

## Eksistensi Industri *Halal Food* Di Jepang

Budi Mulyadi<sup>a</sup>, Aisyah Nur Rohmani<sup>b</sup>

Universitas Diponegoro, Jalan dr Antonius Suroyo, Tembalang, Semarang 50275, Indonesia

\*Corresponding Author. +62 82130415930

Email: [budi.mulyadi09@gmail.com](mailto:budi.mulyadi09@gmail.com)

### Abstract

*Japan is a favorite destination for foreign tourists, especially Indonesia and other Middle Eastern countries. This has made Japan very aggressive in developing the halal food industry among Muslim tourists. Japan is a country where the majority of the population is Buddhist and Shinto. Knowledge of Islam and things related to halal is still limited. Therefore, this research conducted to get to know whether the halal industry especially halal food restaurant in Japan, is already well available and how the certification halal is in Japan. This research is qualitative research with a case study method. This research focuses on the origin of the halal industry in Japan, the need for halal food in Japan, the halal food restaurant in Japan, and the certification halal in Japan. The research data is taken from journals and websites that are relevant to the research theme. The data's results show that the number of Muslim population has increased from year to year and this also certainly makes the demand for halal food increasing. It is make an competition between the halal food industry in Japan. Therefore, nowadays there are many halal food restaurants in Japan and they are competing to get halal certification in Japan.*

**Keywords:** *Halal Food; Halal Certification; Muslim Population; Japan*

### 1. Pendahuluan

Jepang merupakan salah satu destinasi wisata luar negeri favorit para wisatawan Indonesia. Jepang memang memiliki potensi wisata yang menarik minat para pelancong dari berbagai negara. Sebagai salah satu negara maju di Asia, bahkan di dunia, Jepang menawarkan perpaduan antara kemajuan teknologi dengan keunikan budaya tradisional. Produk-produk elektronik canggih seperti kamera atau komputer dapat dibeli wisatawan dengan harga yang relatif murah. Sistem transportasi yang maju dan menjangkau seluruh wilayahnya juga membuat wisatawan mudah untuk berpindah dari satu kota ke kota lain.

Oleh karena itu, bukan hal yang aneh apabila Jepang menjadi magnet yang menarik para wisatawan dari penjuru dunia.

Wisatawan yang berkunjung tidak hanya dari dalam Jepang saja, namun juga dari mancanegara, muslim termasuk di dalamnya. Jumlah wisatawan asing di Jepang terus menerus mengalami peningkatan. Lonjakan yang signifikan terjadi pada tahun 2013, yaitu saat pertama kalinya jumlah wisatawan asing menembus angka di atas 10 juta orang. Di antaranya, diperkirakan sekitar 300.000 orang adalah wisatawan muslim. Jumlah wisatawan muslim diprediksi akan meningkat hingga 1.000.000 orang pada tahun 2020. Peningkatan jumlah wisatawan muslim ini memicu tumbuhnya bisnis pariwisata halal di Jepang. Secara geografis, letak Jepang jauh dari negara negara Islam. Selain itu, jumlah penduduk Jepang yang menganut agama Islam pun sangat sedikit. Di Jepang, 51.2% penduduknya beragama

Shinto, 43% beragama Budha, 1.0% beragama Kristen, sementara agama Islam belum lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Jepang (Sugiyama, 132. 2014). Bagi wisatawan yang memeluk agama Islam, mencari tempat makan halal merupakan hal yang cukup sulit. Oleh karena itu, demi meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan muslim ke Jepang, pemerintah di sana mulai mengembangkan industri kuliner halal.

Dengan bertambahnya jumlah muslim di Jepang, maka kebutuhan yang paling mendasar yaitu makanan halal pun bertambah. Bila berada di Indonesia sebagai negara muslim yang besar tentu tidak terlalu sulit untuk mencari makanan halal ini, namun ketika bermukim di negara asing yang nonmuslim, untuk mendapatkan makanan halal akan diperlukan suatu perjuangan. Dalam tulisan ini, pembahasan akan difokuskan pada empat hal yakni 1) kebutuhan makanan halal di Jepang apakah sangat penting bagi Jepang untuk meningkatkan bisnis, 2) asal mula industri halal di Jepang dikarenakan banyaknya pengunjung muslim dari tahun ke tahun, 3) tempat makan di Jepang melihat dari website tercatat ada bebarapa restoran tidak ada sertifikasi halal, dan 4) sertifikasi halal di Jepang yang diakui. Hasil pembahasan ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai keberadaan industri makanan halal di Jepang.

