘bentuk’ yang telah menjadi karakter dari seseorang sebagai hasil dari pelatihan panjang yang dilakukan. Begitu pula *omotenashi* yang sering diterapkan oleh para penyedia jasa pariwisata, dimana pelayanan yang diberikan merupakan bagian dari sebuah ‘bentuk’ dalam kebudayaan Jepang yang telah dipelajari dalam waktu yang lama sehingga telah mendarah daging dan menjadi karakter dari seseorang.

Dalam konsep *omotenashi*, hubungan antara *motenasu gawa* (tuan rumah) dan *motenasareru gawa* (tamu) lebih dari sekedar dari hubungan tuan rumah dan tamu pada umumnya. Tuan rumah memperlakukan tamu sangat baik dengan berbagi keramahan, kegembiraan dan kesenangan, bahkan juga bersama-sama dalam berbagi kesedihan. Tamu tidak akan merasa asing, karna tuan rumah memperlakukan tamu layaknya keluarga. Sehingga tidak jarang, para tamu ingin kembali ke tempat tersebut karna sudah merasa nyaman. Selain itu tidak ada sistem memberikan ‘*tip*’ dalam konsep pelayanan *omotenashi*, dimana motivasi pelayanan terbaik mereka tidak didasari oleh konsep rasionalitas ekonomi (Sato, 2014).

Omotenashi inilah yang kemudian dijadikan strategi oleh Jepang untuk menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara ke negaranya. Para penyedia jasa pariwisata di Jepang mencoba menerapkan konsep *omotenashi* yang sesuai dengan kebutuhan dan kebiasaan wisatawan Muslim dalam beragama. Namun untuk dapat mengetahui kebutuhan dan kenyamanan dari tamu atau pelanggan, sehingga lebih jauh dapat saling berbagi kegembiraan, maka para penyedia jasa harus mengetahui bagaimana *omotenashi* yang sesuai dan ramah dengan kebutuhan wisatawan Muslim. Beberapa bentuk taktik Jepang agar dapat menerapkan *omotenashi* untuk wisatawan Muslim adalah, antara lain :

1. Halal Chef Training

Salah satu kebutuhan utama wisatawan Muslim ketika berwisata ke negara minoritas Muslim adalah kebutuhan akan makanan dan minuman yang halal, atau dibolehkan dalam Islam. Oleh karena itu sebagai bentuk keramahan atau *omotenashi* Jepang terhadap wisatawan Muslim, maka para penyedia jasa mencoba memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim akan makanan yang *halal*. Sehingga wisatawan Muslim di Jepang tetap dapat menikmati makanan otentik Jepang dengan nyaman dan tanpa khawatir dengan status halal atau tidaknya makanan tersebut.

Untuk memahami bagaimana konsep makanan *halal* dalam Islam, maka pemerintah Jepang menggelar program khusus pelatihan halal chef di Jepang. Kursus pelatihan halal yang bertajuk '*The Halal Chef's Training*' tersebut, digagas oleh *Osaka-fu Nippon Choriginoushikai (Osaka prefecture Japan Chef Technical Association)*, *Japanese Cuisine for Future (JFC)* dan *Japan Halal Association* (Afif, 2015). Pelatihan tersebut mulai dilaksanakan pada musim gugur pada Juni 2015. Dalam pelatihan tersebut para chef atau koki diajarkan beberapa hal mendasar tentang Islam, seperti bagaimana kebiasaan hidup umat Islam, bagaimana konsep halal dalam Islam, serta bagaimana cara memilih bumbu dan

mengolah bahan makanan yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dalam Islam.

Selain itu kelas memasak makanan halal di Jepang juga telah banyak dibuka di beberapa wilayah Jepang, antara lain di Tokyo, Kanagawa, Kyoto, Nara, Osaka, dan beberapa wilayah lainnya. Berikut terdapat beberapa tempat yang menyediakan pelatihan memasak makanan halal, sebagaimana yang tertulis dalam tabel dibawah ini, antara lain :

Tabel 4.1 Beberapa Tempat Penyedia Pelatihan *Halal Cooking Class* di Jepang

No	NAMA TEMPAT PELATIHAN	ALAMAT	TELEPON
1	Washocook Co., Ltd.	4-2-22 Kamitsurumahoncho, Minami-ku, Sagamihara-shi	-
2	Cooking Sun	Funayacho, Shimogyo-ku, Kyoto-shi	075-746-5094
3	Ramen Factory	15-814-18 Honmashi, Higashiyama-ku, Kyoto-shi	075-741-7104
4	Oishii Ichiban Japan	8 Takeda Matsubayashicho, Fushimi-ku, Kyoto-shi	075-601-1414
5	Nara Machi Mitsui	33 Minamijodocho, Nara-shi	090-6247-4804
6	Halal Japanese Kitchen Matsuri	3-27-17 Yoshino, Fukushima-ku, Osaka-shi	080-6142-7457
7	Halal Japanese Cooking	3-32-1 Kamiigusa, Suginami-ku, Tokyo	090-2099-1349

Sumber : (Halal in Japan)

2. Seminar Halal

Untuk dapat melayani pelanggan dengan baik, maka para penyedia fasilitas harus tau dengan pasti apa saja kebutuhan utama yang diperlukan oleh pelanggan. Begitu pula dengan penerapan konsep *omotenashi* bagi kaum Muslim. Untuk dapat memenuhi kebutuhan dan kenyamanan wisatawan Muslim, maka suatu penyedia jasa harus mampu memahami apa saja standar kebutuhan dan kenyamanan dari wisatawan Muslim.

Dalam rangka meningkatkan *muslim friendly omotenashi*, maka Pemerintah Jepang mengadakan seminar halal bagi para pengusaha hotel dan restoran. Acara tersebut diadakan oleh Nippon Asia Halal Association (NAHA) selaku badan sertifikasi berbasis halal di Jepang. Seminar halal tersebut dihadiri oleh para praktisi halal dari berbagai organisasi halal di Jepang, selain itu terdapat juga para pengusaha makanan dan hotel dan juga restoran yang ingin belajar mengenai konsep halal. Acara tersebut dilaksanakan pada Juli 2013 bertempat di Hotel Spring, Makuhari, *Chiba City*, Jepang. Seminar konsep halal dimulai dengan presentasi dari beberapa pembicara. Sebagai nara sumber, Saeed Akhtar, Ph.D. dari NAHA memperkenalkan konsep halal dalam Al-Quran dan Hadits, kepada para praktisi dan pengusaha; Selain itu ada pula Yuhaini Yusoff, Direktur Pengembangan Industri, Pusat Pariwisata Islam, Kementerian Pariwisata dan Kebudayaan Malaysia; Mian N. Riaz dari Ifanca USA, dan Hotelbeds TUI Travel sebagai perwakilan dari *Halal Japan Business Association*.

Dalam Seminar Halal tersebut, ada beberapa hal yang direkomendasikan kepada pengusaha hotel dan restoran terkait dengan penyediaan kebutuhan bagi wisatawan Muslim, yakni seperti menyediakan makanan halal, yang diproduksi di dapur halal; menyediakan mushalla dalam hotel; ada “ruang” dalam kamar yang bisa digunakan sebagai tempat shalat; menyediakan petunjuk arah kiblat, sajadah, dan jadwal waktu shalat dalam kamar; memberikan waktu untuk shalat dalam

paket tour yang ditawarkan; serta memberikan informasi dan brosur paket-paket yang ditawarkan ditulis dalam bahasa Inggris (Dakwatuna, 2013).

3. *Internasional Halal Training*

Sebagai negara minoritas Muslim yang menerapkan kebijakan *halal tourism*, Jepang memiliki tantangan yang lebih besar dibandingkan negara yang penduduknya mayoritas beragama Islam. Untuk menjawab tantangan tersebut, Jepang menjadi salah satu negara yang terus terlibat aktif dalam berbagai pertemuan pelatihan *halal* salah satunya di Indonesia.

Pada bulan Mei 2016 lalu, para pengusaha dan praktisi dari Jepang mengikuti *Bali International Training on Halal Assurance System (HAS)* di Bali. Pelatihan *halal* tersebut diadakan oleh LPPOM MUI, dengan tujuan utama meningkatkan pengetahuan dan kompetensi para pelaku usaha di bidang *halal*, agar selalu konsisten dalam menjaga Sistem Jaminan Halal (SJH) . Dalam pelatihan tersebut juga dibahas mengenai prinsip-prinsip sertifikasi *halal*, titik kritis haram pada bahan baku, hingga bagaimana LPPOM MUI melakukan pemeriksaan pada implementasi SJH di perusahaan (Safira, 2016).

