

**KONSEP HALAL PADA RESTORAN JEPANG DI
SEIROCKYA NO PORK RAMEN**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh ujian diploma bahasa jepang pada Program Studi Bahasa Jepang STBA JIA Bekasi



DIAJENG FANDIKA PANGESTI

43131.320141.002

**PROGRAM STUDI BAHASA JEPANG
SEKOLAH TINGGI BAHASA ASING JIA**

BEKASI

2018

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama : Diajeng Fandika Pangesti
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.320141.002
Program Studi : Bahasa Jepang
Judul KTI : Konsep Halal Pada Restoran Jepang di
Seirock Ya No Pork Ramen

Disetujui oleh:

Penguji,



Ani Sunarni, SS
NIDN.43D108128

Ketua STBA JIA



Drs. H. Sudjianto, M.Hum.
NIP. 195906051985031004

LEMBAR PENGESAHAN

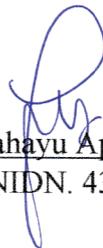
KONSEP HALAL PADA RESTORAN JEPANG DI SEIROCK YA NO PORK RAMEN

Diajeng Fandika Pangesti

43131.320141.002

Disahkan oleh

Pembimbing



Rahayu Aprilianti, SS

NIDN. 43D108125

Ketua STBA JIA



Drs. H. Sudjianto, M.Hum.

NIP. 195906051985031004

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Diajeng Fandika Pangesti
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.320141.002
Program Studi : Bahasa Jepang
Judul Karya Tulis Ilmiah : Konsep Halal Pada Restoran Jepang di Seirock
Ya No Pork Ramen

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis ilmiah yang saya buat adalah asli bukan plagiat atau saduran. Apabila di kemudian hari terdapat kecurangan dalam penelitian ini, maka menjadi tanggung jawab saya di kemudian hari.

Bekasi, 10.09.2018



Diajeng Fandika Pangesti
NIM.43131.320141.002

SURAT KETERANGAN LAYAK UJIAN SIDANG

Saya pembimbing KTI, dengan ini menyatakan bahwa mahasiswa berikut :

Nama : Diajeng Fandika Pangesti
Nomor Induk Mahasiswa : 43131.320141.002
Judul KTI : Konsep Halal pada Restoran Jepang di Seirock Ya
No Pork Ramen

Sudah layak untuk mengikuti ujian sidang KTI yang akan dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2018, karena sudah menyelesaikan masa bimbingan dan mengikuti konsultasi-konsultasi lainnya. Selanjutnya untuk kesempurnaan hasil karya tulis yang sudah dibuat, maka saya menyerahkan sepenuhnya kepada Tim Penguji Sidang KTI untuk menguji hasil karya dari mahasiswa tersebut.

Bekasi, 10 Agustus 2018



Rahayu Aprilianti, S.S

NIDN : 412048501

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KTI	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTAKSI.....	vi
要旨.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang Masalah	1
B. Rumusan dan Batasan masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat penelitian	4
D. Definisi Oprasional	5
E. Metode Penelitian	6
F. Sistematika Penelitian.....	8
G. Waktu dan Tempat Penelitian.....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
A. Deskripsi Konsep.....	11

1. Konsep Halal.....	11
2. Restoran Jepang	14
3. Seirock ya no Pork Ramen.....	15
B. Penelitian Relevan	20
BAB III PROFIL PERUSAHAAN.....	20
A. Sejarah Seirocky Ya No Pork Ramen	20
B. Stuktur Organisasi	22
C. Prosedur Kerja.....	24
D.Tugas-tugas di bagian Dapur	25
E. Model Kerja.....	27
BAB IV LAPORAN HASIL OBSERVASI	30
A. Deskripsi Data	30
1. Kebijakan Halal PT JOYPACK FOODS INDONESIA	32
2. Penjelasan Poin kritis dan Standar Operasional Prosedur dalam Restoran ...	37
3. Poin Pengecekan Untuk Menjaga Kondisi Halal	44
4. Pedoman Pelaksanaan dan Persetujuan dalam Perubahan Informasi.....	44
B. Bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan ramen.....	46
C. Bahan – bahan untuk toping Ramen	47
D.Bahan-Bahan Pengganti Non Halal.....	48
E.Bahan-Bahan Tanpa Label Halal	48