Sudah ada bebrapa penelitian yang membahas masalah makanan halal di Jepang, salah satunya adalah artikel yang ditulis oleh Lufi Wahidati dkk dari Sekolah Vokasi Jepang dengan judul Perkembangan Wisata Halal di Jepang. Penelitian Lufi berfokus pada poin untuk melihat apakah fasilitas ramah Muslim yang mereka kembangkan sebagai bentuk omotenashi telah sesuai dengan standar wisata halal

yang diharapkan oleh wisatawan Muslim. Penelitian Lufi difokuskan pada karakteristik pelayanan berbasis omotenashi, kebutuhan pengembangan wisata halal di Jepang, serta perkembangan fasilitas ramah Muslim di Jepang.

## 2. Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Data mengenai keberadaan makanan halal di Jepang, kebutuhan makanan halal di Jepang, dan informasi pendukung lainnya didapatkan melalui studi kepustakaan. Yaitu data diperoleh dari internet dan membaca artikel atau jurnal yang temanya terkait dengan penelitian ini. Selanjutnya, hasil dan pembahasan dikategorikan menjadi 4 kajian, yaitu kebutuhan makanan halal di Jepang, asal mula industri makanan halal di Jepang, tempat makan halal di Jepang, dan sertifikasi halal di Jepang.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1 Asal Mula Industri Halal di Jepang

Jepang merupakan negara yang terkenal, mulai dari sektor teknologi, pendidikan, bahkan pariwisatanya. Jika membahas tentang hal yang terkenal, tentu saja banyak makanan Jepang yang sangat mendunia. Seperti *sushi*, *ramen*, dan lain-lain. Banyak sekali makanan Jepang yang disukai oleh para pelancong. Namun, seiring perkembangan zaman, terdapat banyak sekali pengunjung muslim yang berdatangan ke Jepang. Salah satu faktor inilah yang membuat Jepang menyediakan makanan halal di restoran mereka.

Jepang berusaha menjadi Negara yang memberikan servis terbaik untuk para wisatawannya. Sejak bencana gempa pada tahun 2011 Jepang mulai melakukan

berbagai cara untuk membangkitkan kembali gairah sektor pariwisata yang sempat lesu. Pemerintah prefektur berlomba untuk menggali potensi wisata di daerahnya masing-masing. Kebudayaan, adat istiadat, tempat bersejarah, sampai makanan menjadi perhatian serius bagi para penggali potensi pariwisata. Yang menjadi perhatian dari penggiat wisata Jepang adalah meningkatnya jumlah wisatawan muslim untuk datang ke Jepang. Dari data yang didapat dari internet Dari prediksi Master Card-Crescent Rating, pada 2020 ada 1 juta wisatawan Muslim datang ke Jepang, bersamaan Olimpiade yang digelar di Tokyo. Jumlah ini naik 18,7 persen dari periode 2013-2020. Turis-turis Muslim dari Asia Tenggara tercatat paling banyak mendarangi Negeri Jepang.

Pariwisata Nasional Jepang mencatat jumlah turis asal Indonesia mengalami kenaikan mencapai 60% sejak tahun 2007, kenaikan yang sama juga dialami turis asal Timur Tengah. Pakar Hubungan Internasional, Universitas Chukyo, Ryoichi Namikawa mengatakan fenomena ini membuat masyarakat Jepang tertarik mempelajari konsep halal. Menurut Namikawa, "Konsep Halal merupakan esensi ajaran Islam," yang menarik fenomena kuliner halal juga sampai di kampus. Mahasiswa Jepang di tujuh universitas mulai menjajakan produk halal. Ini dimaksudkan untuk menyasar para mahasiswa/ mahasiswi muslim yang kebetulan belajar di Jepang. Akmal Abu Akhsan, warga Malaysia yang menetap di Jepang, mengatakan masyarakat Negara negara Islam merupakan pasar masa depan yang menjanjikan. Ini merupakan kesempatan besar untuk mengembangkan produk halal.