Semua pelatihan-pelatihan terkait konsep *halal* yang diikuti Jepang, adalah sebagai bentuk konsistensi *omotenashi* Jepang, terhadap wisatawan Muslim. Jepang sebagai negara yang notabeneanya cukup baru dengan dunia Islam, mencoba meningkatkan pelayanannya dalam memenuhi kebutuhan dan kenyamanan wisatawan Muslim . Dalam menerapkan strategi *omotenashi* yang sangat otentik dengan kebudayaan Jepang, Jepang menggunakan beberapa taktik terkait dengan *omotenashi* yang ramah akan kebutuhan kaum Muslim, antara lain: Dengan mengikuti program pelatihan *halal* bagi para chef di Jepang, kemudian ada juga seminar *halal* dan *internasional halal training* bagi para pengusaha dan praktisi *halal* Jepang yang ingin mempelajari lebih dalam lagi mengenai konsep *halal*.

Dalam menerapkan konsep *Omotenashi*, Orang-orang Jepang tidak pernah mebeda-bedakan tamunya, baik itu secara agama, suku, bahasa, warna kulit dan lain sebagainya. Semua orang dinilai sebagai tamu dan teman yang harus dilayani dengan baik. Inilah yang kemudian menjadi salah satu strategi Jepang dalam menerapkan *halal tourism* untuk menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara. Selain itu konsep omotenashi sendiri juga sangat cocok jika diterapkan kepada umat Islam yang ajarannya juga menjunjung tinggi keramahtamahan dalam berhubungan sosial. Hal ini tercermin dalam Hadist riwayat Tirmidzi yang berbunyi : Rasulullah *shallallahu ‘alaihi wa sallam* bersabda yang artinya : “*Senyummu terhadap wajah saudaramu adalah sedekah.*” (HR. Tirmidzi 1956).

Bukan hanya keramahtamahan dalam hal memasang wajah yang baik bila bertemu dengan orang lain, keramahtamahan yang dimaksud juga termasuk dalam berbuat baik dan memperlakukan orang lain dengan baik. Sebagaimana yang diperintahkan dalam Al-Quran surat Al-Baqarah ayat 195 yang berbunyi :

وَأَنْفِقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ
الْمُحْسِنِينَ

“*Dan belanjakanlah (harta bendamu) di jalan Allah, dan janganlah kamu menjatuhkan dirimu sendiri ke dalam kebinasaan, dan berbuat baiklah, karena sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik*” (Al-Baqarah:195).

Gambaran Omotenashi sebagai Strategi Jepang untuk menarik wisatwan Muslim Asia Tenggara dapat dijelaskan dengan gambar konsep strategi dan taktik menurut Karl Von Clausewitz, sebagaimana gambar dibawah ini :



Gambar 4.1 : Konsep Strategi Omotenashi

Dari gambar konsep diatas dapat dijelaskan bahwa Jepang menggunakan omotenashi sebagai strateginya menepakan Halal Tourism untuk menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara. Strategi tersebut disertai dengan taktik yang membantu Jepang menerapkan omotenashi, antara lain taktik *halal chef training*, *seminar halal* dan *international halal training*. Taktik tersebut merupakan taktik jangka pendek yang dipilih Jepang agar Jepang dapat memahami kebutuhan wisatwan Muslim sehingga mampu melakukan omotenashi yang lebih baik lagi.

B. Mengembangkan Fasilitas *Halal Tourism*

Dalam menerapkan dan mengembangkan industri *halal tourism*, maka suatu negara harus memahami aspek-aspek penting dalam halal tourism sebagaimana kebutuhan para wisatawan Muslim. Selain itu negara yang menerapkan kebijakan *halal tourism* harus mampu mengembangkan

kebijakan tersebut namun tetap memiliki identitas dan ciri khas tersendiri, agar mampu bersaing dikancah industri halal internasional dan mampu menarik lebih banyak wisatawan Muslim. Begitu pula dengan Jepang, setelah mulai menerapkan *halal tourism* pada akhir tahun 2012, saat ini Jepang semakin memperbaiki dan mengembangkan fasilitas *halal tourism* untuk memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim di Negeranya. Selain itu perbaikan dan pemenuhan fasilitas tersebut merupakan salah satu upaya untuk menarik wisatawan Muslim khususnya muslim Asia Tenggara, terutama pada acara besar Jepang yakni Olimpiade Tokyo yang akan dilaksanakan pada tahun 2020 mendatang.

Fasilitas- fasilitas *halal tourism* yang telah disediakan di Jepang, antara lain :

1. *Muslim Friendly Foods*

Peningkatan jumlah wisatawan Muslim telah mendesak Jepang untuk memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim akan makanan dan minuman yang terjamin ke- halal-an nya. Di Jepang sendiri terdapat 4 kategori makanan halal untuk wisatwan Muslim. 1) Kategori halal, dapat diartikan dengan semua produk yang memiliki logo halal 2) Kategori Muslim Friendly, yang berarti produk tersebut dibuat dari bahan baku yang halal meskipun tidak semua produk tersebut berlogo halal, 3) Kategori Muslim Welcome, yang berarti produk tersebut tidak mengandung babi dan alkohol, namun restoan tidak menyediakan menu halal, sehingga tidak dapat dijamin kehalal-an nya, 4 Kategori bebas babi, dimana produk tersebut terbebas dari bahan baku babi (Agmasari, 2016).

Dalam buku panduan wisata yang diterbitkan oleh JNTO untuk para wisatawan muslim Pada tahun 2015, tercatat telah ada 52 restoran halal di Jepang. Pada tahun 2017, bisnis *halal food* semakin digemari seiring dengan jumlah wisatawan Muslim semakin bertambah, menu yang disajikanpun beraneka ragam, mulai dari masakan Malaysia, turki, dan

masakan dari negara lainnya. Terhitung pada Oktober 2017, tercatat ada sekitar 788 restoran atau tempat makan yang menyediakan menu halal yang tersebar di seluruh wilayah Jepang, sebagaimana yang tertulis dalam tabel dibawah ini :

Tabel 4.2 : Jumlah Restoran yang Menyediakan Menu Halal di Jepang (Per Oktober 2017)

No	Prefektur	Menyediakan Menu Halal	Bersertifikasi Halal
1	Tokyo	362	73
2	Osaka	52	14
3	Hokkaido	45	-
4	Kyoto	39	23
5	Aichi	37	5
6	Kanagawa	36	1
7	Hyogo	33	7
8	Chiba	26	10
9	Fukuoka	20	2
10	Saitama	17	2
11	Lokasi lain	121	24
Total		788	161

Sumber : www.halalgourmet.jp

Dari tabel diatas dapat kita ketahui bahwa terdapat sekitar 788 jumlah restoran yang menyediakan menu halal bagi wisatawan Muslim, keseluruhan jumlah restoran tersebut tersebar di seluruh penjuru prefektur Jepang. Namun hanya 161 dari 788 restoran yang memiliki sertifikasi halal (20,4 %). Sementara itu, terdapat 456 restoran yang menggunakan daging halal dalam produknya, serta terdapat 313 restoran yang menjamin peralatan dapur dan peralatan makannya benar- benar dipisahkan dari yang non halal. Dengan demikian dapat diketahui bahwa, restoran- restoran tersebut

menggunakan bahan baku yang halal meskipun sebagian besar tidak memiliki sertifikasi halal. Selain itu, jumlah tersebut bukanlah jumlah pasti dari restoran yang menyediakan menu halal di Jepang, sebab masih banyak para penyedia menu halal yang tidak mendaftarkan restorannya ke situs halal yang tersedia di Jepang (Lufi Wahidati, 2018).