F. Beberapa Istilah Bahasa Jepang yang sering digunakan	49
G. Urutan Kerja di Restoran Seirock Ya No Pork Ramen	50
H. kendala-kendala observasi	52
I. pemecahan masalah.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

BAB I

Pendahuluan

A. Latar belakang

Pengaruh dari adanya globalisasi ini tidak hanya berdampak pada masuknya budaya asing ke Indonesia saja, melainkan juga berpengaruh terhadap perkembangan kuliner yang ada di Indonesia. Banyak restoran-restoran asing yang berdiri sejajar dengan restoran khas nusantara. Jepang merupakan salah satu negara yang memiliki perkembangan restoran yang pesat di Indonesia. Pertumbuhan restoran Jepang di Indonesia kian pesat seiring semakin eratnya hubungan antara Indonesia – Jepang yang saling bekerja sama tidak hanya di bidang ekonomi, budaya, kesenian, dan pendidikan tetapi juga mengembangkan kerjasama di sektor kuliner. Peminat kuliner Jepang yang ada di Indonesia juga tidaklah sedikit dan penyesuaian rasa yang dilakukan oleh chef Jepang terhadap lidah orang Indonesia bukanlah hal yang sulit.

Jepang terus melakukan inovasi terhadap menu makanan yang disajikan dengan memadukan rasa khas di lidah orang Indonesia. Indonesia dan Jepang memiliki perbedaan bisnis makanan, karena terkadang yang berhasil di Jepang belum tentu berhasil di Indonesia, dengan perubahan empat musim, di Jepang selalu ada menu sesuai musim. Sementara di Indonesia restoran-restoran Jepang berlomba-lomba untuk membuat promo menarik sehingga konsumen tertarik. Tidak hanya meningkatkan promo-promo saja,

melainkan juga meningkatkan kualitas rasa di setiap restoran dan pelayanan yang prima agar konsumen senang. Berawal dari rasa kekhawatiran saat akan menyantap makanan Jepang, halal atau tidaknya makanan tersebut belum diketahui secara pasti. Namun selain itu juga masyarakat Indonesia masih awam dalam memahami istilah-istilah yang terkandung di dalamnya. Di balik berkembang pesatnya restoran Jepang di Indonesia, hanya sebagian restoran saja yang telah bersertifikat halal. Oleh karena mayoritas masyarakat di Indonesia beragama muslim, sebagian restoranpun menyesuaikan dengan peraturan-peraturan yang ada untuk dapat mencakup seluruh konsumen di Indonesia. Pengetahuan mengenai makanan halal atau tidak sangat penting bagi masyarakat umum, terutama umat Islam, dan sangat berpengaruh terhadap perilaku konsumen karena konsumen Islam cenderung memilih produk yang telah dinyatakan halal dibandingkan dengan produk yang belum dinyatakan halal oleh lembaga yang berwenang (Sumarwan, 1997 : 208).

Sebagian restoran Jepang mendukung dengan adanya penerapan sertifikasi halal oleh pemerintah, namun selain karena kesulitan dalam mengurus surat untuk mengajukan sertifikasi halal, bahan-bahan yang seharusnya ada dalam masakan tersebut harus dihilangkan atau digantikan dan memungkinkan merubah rasa asli dari masakan tersebut. Hal tersebut merupakan salah satu kendala restoran-restoran asli Jepang yang masih mempertahankan keaslian bahan dan citarasa. Meskipun proses produksi sudah menerapkan kaidah yang ditentukan, beberapa bahan baku yang digunakan mengandung bahan non-halal sehingga tidak diterima oleh MUI.