Lalu, jika kita lihat dari sudut pandang pelancong muslim, banyak dari mereka yang mengkhawatirkan tentang

makanan halal jika datang ke Jepang. Apalagi budaya masakan Jepang yang sebagian bukan merupakan makanan halal. Makanan halal menjadi sorotan menarik bagi para penggiat wisata di Jepang. Berbagai Restoran berlabel halal mulai bermunculan seiring dengan mulai bertambahnya angka wisatawan muslim di Jepang. Karena beberapa faktor inilah, industri halal di negara Jepang mulai bermunculan.

### **3.2 Kebutuhan Makanan Halal di Jepang**

Jepang merupakan negara populer terutama dalam bidang teknologi, hiburan, pendidikan, dan industri. Hal ini menjadikan Jepang sebagai negara yang banyak dikunjungi oleh wisatawan asing. Baik wisatawan yang hanya akan berlibur di Jepang, pelajar yang menempuh pendidikan di sana, dan tenaga kerja asing yang bekerja dan menetap di Jepang yang juga termasuk wisatawan muslim dari berbagai negara. Kendala utama wisatawan muslim saat mengunjungi dan menetap di Jepang adalah sulit menemukan tempat makan berlabel halal dan sulit menemukan tempat ibadah atau mushola untuk menjalankan ibadah wajib sholat 5 waktu. Hal ini terjadi karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran konsumen asli Jepang tentang makanan halal. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar belum mendengar "halal" dan tidak tertarik untuk belajar "halal" (Shazlinda, 255. 2008). Selain itu jumlah muslim di Jepang juga masih sedikit. Namun dewasa ini populasi muslim di Jepang meningkat secara signifikan dibanding tahun-tahun sebelumnya. Sebagian besar penduduk muslim merupakan pendatang dari Indonesia berjumlah 30.000 jiwa, disusul oleh Pakistan, Bangladesh, Iran, dan negara lain. Menurut data tahun 2016 terdapat sekitar 120.000 penduduk asing beragama Islam di Jepang dan 10.000

penduduk asli Jepang beragama Islam. Populasi muslim di Jepang didominasi oleh pelajar asing muslim sedangkan kebanyakan penduduk muslim asli Jepang adalah wanita yang menikah dengan penduduk muslim asing. Penduduk muslim ini sebagian besar tinggal di tiga wilayah metropolitan Jepang yaitu Tokyo, area metropolitan Chukyo, dan Kinki. Walaupun jumlahnya hanya 0,1 % dari total penduduk Jepang namun hal ini cukup menunjukkan peningkatan.

Makanan halal sangatlah penting bagi penduduk muslim, dengan meningkatnya jumlah penduduk muslim dan wisatawan muslim di Jepang maka kebutuhan pokok berupa makanan halal di Jepang juga meningkat namun tempat makan halal di Jepang masih jarang ditemukan. Dalam artikel jurnal dari Shazlinda Md Yusof dan Noriyuki Shutto (2012) yang berjudul “*The Development of Halal Food Market in Japan: An Exploratory Study*”, meningkatnya jumlah pelajar asing muslim yang belajar di berbagai universitas di Jepang juga menjadi faktor meningkatnya kebutuhan makanan halal di Jepang. Menanggapi hal tersebut, maka pihak universitas mulai menyediakan kantin halal pada tahun 1995 yang dipelopori oleh Universitas Osaka, diikuti oleh Universitas Kyushu (2005), Universitas Nagoya (2006), Universitas Tokyo dan Universitas Tohoku (2007), kemudian Universitas Kyoto (2009) dan Universitas Waseda (2012).