Selain itu, menu bersertifikasi halal juga disediakan di berbagai tempat lainnya, seperti di beberapa universitas dan perguruan tinggi yang tersebar di Jepang, antara lain : 1) *Tokyo University*, 2) *Waseda University*, 3) *Keio University*, 4) *Tokyo Institute of Technology*, 5) *Tokyo Metropolitan University*, 6) *Shibaura Institute of Technology*, 7) *Tokyo University of Foreign Studies*, 8) *Tokyo University of Agriculture and Technology*, 9) *Tokyo Medical and Dental University*, 10) *Hitotsubashi University*, dan 11) *University of Electro-Communications*. Menu yang disediakan pun bermacam- macam seperti *Tandori Chicken*, *Shoyu Chicken Ramen*, *Kakesoba*, dan menu – menu lainnya (Gaemgyee, 2018).

Sebelumnya, menemukan masakan tradisional Jepang dengan bahan yang halal sangat sulit. Namun seiring dengan berkembangnya wisata halal tourism di Jepang, saat ini berwisata kuliner tradisional Jepang dapat dilakukan dengan nyaman, karna telah banyak restoran yang menyediakan makanan tradisional Jepang dibuat dengan bahan pengganti yang halal namun tetap bercirikan masakan Jepang, antara lain: *Matsuri ramen*, *sajobi soba*, *sanuki udon*, *Naritaya halal yakiniku*, *Naritaya Halal ramen shop*, *Asasuka Sushiken* dan masih banyak lagi.

2. Muslim Friendly Products

Selain menyediakan makanan yang halal dan ramah terhadap Muslim,. Jepang juga telah banyak menyediakan berbagai macam produk berciri khas ke Jepang yang aman dan telah disesuaikan dengan kebutuhan wisatawan Muslim, antara lain :

a. Fashion

Untuk menunjang kebutuhan sekunder umat muslim selama berwisata ke Jepang, beberapa perusahaan di Jepang meluncurkan pakaian untuk Muslim, antara lain :

1. UNIQLO

Uniqlo merupakan salah satu perusahaan fashion casual yang berasal dari Jepang. Pada Juni 2016, Uniqlo meluncurkan produk hasil kolaborasinya dengan Hana Tajima yang berjudul “ *Hana Tajima for Muslim*”. Beberapa produk tersebut adalah gamis, tuniq, hijab, jubah, dan fashion muslim lainnya. Hana Tajima merupakan seorang mualaf yang berprofesi sebagai fashion designer asal Jepang. Hana Tajima merupakan salah satu designer Muslim yang sangat terkenal di Jepang. Bahkan produk Uniqlo yang berkolaborasi dengan Hana Tajima, telah dipasarkan hingga ke Asia Tenggara.

Produk “ *Hana Tajima for Muslim*” ini dapat menjadi alternatif bagi wisatawan Muslim yang ingin berpenampilan syari dan casual dengan fashion khas negeri Jepang. Produk ini hanya dapat ditemukan di 4 toko Uniqlo di Jepang, yakni di Ginza, Shinjuku Higashiguchi, Kichijoji dan Shinsaibashi (Fujisaki, UNIQLO di Jepang mulai menjual produk “Hana Tajima for Muslim”, 2016).

2. Watasi Japan LLC

Watasi Japan LLC adalah salah satu perusahaan Jepang yang mengeluarkan produk fashion untuk Muslim. Terinspirasi dari kimono dan yukata yang memiliki motif yang indah dan membuat pemakainya terlihat sangat elegan dan cantik, Mrs Nawa dari Watashi Japan LLC memanfaatkan motif Jepang yang indah ini untuk memproduksi dan menjual hijab serta produk *fashion* muslim lainnya (Nazaya, 2017). Produk ini resmi diluncurkan pada tahun 2017 dengan

mengeluarkan beberapa jenis fashion Muslim yakni Hijab, Gamis dan *Long Cardigan*. Produk ini menjadi sangat menarik karna menggunakan motif dari *kimono dan yukata* yang sangat otentik dengan kebudayaan Jepang, sehingga dapat menjadi pilihan bagi wisatawan Muslim yang ingin berpakaian syari dan modis dengan fashion motif yang otentik dengan negeri Jepang.



Gambar 4.2 Fashion Muslim oleh Watasi Japan LLC

Sumber : (Watasi Japan , 2017)

b. Cosmetic

Selain mengeluarkan produk fashion untuk Muslim, Jepang juga mengeluarkan produk Kosmetik yang halal digunakan untuk Muslim. Produk tersebut juga telah mendapatkan sertifikasi *halal*. Perusahaan tersebut antara lain adalah :

1. *Momohime* dari PBJ

Pada tahun 2016, salah satu perusahaan kosmetik Jepang “PBJ” Menluncurkan produk kosmetik yang halal bagi umat Muslim, produk tersebut adalah *Momohime*. *Momohime* mengeluarkan produk kosmetik skincare mendapat sertifikasi halal dari JIT (*Japan Islamic Trust*). Dengan mengusung tema Upacara *Shichi Go San* (7 – 5 – 3) di Jepang dan penggunaan bagian buah persik, *Momohime* menggunakan buah persik sebagai bahan baku utama dari produknya. Bahan baku tersebut antara lain sari buah persik, ekstrak daun persik, ekstrak biji persik, ekstrak daun ceri Yoshino, ekstrak daun basil, kolagen hidrolisis (ikan) dan Hyaluronate Sodium) (Fujisaki, “MOMOHIME” Rilis Produk Kosmetik Halal, 2016).

Dalam pembuatan produknya, *momohime* juga mengusung konsep “5 free” yang artinya *free of pork derived ingredients, alcohol, mineral oil, oil surfacants dan colorants*. Dalam Launching produk pertamanya, *momohime* mengeluarkan satu rangkaian produk skincare berupa *face wash, moisture lotion, moisturizer dan produk brightening essence*) (Adara, 2016). Bagi para wisatawan Muslim yang ingin mencoba skincare khas Jepang tersebut, produk *momohime* dapat ditemukan di Toko Pribadi Greenfoods17 (Toko buah dan sayuran, 2-36, Senju, Adachi-ku, Tokyo), Solpisca (Muslim-friendly beauty salon in Ebisu, Tokyo), Sapporo Drug Store Sapporo Souvenir Shop dan beberapa store lainnya (Fujisaki, “MOMOHIME” Rilis Produk Kosmetik Halal, 2016).



Gambar 4.3 : Kosmetik Halal Jepang “Momohime”

Sumber : (Fujisaki, “MOMOHIME” Rilis Produk Kosmetik Halal, 2016)

2. Sakura Kokoro dari H & N Cosmetics

Pada Maret 2017, Perusahaan H & N Cosmetics asal Jepang meluncurkan sebuah produk skin care halal yang aman untuk wisatawan Muslim. Meskipun belum mendapatkan sertifikasi *halal* namun H & N Cosmetics berani menjamin bahwa produk yang digunakannya terbebas dari kandungan alkohol dan bahan baku hewani. Pada launching pertamanya, Sakura Kokoro mengeluarkan rangkaian produk skincare mini set berupa *Cleansing wash*, *All in One Gel*, *BB cream*, dan *Beauty Essence W*. Untuk wisatawan muslim pencinta kosmetik, produk ini dapat menjadi pilihan kosmetik yang muslim friendly dan tentu saja berciri khas Jepang (Wada, 2017).



Gambar 4.4 : Kosmetik Halal Jepang “ Sakura Kokoro”

Sumber : (Wada, 2017)

Selain kedua perusahaan tersebut terdapat beberapa perusahaan kosmetik lainnya juga meluncurkan produk kosmetik halal yang telah diberi sertifikasi halal oleh JIT, yakni perusahaan Greate corporation yang meluncurkan produk kosmetik “ Melati” dan adapula perusahaan *Blanc Elena* yang juga meluncurkan produk kosmetik halal (Lufi Wahidati, 2018).

c. Souvenir

Produk halal lainnya yang telah tersedia di Jepang adalah souvenir yang menyediakan berbagai macam barang-barang khas Jepang. Produk ini dapat menjadi buah tangan bagi para wisatawan Muslim yang ingin kembali ke negaranya. Beberapa toko di Jepang yang menyediakan souvenir halal antara lain, adalah :

1. Don Quijote Asakusa

Don Quijote Asakusa, merupakan salah satu toko souvenir yang menyediakan barang-barang halal bagi wisatawan Muslim. Berada di tengah-tengah distrik

perbelanjaan dekat dengan tempat terkenal Kuil Sensoji, *Asakusa Entertainment Hall*, toko ini menyediakan beberapa makanan halal khas Jepang seperti *ramen*, *Gaufrette*, *Garasha sencha*, *Garasha genmaicha*, dan lainnya. Selain itu toko ini juga menyediakan barang-barang khas Jepang seperti *tenugui*, *kappabashi* atau key holder khas Jepang dan lain- lain (Matcha Japan travel Magazine, 2016) .