Sementara itu, restoran siap saji asing yang ada di Indonesia biasanya sudah mengikuti kaidah halal karena pemilik lisensi di negara asalnya telah mempelajari kebutuhan konsumen Indonesia. Restoran Jepang merupakan salah satu restoran yang belum bisa mendapat sertifikasi halal. Terlihat dari beberapa restoran besar yang ada, tidak seluruhnya memiliki logo halal. Sertifikasi halal tidak sekedar terkait pada aspek keagamaan, tetapi menjaga kualitas penjaminan mutu dan memberikan kepastian bagi konsumen. Karena latar belakang inilah penulis merasa tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul “Konsep halal pada restoran Jepang di Seirockya no pork ramen”.

B. Rumusan dan Batasan Masalah

1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan penulis di atas, maka rumusan masalahnya adalah :

- a. Bahan – bahan apa saja yang digunakan untuk menggantikan bahan-bahan non halal ?
- b. Kesulitan apa yang ada dalam mengajukan sertifikasi halal di restoran Jepang ?
- c. Istilah – istilah apakah yang terdapat pada makanan Jepang ?

2. Batasan Masalah

Dalam penelitian ini peneliti membatasi masalah hanya tentang “Konsep halal pada restoran Jepang di Seirockya no pork ramen”.

C. Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Masalah

Penelitian ini memiliki tujuan untuk :

- a. Untuk mengetahui bahan apa saja yang digunakan untuk menggantikan bahan-bahan non halal.
- b. Untuk mengetahui kesulitan restoran Jepang dalam mengajukan sertifikasi halal.
- c. Untuk mengetahui istilah – istilah yang terdapat pada makanan Jepang.

2. Manfaat penelitian

- 1) Memberikan wawasan kepada peneliti dan pembaca tentang Konsep penerapan ramen halal di sebuah restoran Jepang.
- 2) Mengetahui istilah – istilah yang terdapat pada makanan Jepang.
- 3) Mengetahui standar – standar apa saja yang diberikan oleh MUI untuk sebuah restoran dalam mengajukan sertifikasi halal.
- 4) Dapat mengetahui bahan – bahan yang halal maupun non halal.

D. Definisi Oprasional

a) Konsep halal

Menurut departemen Agama Malaysia (Jakim) konsep halal di definisikan sebagai sesuatu yang diperbolehkan oleh hukum syariat (Jakim, 2012) makanan halal berarti diperbolehkan atau sah oleh hukum syariat yang harus sesuai dengan syariat.

b) Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial dengan memberikan pelayanan terbaik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman (Marsum, 1991)

c) Seirockya no pork ramen

Merupakan restoran yang dikelola oleh PT. JOYPACK FOODS INDONESIA yang berdiri di Jakarta sejak November 2014 dan merupakan restoran ramen dengan sertifikat halal pertama di Indonesia. Seirockya no pork ramne sendiri didirikan dengan tujuan agar masyarakat muslim yang ada di Indonesia khususnya di Jakarta yang menyukai makanan Jepang tidak khawatir lagi dengan makanan yang dimakannya karena telah bersertifikat halal oleh MUI.

E. Metode penelitian

Dalam pengumpulan data untuk melengkapi informasi di dalam jurnal ini yang termasuk kedalam penelitian kualitatif yang pada dasarnya merupakan suatu proses penyelidikan, yang mirip dengan pekerjaan detektif (Miles, 1992 :135). Dari data-data yang didapat kemudian dihimpun dengan data-data tambahan lainnya. Sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan. Sedangkan data tertulis, foto, dan statistik adalah data tambahan.

Dalam teknik kualitatif ada beberapa teknik yang digunakan dalam pengumpulan data penelitian;

1. Observasi (pengamatan)

Dengan teknik observasi ini memungkinkan penulis untuk mengamati langsung suatu kegiatan yang sedang dilakukan. Penulis dapat memperoleh pandangan-pandangan mengenai apa yang sebenarnya dilakukan, serta dapat menggambarkan lingkungan fisik dari kegiatan-kegiatan lainnya, dan untuk pekerjaan-pekerjaan yang rumit, dapat diidentifikasi kegiatan-kegiatan yang tidak tepat yang telah digambarkan oleh teknik pengumpulan data yang lain.