Menurut Sugimoto H. (2000) dalam jurnal artikel dari Ilma Swaindra Janti (2020) kebutuhan akan makanan halal di Jepang ini dihadapi pula oleh muslim yang berusia antara 20 sampai 40 tahun, dimana mereka juga memiliki anak-anak yang berusia antara 0 sampai 11 tahun. Dimana anak-anak tersebut masih sekolah. Secara umum penduduk muslim di Jepang memilih untuk membuat masakannya sendiri dari rumah

dikarenakan masih jarang ditemukan tempat makan halal atau non-babi khususnya di kota-kota kecil Jepang. Terdapat 4 kategori makanan yang dapat dikonsumsi penduduk muslim di Jepang yaitu makanan yang bersertifikasi halal resmi dan memiliki logo halal, kategori kedua yaitu *muslim friendly* yaitu tempat makan yang menyediakan menu halal namun juga tersedia menu tidak halal, kategori ketiga *muslim welcome* yaitu tempat makan yang tidak menyediakan alkohol dan babi namun makanannya tidak memiliki sertifikat halal, dan kategori keempat adalah makanan *vegetarian* dan makanan yang tidak mengandung babi atau daging.

Dengan meningkatnya jumlah wisatawan asing muslim di Jepang dan kebutuhan makanan halal di Jepang. Untuk mempermudah wisatawan dan penduduk muslim untuk mencari informasi yang berhubungan dengan makanan halal dan Islam maka tersedia website muslim seperti *halalgourmet.jp* dan *foodiversity.today*.

### 3.3 Tempat Makan Halal di Jepang

Banyaknya peningkatan jumlah wisatawan muslim tentu mendesak produsen Jepang untuk menyediakan makanan halal. Menurut website *www.halalgourmet.jp* (situs yang dapat digunakan untuk membantu mencari restoran dengan menu halal di Jepang) tercatat dari awal bulan Oktober 2017 sampai November 2019, terdaftar sebanyak 729 restoran yang menyediakan makanan halal, tapi diantaranya hanya ada 185 tempat yang memiliki sertifikasi halal.

Tabel 1. Jumlah Restoran yang Menyediakan Menu Halal

Perfektur	Menu Halal	Sertifikasi Halal 2017	Sertifikasi Halal 2019
Tokyo	326-310	73	92
Osaka	52-55	14	16

Hokkaido	45-52	-	1
Kyoto	39-40	23	21
Aichi	37-33	5	6
Kanagawa	36-40	1	2
Hyogo	33-36	7	7
Chiba	26-25	10	10
Fukuoka	20-14	2	2
Saitama	14-17	2	2
<b>Total</b>	<b>788-729</b>	<b>161</b>	<b>185</b>

<sup>1</sup>[www.halalgourment.jp](http://www.halalgourment.jp)

Pada umumnya masakan Jepang menggunakan bahan dasar non-halal seperti mirin (alkohol) dan daging babi. Negara Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki permintaan produk halal yang tinggi dibandingkan negara-negara lain. Hal ini disebabkan karena banyaknya wisatawan muslim yang datang ke Jepang. Dengan ini tentu menjadikan restoran menu halal semakin bertambah terutama yang populer di kalangan wisatawan muslim. Berikut adalah beberapa restoran menu halal yang populer:

### 3.3.1 Matsuri

Matsuri adalah restoran menu halal paling populer di Osaka bagian timur. Restoran ini telah melayani lebih dari 7.000 pengunjung muslim dalam kurun waktu kurang dari 1 tahun sejak beroperasi. Untuk datang ke sini hanya perlu berjalan kaki 2 menit dari Stasiun Kereta Bawah Tanah Noda Hanshin. Tempat ini memiliki ciri khas tersendiri yaitu adanya bendera kuning yang terletak di depan toko. Di restoran Matsuri beragam kuliner khas seperti *takoyaki* dan *okonomiyaki* dapat dinikmati. Selain itu pengunjung juga dapat menikmati “*Halal Kobe Beef Teppan Yakiniiku*” dan “*Curry Rice*” yang sangat populer. Dan, dengan konsep

“*everyone can eat the same table*”, restoran Matsuri kini juga mulai menyajikan hidangan ramah *vegetarian* untuk mengajak lebih banyak pelanggan berkunjung.