2. *Laox Shinjuku & Akihabara*

Terletak di Shinjuku dan Akihabara Tokyo, kedua toko souvenir ini menyediakan banyak barang-barang halal khas Jepang yang sangat cocok dijadikan buah tangan bagi wisatawan Muslim. Beberapa produk halal khas Jepang yang disediakan di toko ini adalah Udon, Soba dan Ramen Halal, Matcha Halal, racker beras Halal, dan masih banyak lagi. Toko ini juga menyediakan mushola untuk memudahkan wisatawan Muslim yang ingin beribadah ketika sedang dalam kegiatan berbelanja (Halal Navi Blog).



Gambar 4.5 : Laox Halal Souvenir Shop

Sumber : (Halal Navi Blog)

Selain kedua toko tersebut, masih banyak beberapa toko lain di berbagai wilayah Jepang yang menyediakan souvenirs halal bagi wisatawan Muslim, seperti toko souvenir di Miyajima, Hiroshima, Nasco halal Food di Shinjuku Tokyo, dan lain-lain. Banyaknya jumlah toko souvenir halal tentu saja semakin mempermudah para wisatawan Muslim di Jepang untuk berburu barang-barang khas Jepang, tanpa perlu khawatir dengan status halalnya.

3. Muslim Friendly Amenities

Selain berhasil memenuhi kebutuhan makanan dan produk-produk halal, para wisatawan Muslim di Jepang juga dimanjakan dengan fasilitas-fasilitas yang lengkap yang menunjang kebutuhan beragama dan kenyamanan wisatawan Muslim. Beberapa fasilitas tersebut antara lain :

a. Hotel

Saat ini telah banyak hotel yang menyediakan fasilitas untuk memenuhi kebutuhan wisatawan Muslim di Jepang. Kebutuhan tersebut seperti Makanan halal, tempat Ibadah, jadwal waktu sholat, petunjuk arah kiblat, perlengkapan shalat, dan lain-lain. Selain itu saat ini telah banyak hotel yang menyediakan paket khusus bagi wisatawan Muslim yang ingin menikmati indahny tradisi kebudayaan Jepang, namun tetap dalam koridor syari yang ditetapkan, paket khusus tersebut antara lain :

1. Private Onsen

Onsen merupakan salah satu tradisi yang sangat otentik dengan Jepang. Onsen adalah pemandian air panas yang umumnya digunakan bersama dengan orang lain, meskipun antara onsen laki-laki dan perempuan dipisahkan, tetapi pengelola onsen biasanya mengharuskan seseorang melepaskan seluruh pakaiannya ketika berendam. Namun bagi seorang Muslim, berendam dengan orang lain tanpa menggunakan pakaian adalah hal

yang dilarang. Sebab dalam islam terdapat konsep aurat yang harus dijaga, meskipun terhadap perempuan.

Namun saat ini telah ada *private onsen* yang disediakan perorangan. Hal ini dapat menjadi pilihan bagi para wisatawan Muslim yang ingin mencoba tradisi *onsen* Jepang, namun tetap dalam kadar syariat yang seharusnya. Beberapa tempat yang menyediakan *private onsen* di Jepang adalah antara lain: Penginapan satoyu Mukashibanshi Yusanzo di danau Biwa, prefektur Shiga; kemudian ada juga Kinogawa Park hotels terletak di Kinugawa Onsen, Nikkō, prefektur Tochigi; ada juga Hyotan Onsen yang terletak di Kannawa, kota Beppu di prefektur Oita.

2. *Praktek Aizome*

Aizome merupakan sebuah tehnik pewarnaan kain dengan bahan alami khas Jepang. Aizome berasal dari kata “*ai*” yang berarti “indigo” dan “*some*” yang berarti “pewarnaan”, secara harafiah Aizome berarti pewarnaan (untuk menghasilkan warna indigo) (Zanaya Z. , 2017) . Saat ini, praktek membuat aizome yang sangat otentik dengan kebudayaan Jepang ini dapat dinikmati oleh wisatawan Muslim. Salah satu hotel yang menyediakan paket khusus praktek aizome adalah Hotel Mapple Inn Makuhari, cukup dengan membuat grup yang berisi minimal 5 orang, paket ini mampu menjadi alternatif rekreasi kebudayaan bagi wisatawan Muslim di Jepang.



Gambar 4.6 : Rangkaian Produk Aizome

Sumber : (Zanaya Z. , 2017)

3. Praktek Memasak Makanan Tradisional Jepang

Jepang merupakan negara yang sangat terkenal dengan ciri khas makanannya, bahkan makanan khas Jepang telah banyak dipasarkan di seluruh belahan dunia. Namun sayangnya tidak semua makanan khas Jepang dapat dinikmati oleh wisatawan Muslim, sebab beberapa bahan baku yang sering digunakan dalam masakan Jepang, adalah bahan baku yang dilarang dikonsumsi oleh umat Islam, seperti babi, alkohol dan lain- lain. Namun saat ini telah banyak makanan khas Jepang yang dimodifikasi bahan bakunya dengan bahan yang halal, sehingga Wisatawan Muslim tetap dapat menikmati cita rasa kuliner khas Jepang.

Bahkan saat ini telah ada beberapa hotel yang menyediakan paket khusus memasak makanan khas

jepang yang halal untuk umat Islam. Seperti praktek membuat futomaki sushi, mie soba, ramen, okonamiyaki. Beberapa tempat yang menyediakan paket memasak hidangan khas Jepang ini adalah hotel Mapple Inn Makuhari, dan *Halal Japanese Cooking* .

b. Masjid atau Mushola

Salah satu kebutuhan wisatawan Muslim ketika beribadah adalah masjid dan mushola. Mengingat kewajiban beribadah 5 waktu wisatawan Muslim, maka tersedianya masjid dan mushola disekitar lokasi wisata sangatlah penting. Saat ini kebutuhan wisatawan Muslim akan tempat ibadah, sudah cukup terpenuhi di Jepang. Sebab pemerintah Jepang telah membangun banyak masjid di beberapa wilayah Jepang, selain itu para penyedia jasa wisata pun juga mulai membangun tempat ibadah yang dapat menunjang kebutuhan beribadah wisatawan Muslim. Berdasarkan data dari laman masjid-finder.jp terdapat sekitar 241 tempat ibadah di seluruh wilayah Jepang, sebagaimana dijelaskan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 4.3 : Jumlah Tempat Shalat di Jepang

No	Prefektur	Non- Masjid	Masjid	Total Tempat Sholat
1	Tokyo	33	17	50
2	Hokkaido	18	3	21
3	Osaka	14	2	16
4	Aichi	5	9	14
5	Kyoto	11	1	12
6	Chiba	7	5	12

7	Saitama	2	9	11
8	Tochigi	7	4	11
9	Kanagawa	5	3	8
10	Nara	7	-	7
11	Ibaraki	-	7	7
12	Okinawa	6	1	7
13	Hyogo	4	1	5
14	Gunma	-	5	5
15	Shizuoka	2	3	5
16	Lokasi lain	21	29	50
	Total			241

Sumber : www.masjid-finder.jp

Berdasarkan data dari laman tersebut, Tokyo memiliki jumlah tempat ibadah paling banyak, yakni sekitar (20.7%), diikuti Hokkaido (8.7 %) dan Osaka (6.6 %). Dari keseluruhan jumlah tempat shalat tersebut, terdapat beberapa tempat wisata tradisional yang menyediakan tempat ibadah bagi wisatawan Muslim, salah satunya adalah Istana Nijo di Kyoto, ada pula Tokyo Disney Sea. Selain itu tempat- tempat yang banyak menyediakan tempat ibadah bagi wisatawan Muslim adalah cafe, restoran, mall, bandara, dan stasiun. Namun tempat-tempat ibadah tersebut memiliki tempat wudhu yang memadai, dari 99 total masjid, 38 diantaranya belum memiliki tempat wudhu yang memadai. Sedangkan di tempat lain

seperti di restoran, mall, bandara, stasiun, hanya sekitar 20 % yang menyediakan tempat wudhu (Lufi Wahidati, 2018).

c. Toilet Umum Dengan Ketersediaan Air Bersih

Setiap negara memiliki kebiasaannya masing – masing, termasuk dalam hal penyediaan toilet umum. Kebanyakan negara dengan mayoritas penduduk non muslim menyediakan toilet umum dengan tisu toilet dan tanpa ketersediaan air. Namun dalam industri pariwisata halal, ketersediaan air bersih menjadi kebutuhan yang sangat penting. Hal ini dikarenakan kebiasaan dan kewajiban umat Islam untuk selalu menjaga kebersihan dan kesuciaan diri dari najis.