2. Wawancara

Teknik ini dilakukan untuk menghubungkan peneliti dengan objek yang diteliti, untuk mengobservasi tempat kerja, dan juga memberikan pertanyaan-pertanyaan yang berkaitan dengan temuan pada saat observasi.

3. Dokumen perusahaan yaitu pengumpulan data-data melalui dokumen-dokumen perusahaan seperti buku-buku referensi tentang ramen halal.

F. Sistematika penelitian

Untuk memahami lebih jelas laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada Laporan Karya Tulis Ilmiah ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

1. BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, dan sistematika penulisan.

2. BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan karya tulis ilmiah serta beberapa literature review yang berhubungan dengan penelitian.

3. BAB III PROFIL PERUSAHAAN

Bab ini berisikan gambaran dan sejarah singkat restoran Ramen Seirockya, struktur organisasi, permasalahan yang dihadapi, alternatif pemecahan masalah, prosedur, dan model kerja.

4. BAB IV LAPORAN HASIL OBSERVASI

Bab ini berisikan tentang laporan hasil observasi yang berupa jawaban atas rumusan masalah. Yang terdiri dari pengetahuan dan definisi variabel, kendala-kendala yang dihadapi ketika observasi dan pemecahan masalah.

5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan yang mengacu kepada rumusan masalah dan saran yang mengacu kepada manfaat dari penelitian yang dilakukan.

Daftar Acuan

Lampiran

Daftar Riwayat Hidup

G. Waktu dan tempat penelitian

Berdasarkan surat pengantar yang telah dibuat oleh akademik STBA JIA, maka pada kerja praktek ini penulis mengusulkan untuk melaksanakan kerja praktek mulai tanggal 22 september 2017 . Akan tetapi, hal ini tidak menutup kemungkinan apabila pihak PT. JOYPACK FOOD INDONESIA - SEIROCYA NO PORK RAMEN memiliki ketentuan tersendiri mengenai waktu yang diberikan kepada penulis. Namun besar harapan kami apabila PT. JOYPACK FOOD INDONESIA - SEIROCYA NO PORK RAMEN dapat mempertimbangkan usulan tersebut.

Kerja Praktek akan dilaksanakan di :

Nama Perusahaan : 清六屋 RAMEN SEIROCK-YA – NO PORK
RAMEN

Alamat Perusahaan : Jl. Radio Dalam Raya No.9 RT 08 / RW 02, Kel.
Gandaria Utara, Kec. Kebayoran Baru, RT.10/RW.1,
Gandaria Utara, Kby. Baru, Kota Jakarta Selatan,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12140

Waktu : September 2017

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Deskripsi Konsep

1. Konsep Halal

“sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu juga jelas, namun di antara keduanya ada banyak perkara yang samar (syubhat) yang tidak diketahui banyak orang. Maka, barang siapa yang menjauhi perkara yang samar (syubhat), ia telah menjaga agama dan kehormatannya. Dan barangsiapa yang jatuh (mengerjakan) pada perkara – perkara syubhat, sungguh dia telah jatuh pada perkara yang haram, seperti penggembala yang menggembalakan ternaknya di sekitar hima (tanah larangan) yang dikhawatirkan akan memasukinya. Ketahuilah bahwa setiap raja memiliki batasan, dan ketahuilah bahwa batasan Allah ialah apa-apa yang diharamkan-Nya. Dan ketahuilah bahwa setiap tubuh ada segumpal darah yang apabila baik maka baiklah tubuh tersebut dan apabila rusak maka rusaklah tubuh tersebut. Ketahuilah, ia adalah qalbu. “ (HR.Muslim)

Perlu diketahui bahwa halal merupakan salah satu hal yang mutlak untuk diketahui oleh setiap muslim. Halal dan haram tersebut berkaitan dengan amal yang dilakukan oleh setiap muslim. Dalam hal ini penulis membatasi pemahaman halal dan haram hanya sebatas pengetahuan bahan-bahan yang telah mendapatkan sertifikasi halal oleh MUI. Di Indonesia, agama memainkan peran yang lebih penting dari pada di barat, ini merupakan hal yang wajib dipertimbangkan untuk beradaptasi dengan budaya Indonesia.