Keistimewaan lain yang dimiliki restoran ini yaitu ruangan tipe privat dilengkapi dengan furnitur bergaya Jepang klasik, seperti *fusuma* (pintu geser ala Jepang), *tatami* dan *zabuton* (bantal alas duduk ala Jepang). Selain itu, ada *happi* (baju luaran ala Jepang) dan kipas ala Jepang yang bisa dipakai sebagai properti jika ingin berfoto. Restoran ini juga menyediakan tempat salat yang dilengkapi dengan sajadah dan arah kiblat. Walaupun tempatnya sempit, namun pemilik restoran tetap mengupayakan sebaik mungkin demi kenyamanan pengunjung. Selain itu, keistimewaan yang lain dari restoran ini adalah ternyata pengunjung bisa memasak sendiri *takoyaki* yang akan dipesannya. Menu ini dibandrol dengan harga 734 yen (harga termasuk pajak).

### 3.3.2 Sumiyakiya

Sumiyakiya merupakan restoran yang terkenal oleh wisatawan muslim dari berbagai negara yang berlokasi di Roppongi, Tokyo. Tak sedikit pejabat negara dari negara-negara mayoritas muslim yang pernah singgah ke tempat ini salah satunya adalah Mahatir Mohamad (Perdana Menteri Malaysia). Restoran ini menjual olahan daging seperti *yakiniku* yang pastinya halal, dan pas sekali untuk para pecinta makanan Jepang yang terkenal lezat. Selain itu ada juga menu sayur-sayuran segar yang siap memanjakan lidah para pengunjung. Dan, yang lebih serunya lagi harga paket makanan yang ditawarkan pun cukup murah, mulai dari 1000 yen untuk paket makan siang dan 4000 yen untuk makan malam.



Selain itu daging sapi yang diujakan di kedai Sumiyaki ini memiliki konsep “aman dan terjamin”. Sapi-sapi yang dipilih adalah jenis campuran dari prefektur Miyazaki (sapi ternak yang lahir dari persilangan jenis *black wagyu* dengan jenis *holstein*). Lalu, demi menjaga kesehatan para pelanggan, di dalam daging yang disediakan oleh kedai juga diolah dan dibumbui terlebih dahulu dengan racikan bumbu-bumbu yang segar dan harum tentunya. Dan yang paling penting restoran ini telah bersertifikasi halal. Hal ini terbukti dari sebuah sertifikat halal lokal asli yang terpajang di dekat pintu masuk.

### 3.3.3 *Sushiken Asakusa*

Sushiken Asakusa adalah restoran sushi bersertifikat halal pertama di Jepang. Terletak di Asakusa Tokyo, restoran ini menyediakan *sushi* halal untuk pelanggan muslim dan layanan ramah muslim. *Sushi* merupakan olahan daging ikan, namun biasanya *sushi* di Jepang dicampur dengan *rice vinegar* atau *mirin* pada nasinya yang membuat rasanya semakin mantap. Tetapi rasa yang ditawarkan oleh restoran ini tetap enak walaupun bahan-bahan tadi sudah disubstitusi oleh bahan yang halal. Harga yang ditawarkan pun juga cukup ramah dikantong, hanya perlu mengeluarkan uang sebesar 1300 yen sudah dapat menikmati *sushi* Jepang yang halal. Restoran ini berlokasi tepat di sebelah pintu keluar no.1 Stasiun Asakusa di jalur Tsukuba Express.

### 3.3.4 *Gyoen Ramen Ouka*

Gyoen Ramen Ouka merupakan salah satu restoran yang sudah mendapat sertifikasi halal dari Masjid Otsuka. Restoran ini berada di Shinjuku Tokyo dan merupakan salah satu taman terpopuler di Tokyo. Kebijakan

restoran yang bagus tentu dimiliki oleh restoran ini yaitu menjadi restoran yang dapat dinikmati oleh semua orang, sehingga restoran ini menawarkan berbagai jenis hidangan *ramen* dengan bahan yang halal dan juga *vegetarian* dan tentunya dapat dikonsumsi oleh wisatawan muslim. Gyoen Ramen ini ternyata salah satu restoran yang paling ramah di Tokyo karena gedungnya dibangun dengan dekorasi yang bisa diakses oleh orang-orang yang memiliki kebutuhan khusus seperti di kursi roda dan lain sebagainya.