Pada umumnya, toilet umum di Jepang adalah jenis toilet kering. Namun toilet umum di Jepang memiliki teknologi bidet. Dimana teknologi tersebut tetap memungkinkan umat Muslim untuk membersihkan diri dengan air setelah menggunakan toilet. Sehingga wisatawan Muslim tidak perlu khawatir dengan masalah ketersediaan air di toilet umum di Jepang, sebab kebutuhan wisatawan Muslim akan kamar kecil dengan ketersediaan air dapat dipenuhi diseluruh penjuru Jepang (Lufi Wahidati, 2018).



Gambar 4.7 : Toilet dengan Teknologi Bidet di Jepang

Sumber : www.his-travel.co.id

d. Fasilitas Transportasi Ramah Muslim

Saat ini fasilitas wisata halal di Jepang semakin lengkap dan memudahkan wisatawan Muslim yang ingin berwisata namun tetap menjaga kebiasaan beragama mereka. Contohnya adalah beberapa bandara dan stasiun di Jepang yang menyediakan fasilitas tempat ibadah dan makanan halal. Selain itu beberapa perusahaan maskapai Jepang juga telah menyediakan makanan halal bagi para wisatawan Muslim. Beberapa bandara, stasiun dan maskapai yang menyediakan fasilitas bagi wisatawan Muslim adalah sebagaimana yang tertulis dalam tabel dibawah ini :

Tabel 4.4 : Fasilitas Transportasi Ramah muslim

No	Nama Tempat	Tersedia Tempat Shalat	Tersedia Makanan Halal
1	Bandara Internasional Kansai	Ada	Ada
2	Bandara Narita	Ada	Ada
3	Bandara Internasional Centrair Chubu Nagoya	Ada	Ada
4	Bandara Haneda	Ada	Ada
5	Bandara New Chitose	Ada	Ada
6	Bandara Fukuoka	Ada	Ada
7	Stasiun Tokyo	Ada	Ada
8	Stasiun Osaka	Ada	-

9	Stasiun Kyoto	Ada	-
10	Stasiun Sapporo	Ada	-
11	Japan Airlines	-	Ada
12	All Nippon Airways	-	Ada

4. Muslim Friendly Tourism Guide

Selain menyediakan fasilitas dan kebutuhan utama wisatawan Muslim selama berkunjung. Jepang juga menyediakan beberapa panduan bagi para wisatawan muslim. Panduan tersebut dibuat untuk memudahkan para wisatawan Muslim dalam menemukan tempat shalat, arah kiblat, waktu shalat, makanan dan product halal, hingga tempat wisata yang paling dekat dengan lokasi wisatawan Muslim berada. Panduan tersebut berupa aplikasi dan brosur yang dapat diunduh dari website penyedia jasa pariwisata di Jepang, beberapa panduan tersebut adalah:

a. Japan national Tourism Organization

JNTO merupakan website resmi dari pemerintah Jepang, untuk para wisatawan yang berkunjung ke Jepang. Website ini memberikan informasi mengenai informasi sekitar Jepang dan pariwisatanya beserta fasilitas pariwisata halal di Jepang yang disediakan bagi wisatawan Muslim. JNTO juga mengeluarkan buku panduan berwisata yang dapat diunduh dari laman resmi JNTO. Informasi mengenai pariwisata di Jepang ditulis JNTO dalam berbagai bahasa seperti bahasa Jepang, Inggris, Indonesia, Thailand, Arab, China dan lain-lain. Tentu saja website ini sangat membantu para wisatawan Muslim yang ingin berkunjung ke Jepang.

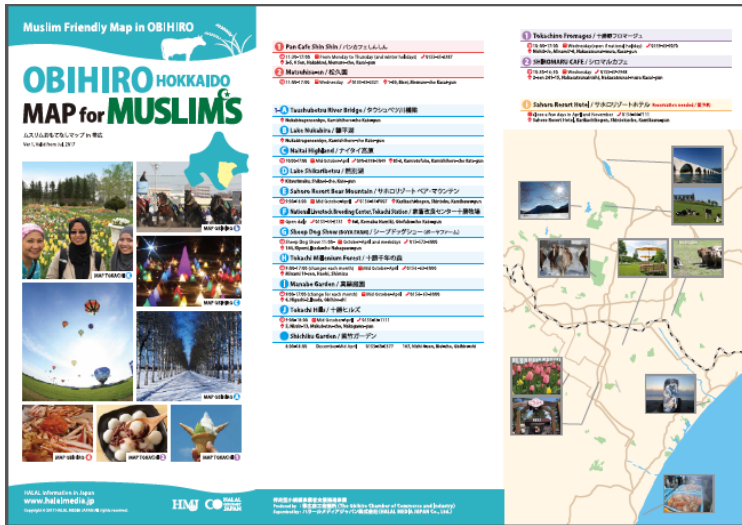
b. Japan Muslim Guide

Japan Muslim Guide merupakan sebuah website yang khusus dibuat untuk wisatawan Muslim yang berkunjung ke Jepang. Website ini berisi informasi mengenai *muslim friendly hotel*, *muslim friendly Restaurants* dan informasi mengenai masjid dan tempat sholat yang dapat dijangkau oleh wisatawan Muslim. Informasi dalam website Japan Muslim Guide ditulis dalam bahasa Jepang dan Inggris, sehingga sangat memudahkan para wisatawan Muslim di Jepang untuk mencari informasi terkait dengan fasilitas ramah Muslim (Japan Muslim Guide, 2012).

c. Halal Media Japan

Halal Media Japan merupakan website yang disediakan untuk wisatawan Muslim yang berkunjung ke Jepang. Website ini ditulis dalam berbagai bahasa seperti bahasa Inggris, Jepang, indonesia, Melayu, Arab, dan China. Hal ini tidak heran mengingat sasaran utama dari kebijakan *halal tourism Jepang* adalah Asia Tenggara. Halal Media Japan menyediakan informasi mengenai halal restaurant, halal hotel, objek wisata dan tempat sholat bagi wisatawan Muslim di Jepang. Halal Media Japan juga mengelola beberapa website lainnya seperti Halal Gourmet Japan dan Japan Masjid Finder.

Beberapa peta perjalanan khusus Muslim dibuat oleh *halal media japan untuk beberapa wilayah* seperti Obihiro, Tokyo, osaka, Kyoto dan wilayah lainnya. Berikut contoh peta yang dibuat oleh *halal media japan*, untuk wisatawan Muslim.



Gambar 4.8 : *Muslim Friendly Map in OBIHIRO Made by : Halal Media Japan*

Sumber : <https://www.halalmedia.jp/id/>

d. Halal Navy

Halal Navy merupakan website yang disediakan bagi para wisatawan Muslim yang sedang berwisata ke negara minoritas Muslim. Halal Navy blog sendiri merupakan website yang tidak hanya memberi informasi mengenai fasilitas ramah Muslim di Jepang. Tetapi website ini lebih jauh juga memberi tips – tips bagi para wisatawan Muslim yang ingin berkunjung ke Jepang. Selain itu Halal Navy juga meluncurkan versi aplikasinya untuk semakin mempermudah wisatawan muslim dalam mengakses informasi mengenai fasilitas halal di Jepang. Dan yang lebih menarik, Halal Navy Blog juga mengeluarkan Survival kit for Muslim dengan tema “ Muslim Dietary Card”, untuk membantu wisatawan Muslim di Jepang dalam menemukan makanan halal. Sebagaimana gambar dibawah ini :

Muslim Dietary Card

I can't consume any meals made from alcohol and animal based products for religious reasons. However, milk, egg and seafood are acceptable. Please kindly serve me meal that doesn't contain any of **(X)** marked items in foodstuff, seasoning, ingredients, etc.

