

Gastrodiplomasi Jepang di Indonesia = Japan's gastrodiplomacy in Indonesia / Fauzan Azizi Ilyas

Fauzan Azizi Ilyas, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20476443&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Gastrodiplomasi Jepang di Indonesia Abstrak Artikel ini membahas terhadap Gastrodiplomasi yang dilakukan oleh Jepang di Indonesia. Pada tahun 2013 Jepang melakukan Gastrodiplomasi di Indonesia melalui program yang bernama "Japan Halal Food Project". Sejak dilakukannya program tersebut mulai melabelkan restoran dan produk makanan Jepang dengan label halal dari Majelis Ulama Indonesia organisasi halal Indonesia. Tidak semuanya restoran dan produk makanan Jepang memiliki label halal, walaupun belum mendapatkan label halal, restoran dan perusahaan makanan Jepang dapat beroperasi di Indonesia dikarenakan mereka dapat meyakinkan konsumen mereka di Indonesia bahwa mereka tidak menggunakan bahan-bahan yang tidak halal. Selain dari halal, restoran dan perusahaan makanan Jepang di Indonesia juga melakukan beberapa strategi dan promosi dalam menarik perhatian masyarakat Indonesia. Artikel ini akan menggunakan website restoran dan perusahaan makanan Jepang dan artikel yang berkaitan dengan restoran dan perusahaan makanan tersebut sebagai sumber data. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui strategi-strategi restoran dan perusahaan makanan Jepang di dalam melakukan bisnis di Indonesia seperti segmentasi pasar dan adaptasi menu yang dilakukan untuk memenuhi konsep halal dari Majelis Ulama Indonesia. target dari restoran dan perusahaan makanan Jepang adalah remaja dan dewasa sehingga Jepang menggunakan strategi yang menarik perhatian masyarakat usia tersebut.

<hr>

ABSTRACT

Japan's Gastrodiplomacy in Indonesia Abstract This Article will Discusses Japan's Gastrodiplomacy in Indonesia. In 2013 Japan started their Gastrodiplomacy program in Indonesia through "Japan Halal Food Project". After that, Japanese restaurants and food companies in Indonesia started to label their restaurant and food products with halal label from Majelis Ulama Indonesia Indonesian Halal Organization. Not every restaurant and food product have halal label, but even though they do not have a halal label, they can operate in Indonesia by convincing Indonesian people that they do not use any non halal ingredients. Other than halal, Japanese restaurants and food companies use strategies in order to attract Indonesian consumers. This article will use Japanese restaurants and food company's websites and articles that related to Japanese restaurants and food companies as a data source. The purpose of this article is to learn the business strategies of Japanese restaurants and food companies in Indonesia, such as promotion, market segmentation, and adaptation of the menu in order to follow the requirement of Majelis Ulama Indonesia. The main target of Japanese restaurants and food companies are teenager and adult. Because of that, they use strategies that suited to attract people among teens and adult