*Ramen* ini menawarkan rasa baru yang cukup berbeda dari *ramen* halal lainnya. Aroma kaldu ikan *sea bream* pada *ramen* nya terasa wangi. Dan setelah menikmati *ramen*, pengunjung bisa mencoba *ochazuke* (nasi dengan guyuran kuah atau teh). *Ochazuke* memakai sup dari sisa *ramen* yang sudah habis. Dan sebagai pembilas mulut, restoran ini menyediakan juga *organic black tea* di akhir santapan. Untuk harganya sendiri restoran ini menawarkan hidangan paket *ramen* dengan aneka ragam pilihan mulai dari harga 1100 yen.

### 3.3.5 *Ginza Itsuki*

Ginza Itsuki merupakan restoran spesial *tendon* dimana memperoleh popularitas yang luar biasa sejak mulai menyajikan menu ramah muslim ini. Restoran ini terletak di Ginza Inz 1 lantai 2, sekitar 3 menit jalan kaki dari *central entrance* stasiun JR Yurakucho (stasiun JR Yurakucho dapat diakses dengan mudah melalui stasiun Tokyo, stasiun Nihonbashi, dan stasiun Ginza). Sebagai restoran khusus *tendon*, tentu Ginza menyediakan *tendon* yang otentik.

*Tendon* di restoran ini berbeda dengan restoran lainnya karena tempura di *tendon* Ginza jumlahnya banyak dan set

dengan *chawanmushi* (pudding telur Jepang), sup miso, dan asinan jepang. Selain disajikan oleh koki yang professional, tempura Ginza terbuat dari beragam bahan makanan seperti udang, kacang panjang, dada ayam yang tentu saja terong, jamur, dan yang paling mengejutkan adalah, tempura telur setengah matang yang pastinya bersertifikasi halal. Di sini kecap yang disiramkan ke *tendon* merupakan kecap original Ginza yang dalam pembuatannya tentu menggunakan kecap yang bersertifikasi halal. Untuk rasanya jelas tidak diragukan lagi, kulit tempura yang digoreng garing dengan udang yang segar dan labu yang manis ditambah lagi kecap yang disiramkan ke tempura tentu membuat rasa *tendon* semakin lezat.

Selain ada restoran menu halal, di Jepang juga ada beberapa *halal market* yang tentunya juga banyak diburu oleh wisatawan muslim. Salah satunya yang paling lengkap dan terkenal adalah Gyomu Super merupakan supermarket yang berada di Tokyo dan sangat terkenal karena harga barangnya yang terjangkau. Supermarket ini memiliki cabang lebih dari 800 cabang di seluruh Jepang (terhitung April 2018). Supermarket ini tak hanya menjual barang kebutuhan rumah tangga, tetapi juga produk-produk dalam kemasan besar untuk kebutuhan restoran. Selain itu ada juga berbagai jenis biskuit, wafer, dan coklat yang tentunya bersertifikasi halal. Produk-produk yang dijual di supermarket ini hampir selalu tersedia sepanjang waktu. Pada pameran *Halal Expo Japan 2016*, ada banyak permintaan untuk daging sapi halal dan akhirnya permintaan tersebut dapat direalisasikan. Daging sapi diimpor dari Australia dan telah mendapatkan sertifikat halal dari lembaga sertifikasi Halal Australia. Kemudian, dagingnya dipotong di pabrik Jepang yang telah bersertifikat halal.

Di Gyomu Super ada salah satu produk paling terkenal yaitu produk olahan susu dalam karton. Ini merupakan produk original yang dibuat di pabrik-pabrik pribadi mereka. Mulai dari *mizu yokan*, puding kustar, hingga kue *rare cheese*, semuanya adalah camilan manis berbahan susu yang dijual dalam kemasan karton. Harganya kurang lebih berkisar antara 150 hingga 300 yen.