宗教上の理由により、以下のアルコール由来と動物由来の食物が食べられません。牛乳と卵と海鮮は大丈夫です。**(X)**の食物が食材、調味料、原材料などに含まれない料理をお願いします。

Shukuyajie no nyuu ni yori, ika no anshu-ru yurai to shubutsu yurai no mono ga taberemasen. Gyuryuu to tamago to kaniwa wa daijoubu desu. **(X)** no shokumatsuri ga shokuzai, choumeiryuu, gencharyuu made ni fukusareteiru ryouri wo onegaidokimasu.

豚肉 Pork	牛肉 Beef	羊肉 Lamb	鶏肉 Chicken
卵 Egg	アルコール飲料 Alcohol Drink	ビール Beer	エビ Shrimp
牛乳 Milk	牛乳と卵 Milk & Egg	海鮮 Seafood	

*Not made by Fitnah from www.Halalnavi.com

Emergency Contact Info

Police	110
Ambulance/Fire	119
Emergencies at Sea	118
Phone Directory in English	104
Tourist Information Center	03-3201-3331
Tokyo Camii Masjid	03-5790-0760

~~~~~

Still feeling lost in Japan?  
Don't forget to install Halal Navi to be your personal halal guide!

**Halal Navi**  
Eat • Pray • Connect

Download on the  
App Store  
or  
GET IT ON  
Google Play

www.halal-navi.com

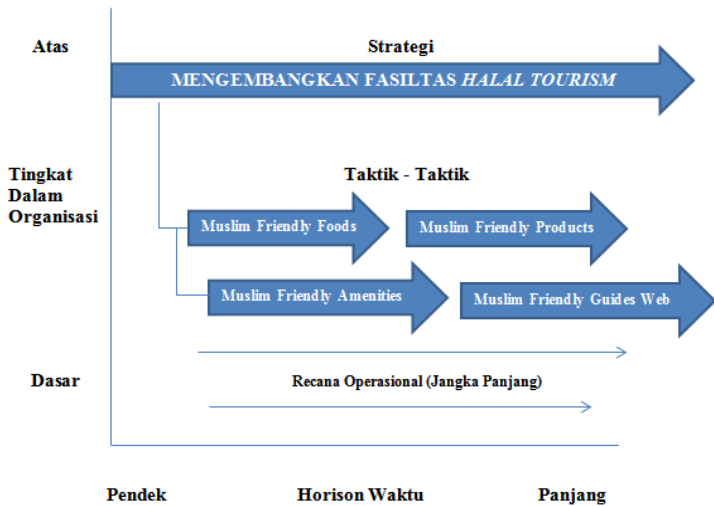
[blog.halal-navi.com](http://blog.halal-navi.com)  
[facebook.com/halalnavi](https://facebook.com/halalnavi)  
[instagram.com/halalnavi](https://instagram.com/halalnavi)  
[twitter.com/halalnavi](https://twitter.com/halalnavi)

Gambar 4.9 : Survival kit for Muslim by Halal Navy

Sumber : <https://blog.halal-navi.com>

Selain dari laman-laman diatas, masih banyak lagi website atau laman yang menyediakan informasi fasilitas halal bagi para wisatawan Muslim di Jepang. Hal ini tentu saja menjadi daya tarik sendiri bagi para wisatawan Muslim yang ingin berkunjung ke Jepang. Terutama wisatawan Muslim Asia Tenggara, selain karna informasinya ditulis dengan bahasa mayoritas penduduk Muslim di Asia Tenggara. Laman-laman tersebut juga memiliki informasi lengkap terkait dengan fasilitas ramah Muslim yang sangat dibutuhkan wisatawan Muslim di Jepang, sehingga para wisatawan Muslim dapat berkunjung ke Jepang dengan nyaman.

Gambaran Mengembangkan fasilitas halal tourism sebagai Strategi Jepang menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara dapat dijelaskan dengan gambar konsep strategi dan taktik menurut Karl Von Clausewitz, sebagaimana gambar dibawah ini :



Gambar 4.10 Konsep Strategi Mengembangkan Fasilitas Halal Tourism

Dari gambar konsep diatas dapat disimpulkan bahwa Jepang menggunakan Pengembangan fasilitas halal tourism sebagai strateginya menerapkan Halal Tourism untuk menarik wisatwan Muslim Asia Tenggara. Strategi tersebut disertai dengan taktik antara lain taktik penyediaan muslim friendly foods, dimaana wisatawan Muslim dapat menikmati beraneka ragam kuliner khas Jepang yang terjamin halal. Kemudian ada pula taktik penyediaan muslim friendly products, dimana wisatawan Muslim dapat menikmati produk-produk halal yang bercirikan kebudayaan Jepang. Lalu Jepang juga menggunakan taktik *muslim friendly amenities*, dimana hampir seluruh kebutuhan utama wisatawan Muslim dapat dinikmati dengan nyaman karna adanya jaminan halal. Dan yang terakhir ada taktik pengembangan muslim friendly web yang memudahkan wisatwan Muslim mengakses informasi mengenai fasilitas halal di Jepang dengan berbagai bahasa pilihan.

### C. Bekerjasama dengan Lembaga Sertifikasi Halal

Dalam industri halal, sertifikasi halal merupakan faktor yang sangat berpengaruh terhadap jalannya *halal market di suatu negara*. Sebab jaminan akan terpenuhinya standar halal suatu produk hanya didapatkan melalui proses sertifikasi halal. Oleh karena itu kehadiran organisasi yang mengeluarkan sertifikasi halal di suatu negara merupakan komponen wajib, sebab hanya lembaga berwenanglah yang mampu mengeluarkan sertifikat halal atas suatu produk. Diatas itu semua, tentu saja lembaga sertifikasi halal harus memiliki kredibilitas yang diakui secara internasional, agar benar-benar mampu memenuhi kebutuhan konsumen Muslim akan jaminan halal. Namun, tidak adanya standar sertifikasi internasional yang ditetapkan, menjadikan penilaian terhadap kredibilitas suatu lembaga sertifikasi halal sulit dilakukan. Sebagai pilihannya, beberapa organisasi dari penduduk mayoritas Muslim yang memberi sertifikasi halal seperti Malaysia, Indonesia dan UEA dijadikan sebagai partner kerjasama dan contoh acuan lembaga sertifikasi halal yang dianggap mumpuni.

Selain itu organisasi- organisasi sertifikasi halal yang tergabung ke dalam IHIA (International Halal Integrity Aliances) yang dibentuk pada World Halal Forum (WHF) 2007, akan dibantu. IHIA sendiri merupakan sebuah organisasi non-profit, non-pemerintah dan non-nasional, yang didirikan untuk menyediakan platform bagi anggotanya untuk berbagi informasi dan bekerja untuk menegakkan integritas industri Halal; untuk menyediakan saluran komunikasi bagi anggotanya dengan pihak-pihak terkait; dan untuk memperkuat industri halal dan memenuhi potensi tertinggi industri halal ( (Hasan, 2007).

Dalam kasus industri pariwisata halal Jepang, Saat ini sebagai salah satu strategi dalam menarik wisatawan Muslim khususnya Muslim Asia Tenggara, para pengusaha restoran,

hotel dan penyedia jasa lainnya di Jepang melakukan uji kehalalan melalui proses sertifikasi halal agar mendapatkan sertifikat halal dari lembaga yang berwenang. Sebagaimana yang disampaikan Mian (2010) dalam Hanzaee, yang menyebutkan bahwa :

*“halal certificate is a document issued by an Islamic organization, certifying the products it covers meet the Islamic dietary guidelines. These include that the product does not contain pork or its byproducts, the product does not contain alcohol, the product does not contain prohibited food ingredients of animal origin, and the product has been prepared and manufactured on clean equipment. Meat and poultry components must come from animals slaughtered according to Islamic law “.* (Hanzaee, 2011)

Sebagaimana yang disampaikan Mian dalam Hanzaee, sertifikat halal merupakan sebuah dokumen yang dikeluarkan oleh organisasi Islam atau saat ini dapat kita sebut lembaga sertifikasi halal yang menyatakan bahwa produknya memenuhi standar konsep halal dalam Islam. Di Jepang sendiri terdapat beberapa lembaga sertifikasi halal yang secara internasional telah diakui oleh IHI, JAKIM, MUIS, dan MUI. Beberapa lembaga sertifikasi halal tersebut adalah :



## 1. Japan Islamic Trust (JIT)



Gambar 4.11 Label Halal Japan Islamic Trust (JIT)

Sumber : [ishikawa.ppijepang.org](http://ishikawa.ppijepang.org)

*Japan Islamic Trust* merupakan salah satu lembaga sertifikasi halal yang cukup populer di Jepang. Nihon Islam Bunka Centre atau (Japan Islamic Trust) terdaftar sebagai badan keagamaan dengan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Olahraga, Sains, dan Teknologi (MEXT), Jepang. Salah satu tujuannya adalah mewujudkan kesejahteraan umat manusia secara umum dan Muslim di Jepang,serta mengekspor makanan halal “Buatan Jepang” ke seluruh dunia. JIT pertamakali menjadi lembaga sertifikasi halal pada tahun 1997, kemudian pada tahun 2008 JIT berhasil mendapatkan sertifikasi dari UEA, Dubai untuk mengekspor daging. Pada tahun 2017 JIT berhasil mendapatkan pengakuan dari JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) (Japan Islamic Trust, 2017).

Departemen Sertifikasi Halal JIT memiliki auditor agama dan teknis, pengawas untuk memeriksa hal-hal yang

berkaitan dengan prosedur produksi /penyembelihan makanan yang tepat dan persetujuan bahan dari sudut pandang agama. Penasihat agama dibantu oleh pengetahuan dan teknologi ilmiah sehingga dapat memberikan pendapat yang baik dan menentukan pedoman. Departemen Sertifikasi Halal JIT sering dijadikan konsultan oleh para pengusaha dan praktisi halal karena dapat memberi saran dan membantu industri dalam penyembelihan, produksi, kontrol kualitas,sistem aliran produk, kebersihan, sanitasi, pengemasan, pelabelan, transportasi dan penyimpanan (Japan Islamic Trust, 2017) . Beberapa produk dari Jepang yang mendapatkan sertifikasi halal adalah produk kosmetik ‘melati’ dari perusahaan Greato Corporation, Toko souvenir di Miyajima, dan produk kosmetik ‘momohime’ dari PBJ.

## 2. *Nippon Asia Halal Association (NAHA)*



Gambar 4.12 : Label Halal Nippon Asian Halal Association

Sumber : [ishikawa.ppijepang.org](http://ishikawa.ppijepang.org)

Nippon Asia Halal Association merupakan salah satu organisasi nirlaba yang memberi sertifikasi halal, yang

didirikan pada tahun 2013 di Jepang. Meskipun bukan bagian dari pemerintah, NAHA sering diminta menjadi consultant dan mengeluarkan sertifikat halal bagi para pengusaha dan praktisi halal di Jepang. Meski terbilang baru, NAHA sendiri telah mendapatkan pengakuan dari JAKIM (Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) dan MUIS (Majelis Ugama Islam Singapura) (Yasuda, 2017).

NAHA selaku lembaga sertifikasi halal di Jepang mengeluarkan tiga jenis sertifikat berdasarkan tipenya, yaitu : 1) Low threat products, dengan masa berlaku selama 2 tahun, contohnya seperti air mineral, 2) Slight threat products, dengan masa berlaku 1 tahun, contohnya adalah makanan olahan, dan 3) High threat products, dengan masa berlaku 6 bulan, contohnya adalah sertifikasi halal untuk restoran (Halal in Japan, 2015). Selain itu dalam proses sertifikasinya, NAHA dibantu oleh dua auditors yakni seorang ahli sains dan yang lainnya seorang pakar agama (Dalam kasus NAHA adalah Ph.D Food Science dan Ph. D Religious Knowledge ) (Halal in Japan, 2015). Sejak Tahun 2013 hingga tahun 2016 telah terdapat 110 perusahaan yang mendapatkan sertifikat halal dari NAHA (Lufi Wahidati, 2018).

### 3. *Japan Halal Association*



Gambar 4.13 : Label Halal *Japan Halal Association*

Sumber : [www.halalverified.com](http://www.halalverified.com)

Japan Halal Association merupakan sebuah organisasi nirlaba yang didirikan pada tahun 2010. JHA berfokus pada aktifitas mengawasi sertifikasi halal outlet makanan dan produk, berkampanye tentang penyediaan tempat, serta mengadakan pelatihan, kursus dan seminar terkait dengan konsep halal. JHA sendiri telah memiliki kredibilitas yang diakui oleh IHIA, MUI dan JAKIM Malaysia. Dalam standar sertifikasinya, JHA menggunakan standar dari JAKIM Malaysia untuk membantu proses sertifikasi halal para produsen/ pengusaha outlet makanan, hotel dan lain-lain (Shutto, 2014).

Ketiga organisasi tersebut, merupakan organisasi yang telah mendapatkan pengakuan dari organisasi halal internasional, seperti JAKIM dari Malaysia dan MUIS dari Singapura, MUI dari Indonesia serta IHIA. Pengakuan tersebut tentu saja membuktikan kredibilitas ketiga organisasi tersebut. Selain dari ketiga organisasi tersebut, terdapat sekitar 20 badan yang mengeluarkan sertifikat halal di Jepang (termasuk organisasi nirlaba, masjid dan asosiasi Muslim di Jepang) (Lufi Wahidati, 2018). Namun tidak semua badan tersebut memiliki kredibilitas yang diakui.

Dalam melakukan sertifikasi halal, kebanyakan organisasi di Jepang mengikuti 3 standar internasional terkait dengan produksi makanan dan minuman, yakni :

a. ISO (International Standar Organization)

ISO sendiri suatu organisasi global yang terdiri dari 14 negara anggota. ISO didirikan pada tahun 1947 dengan tujuan mendukung pengembangan standarisasi dan membantu pengembangan perdagangan internasional, pendidikan, ekonomi dan lainnya. ISO menciptakan dokumen yang memberikan persyaratan, spesifikasi, pedoman, atau karakteristik yang dapat digunakan secara

konsisten untuk memastikan bahwa bahan, produk, proses, dan layanan sesuai dengan tujuannya (ISO). Terkait dengan pengembangan standarisasi, ISO mengeluarkan standarisasi mengenai pengendalian dalam sistem produksi makanan dan minuman, yang kemudian disebut dengan ISO 2200.

b. HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACPP merupakan sistem manajemen di mana keamanan pangan ditangani melalui analisis dan pengendalian bahaya biologis, kimia, dan fisik dari produksi bahan mentah, pengadaan dan penanganan, hingga manufaktur, distribusi dan konsumsi produk jadi (US Food and Drug Administration, 2018).

c. GMP (Good Manufacturing Practice)

GMP merupakan standar mengacu pada Aturan Praktik Pembuatan yang Baik yang berada dibawah pengawasan Badan Pengawas Obat dan Makanan AS di bawah otoritas Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (FDA). Peraturan ini, memiliki kekuatan hukum, mengharuskan produsen, pengolah, dan pembuat kemasan obat-obatan, peralatan medis, beberapa makanan, dan darah mengambil langkah proaktif untuk memastikan bahwa produk mereka aman, murni, dan efektif. Regulasi GMP memerlukan pendekatan kualitas untuk manufaktur, memungkinkan perusahaan untuk meminimalkan atau menghilangkan kontaminasi, campuran aduk, dan kesalahan. Tujuan dari satandar GMP adalah melindungi konsumen dari membeli produk yang tidak efektif atau bahkan berbahaya. Kegagalan perusahaan untuk mematuhi peraturan GMP dapat mengakibatkan konsekuensi yang sangat serius termasuk penarikan, penyitaan, denda, dan waktu penjara (ISPE).

Dengan menggunakan ketiga standar tersebut, terdapat proses sertifikasi halal yang biasa dilakukan oleh kebanyakan Organisasi yang mengeluarkan sertifikat halal di Jepang. Beberapa proses tersebut adalah (Halal in Japan, 2015) :