### 3.4 Sertifikasi Halal di Jepang

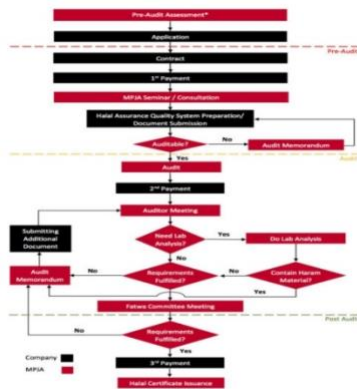
Seiring dengan berkembangnya populasi dan wisatawan muslim di Jepang tentunya berpengaruh pada meningkatnya kebutuhan makanan halal. Jepang sendiri sudah memiliki beberapa organisasi yang mengeluarkan sertifikat halal. Salah satu contohnya adalah *Muslim Professional Japan Association* (MPJA) yang berlokasi di Shinjuku, Tokyo. Sertifikasi halal MPJA telah diakui oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) sejak tahun 2015 serta Jabatan Agama dan Kemajuan Islam Malaysia (JAKIM) sejak tahun 2017. MPJA juga termasuk ke dalam anggota *World Halal Food Council* (WHFC) sejak 2015. WHFC mewakili 46 lembaga sertifikasi halal termasuk dari Asia, Australia, New Zealand, Amerika, dan Eropa dengan total 26 negara.

Dikutip dari CNN Indonesia, tahun 2016 Lia Amalia, Kepala Bidang Sosialisasi dan Promosi Halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM) MUI menjabarkan badan sertifikasi halal di dunia yang diakui oleh MUI berarti memiliki standar yang sama dan apabila tidak diakui maka memiliki standar yang berbeda. Standar yang diterapkan oleh MUI dalam pengecekan kehalalan sebuah produk terbagi menjadi beberapa jenis yang semuanya berasal dari Syariat Islam dan juga Fatwa

MUI, dan terkumpul menjadi Standar Sertifikat MUI. Standar Sertifikat MUI terbagi menjadi beberapa jenis, yaitu HAS 23103 untuk kategori penjagalan atau pemotongan hewan, HAS 23201 untuk bahan-bahan halal, HAS 23101 untuk kategori industri pengemasan, HAS 23102 untuk restoran, dan HAS 23104 untuk katering.

Proses untuk mendapatkan sertifikasi halal oleh MPJA, ada 5 tahapan yang harus dilakukan:

1. Permohonan sertifikasi halal
2. Proses evaluasi pengajuan
3. Persetujuan dan penetapan
4. Pemeriksaan lokasi
5. Evaluasi Komite Fatwa



Gambar 1. Tahapan Sertifikasi Halal oleh MPJA

<https://mpja.jp/halal-certificate?lang=en>

Lalu persyaratan dasar untuk mendapatkan sertifikasi halal oleh MPJA terbagi menjadi 2, yaitu:

1. Untuk restoran dan manufaktur
  - a. Tidak memiliki kandungan babi dan turunannya.
  - b. Tidak memiliki kandungan bahan yang memabukkan dan turunannya.

- c. Bahan asal hewan harus berasal dari hewan halal yang disembelih sesuai dengan kaidah Islam dan dibuktikan dengan sertifikat halal.
- d. Tidak memiliki kandungan bahan yang mengandung bahan yang dilarang atau digolongkan ke dalam najis seperti: bangkai, darah, bahan yang memabukkan, bahan yang berasal dari organ manusia, *feses*, dll.
- e. Semua fasilitas penyimpanan, gerai ritel.

## 2. Untuk rumah potong hewan

- a. Harus mempekerjakan penyembelih yang beragama Islam dan terlatih dalam proses penyembelihan menurut prinsip Islam (memiliki sertifikat penyembelihan).
- b. Lokasi pemotongan harus jauh dari tempat peternakan babi dan lokasi pemotongan.
- c. Menerapkan prosedur standar penyembelihan sesuai prinsip Islam.

Kemudian dalam persyaratan Sistem Manajemen Jaminan Halal (HAMS) MPJA, perusahaan harus menyampaikan laporan audit internal setiap tiga bulan untuk mempertahankan standar kualitas MPJA yang tinggi. Hal ini ditujukan untuk menjamin produksi halal pada pabrik atau perusahaan dilakukan sesuai dengan persyaratan halal secara teratur.

## 4. Kesimpulan

Keberadaan industri makanan di Jepang sangatlah penting. Walaupun jumlah penduduk muslim di Jepang hanya 0,1 % dari keseluruhan penduduk Jepang namun angka ini meningkat dari tahun ke tahun. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan muslim asing dan jumlah penduduk muslim Jepang maka kebutuhan makanan halal yang layak dikonsumsi oleh muslim meningkat.