1. Bertemu dengan klien yang akan melakukan proses sertifikasi halal. Pertemuan ini membahas mengenai bahan baku produk yang di produksi klien.
2. Proses pre audit untuk meneliti lebih jauh mengenai sistem produksi halal termasuk didalamnya melakukan proses pemeriksaan dokumen dengan rincian bahan dan sumber. Kemudian dilakukan pemeriksaan pabrik, setelah itu dilanjutkan dengan pelatihan tentang konsep halal sebagai agama maupun ilmu pengetahuan. Kemudian yang terakhir adalah proses pemeriksaan TAYYAB (ISO, HACCP dan GMP).
3. Proses Full audit yang dilakukan oleh dua auditors ahli . auditors yang pertama adalah ahli bidang ilmu pengetahuan dan teknologi. Auditors yang kedua adalah ahli agama, yang memahami dengan jelas konsep halal dalam Islam.
4. Setelah dilakukan proses audit, selanjutnya adalah penulisan laporan hasil pemeriksaan bahan an produk yang berasal dari dokumen- dokumen pabrik beserta rincian pemeriksaan TAYYAB (ISO, HACCP dan GMP).
5. Peninjauan kembali untuk meminimalkan kesalahan dan memastikan kehalalan produk.
6. Penerbitan Sertifikat halal.

Jika dilihat dari prosesnya, maka sistem sertifikasi halal di Jepang cukup terbilang spesifik. Sehingga diharapkan sertifikat halal yang dikeluarkan memang telah dipastikan dan dijamin kehalalan- nya sehingga benar- benar memenuhi kebutuhan halal umat Muslim, terutama wisatawan Muslim di Jepang.

Gambaran kerjasama perusahaan dan praktisi halal dengan lembaga sertifikasi halal sebagai Strategi Jepang menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara dapat dijelaskan dengan gambar konsep strategi dan taktik menurut Karl Von Clausewitz, sebagaimana gambar dibawah ini :

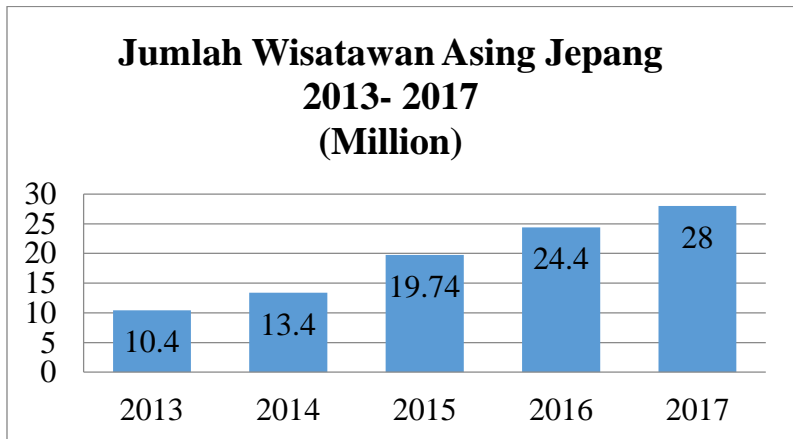


Gambar 4.14 : Konsep Strategi Kerjasama dengan Lembaga Sertifikasi Halal Jepang

Dari gambar konsep tersebut dapat dijelaskan, bahwa Jepang menerapkan strategi kerjasama dengan lembaga sertifikasi halal, untuk menarik wisatawan Muslim Asia Tenggara. Tentu saja ini menjadi strategi yang cukup ampuh mengingat jaminan halal suatu produk adalah kebutuhan bagi wisatawan Muslim. Selain itu Jepang juga menerapkan taktik kerjasama dengan beberapa organisasi Jepang yang mengeluarkan sertifikasi halal, dengan kredibilitas yang diakui secara internasional, seperti organisasi keagamaan Japan Islamic Trust, organisasi nirlaba Nippon Asia Halal Association dan Japan Halal Association.

Dalam menerapkan halal tourism di negaranya, Jepang menggunakan tiga strategi utama, yaitu 1) Menggunakan *omotenashi* sebagai konsep hospitality Jepang, 2) Mengembangkan fasilitas *halal tourism* dengan menggunakan ciri khas kebudayaan Jepang dan 3) melakukan kerjasama dengan lembaga sertifikasi halal yang telah diakui secara internasional. Dalam setiap penerapan strateginya, Jepang selalu membawa ciri khas kebudayaan negaranya yang otentik. Tentu saja hal ini menjadi sebuah nilai tambah bagi Jepang dalam pengembangan pariwisata halal nya.

Selama kurang lebih 6 tahun *halal tourism* mulai dikembangkan di Jepang, jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Jepang semakin meningkat setiap tahunnya, bahkan berada di angka 28 juta wisatawan asing terhitung pada tahun 2017. Sebagaimana yang tertera dalam diagram dibawah ini :



Gambar 4.15 : Diagram Jumlah Wisatawan Asing Jepang Tahun 2013-2017

Sumber : (The Daily Japan, 2017), (JNTO, 2014) , (Yasuda, 2017)



Berdasarkan diagram diatas dapat kita simpulkan bahwa jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Jepang meningkat sangat cepat dalam kurun waktu 6 tahun semenjak pertama kali halal tourism di terapkan. Pada tahun 2013, wisatawan asing yang ke Jepang berada di angka 10,4 juta, kemudian meningkat menjadi 13 juta ditahun 2014. Pada tahun 2015 jumlah wisatawan asing yang datang ke Jepang bertambah 6,74 juta lebih banyak dari tahun sebelumnya, dengan total wisatawan 19,74 juta. Puncaknya pada tahun 2016 dan 2017, dimana jumlah wisatawan asing Jepang berada diatas angka 20 juta.

Dari Keseluruhan jumlah wisatawan asing yang berkunjung ke Jepang tersebut, wilayah Asia Tenggara juga menyumbang angka yang cukup tinggi. Dari 10,4 juta jumlah wisatawan Asing Jepang, lebih dari 1 juta diantaranya merupakan wisatawan yang berasal dari Asia Tenggara, yakni sekitar 630 ribu wisatawan dari Thailand dan Malaysia, 110 ribu wisatawan Filipina, 140 ribu wisatawan Indonesia dan 80 ribu wisatawan dari Vietnam (Crescent Rating, 2014) .

Pada tahun 2014 jumlah wisatawan Asia Tenggara yang berkunjung ke Jepang juga cukup tinggi. Dari 13,41 juta wisman yang berkunjung ke Jepang tahun lalu, wisatawan Taiwan menjadi yang teratas dengan jumlah 2,83 juta jiwa (naik 28 persen). Diikuti oleh Korea Selatan sebanyak 2,76 juta jiwa (naik 12,2 persen), dan Cina sejumlah 2,41 juta jiwa (naik 83,3 persen). Sementara, wisatawan asal Asia Tenggara juga meningkat tajam. Wisatawan asal Filipina naik 70 persen, wisatawan Vietnam naik 47,2 persen dan wisatawan Thailand naik 45 persen, dan wisman asal Indonesia yang berjumlah 150 ribu wisatawan (Respati, 2015). Dari tahun ke tahun peningkatan wisatwan asing ke Jepang semakin meningkat, termasuk wisatawan asing dari Asia Tenggara yang mayoritas penduduknya adalah Islam. Hal ini tentu saja menjadi prestasi besar bagi Jepang, terbukti pada tahun 2016 Jepang meraih penghargaan sebagai *World Best Non OIC Emerging halal*

*Destination* pada World Halal Tourism Award yang diselenggarakan di Abu Dhabi, UEA (Lufi Wahidati, 2018).

Berdasarkan Pemaparan wakil direktur kantor perwakilan JNTO di Singapura, peningkatan jumlah wisatawan Asia Tenggara yang mayoritas Muslim dikarenakan semakin banyaknya maskapai murah yang melayani tujuan ke Jepang, selain itu jumlah masyarakat kelas menengah juga semakin banyak di negara – negara Asia Tenggara. Selain itu faktor yang lain yang memberi kontribusi cukup besar adalah kemudahan yang dapat dinikmati oleh pelancong Muslim serta tingkat yen yang rendah, yang membuat liburan di Jepang jauh lebih terjangkau bagi orang-orang Asia Tenggara (Tetitah, 2017). Selain itu menurut media halal japan, faktor makanan halal yang saat ini dapat dengan mudah ditemukan di Jepang juga menjadi kesenangan tersendiri bagi wisatawan Muslim khususnya Asia Tenggara (Zanaya Z. , 2018). Hal ini membuktikan bahwa penyediaan fasilitas *halal tourism* di Jepang sedikit banyak mempengaruhi motivasi wisatawan Muslim untuk berkunjung ke Jepang.