Hal ini juga menjadi perhatian oleh pemerintah Jepang terbukti dengan meningkatnya jumlah tempat makan ramah muslim dan bersertifikasi halal di daerah Jepang. Data tahun 2019 menunjukkan terdapat 185 tempat makan bersertifikasi halal yang tersebar di kota-kota Jepang. Angka ini meningkat dibandingkan dengan tahun 2017 dimana hanya terdapat 161 tempat makan yang bersertifikasi halal di Jepang. Terdapat beberapa tempat makan halal yang populer dan mudah ditemui di kota-kota besar Jepang. Biasanya tempat makan tersebut banyak menjual menu *vegetarian*.

Selain tempat makan terdapat juga *halal market* yaitu tempat yang menjual bahan makanan yang telah berlabel halal, namun *halal market* di Jepang belum banyak ditemukan. Di Jepang juga terdapat pameran dan *expo* tentang makanan halal. Bahan makanan di *halal market* dan *event* biasanya adalah bahan impor dari luar negeri yang telah bersertifikasi halal di masing-masing negara. Jepang sekarang juga sudah memiliki lembaga atau organisasi yang mengeluarkan sertifikasi halal yaitu *Muslim Profesional Japan Association* (MPJA). Untuk mendapatkan sertifikasi halal dari MPJA harus melewati beberapa tahap.

Dengan adanya sertifikasi halal dan meningkatnya keberadaan makanan halal di Jepang menjadikan penduduk muslim dan wisatawan muslim di Jepang tidak perlu khawatir untuk memenuhi kebutuhan dasar yaitu makanan.

#### Daftar Pustaka

*companies*. Kyushu University Business School, Japan.

Janti, I.S. 2020. *Peran Omotenashi dalam Meningkatkan Makanan Halal di*

*Jepang*. Program Studi Jepang. Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya. Universitas Indonesia.

Sugiyama, Shigehiko. (2014). Consideration of the nature of halal and food safety: In order to greet the tourist from ASEAN countries. *JAFIT International Tourism Review*, 21, 129-136. (in Japanese)

Shazlinda, M.Y. dan Shutto, Noriyuki. (2014). The Development of Halal Food Market in Japan: An Exploratory Study. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 121, 253-261.

Wahidati, Lufi, dan Eska, Nia Sarinastiti. (2018). Perkembangan Wisata Halal di Jepang. *Jurnal Gama Societa*. UGM Yogyakarta hal 9-19.

<https://m.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20151017100852-262-85453/jaminan-halal-dari-luar-negeri-sama-dengan-halal-dari-mui>: (Diakses pada 8 Desember 2020)

[www.halalmui.org](http://www.halalmui.org): (Diakses pada 8 Desember 2020)

<https://japanesestation.com/lifestyle/japan-fact/jepang-target-1-juta-wisatawan-muslim-pada-tahun-2020> (Diakses pada 9 Desember 2020 )

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/68856/Chapter%20III-IV.pdf?sequence=2&isAllowed=y>: (Diakses pada 9 Desember 2020)

<https://matcha-jp.com/id/4074> (Diakses pada 8 Desember 2020)

<https://matcha-jp.com/id/815>: (Diakses pada 8 Desember 2020)

[https://fooddiversity.today/id/article\\_40093.html](https://fooddiversity.today/id/article_40093.html): (Diakses pada 9 Desember 2020)

<https://press.ikidane-nippon.com/id/a00639/>: (Diakses pada 9 Desember 2020)

<https://www.halgourmet.jp/restaurant/725268>: (Diakses pada 9 Desember 2020)

<https://food.detik.com/info-halal/d-3037512/ramen-ouka-restoran->

[ramen-halal-baru-di-tokyo](#) (Diakses pada 9 Desember 2020)

Kira

Nakayama

<https://www.artforia.com/nikmati-menu-ramen-halal-dan-vegetarian-di-shinjuku-gyoen-ramen-ouka/> : (Diakses pada 9 Desember 2020)