“Saya menyarankan beberapa minggu sebelum tiba di Indonesia, pengganti saya orang Indonesia dalam satu organisasi dan belajar darinya tentang agama yang dianut yang berkaitan dengan hal-hal yang sensitif. Kamu tidak harus

menjadi muslim akan tetapi kamu harus sadar akan dampak islam dalam kehidupan dan bisnis.” (Brandt, 1997 : 137)

Konsep halal hadir dikarenakan oleh faktor agama yang menjadi karakteristik demografi yang sangat penting. Sebagaimana diketahui bahwa, sebanyak 87,02 % dari jumlah total populasi penduduk Indonesia menganut agama islam (Sumarwan,2014 : 224). Hal tersebut diataslah yang mempengaruhi perilaku konsumen di Indonesia. Konsumen muslim akan memilih produk yang halal karena ketentuan dalam ajaran agama islam mengenai makanan halal sangat ditekankan. Itu sebabnya konsumen akan lebih teliti dalam memilih produk terutama makanan yang dikonsumsi. Dan oleh karena itu konsumen yang beragama islam tentunya akan memilih produk makanan yang telah mendapat sertifikat halal oleh MUI.

Memakan makanan halal merupakan sebuah kewajiban bagi umat islam yang seperti diperintahkan di dalam Al Quran surah al maidah : 3;

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang terpukul, yang jatuh, yang tertanduk, dan diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu menyembelinya, dan (diharamkan bagimu) yang disembelih untuk berhala. Dan (diharamkan juga) mengundi nasib dengan anak panah (mengundi nasib dengan anak panah itu) adalah kefasikan. Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk (mengalahkan) agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka dan takutlah kepada-Ku. Pada hari ini telah Ku sempurnakan untuk kamu agamamu, dan telah Ku- ridha islam itu menjadi agamamu. Maka barang siapa

terpaksa karena kelaparan tanpa sengaja berbuat dosa, sesungguhnya Allah maha pengampunan.”

Berdasarkan keputusan menteri agama Republik Indonesia Nomor 519 tahun 2001 tanggal 31 november 2001 pasal 1 menunjuk Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai pelaksana pemeriksaan pangan yang menyatakan kehalalan suatu produk yang dikemas untuk diperdagangkan di Indonesia. Berdasarkan keputusan menteri tersebut dapat disimpulkan bahwa MUI adalah lembaga yang berwenang dalam mengaudit produk dan mampu menerbitkan sertifikat halal kepada perusahaan yang mengajukan uji kehalalan kepada MUI. Sertifikat halal inilah yang memberikan ijin kepada perusahaan untuk bisa mencantumkan logo halal pada setiap produk. Sertifikasi halal di Indonesia dikeluarkan resmi oleh MUI yang mengindikasikan bahwa produk sudah lolos tes uji halal, seperti :

- a) Tidak terdiri dari bahan-bahan yang mengandung hewan yang tidak diperbolehkan dalam hukum islam, yang disembelih tidak dengan aturan syariat.
- b) Tidak mengandung bahan-bahan yang najis menurut hukum syariat.
- c) Aman dikonsumsi dan tidak berbahaya.
- d) Tidak diproduksi dengan menggunakan alat-alat yang terkena najis menurut hukum syariat.
- e) Makanan dan bahan yang terkandung didalamnya tidak mengandung bagian dari makhluk hidup yang tidak diperbolehkan menurut hukum syariat.

- f) Pada saat persiapan, proses, pengemasan dan juga penyimpanan secara fisik terpisah dari makanan lainnya seperti dijelaskan diatas, atau apapun yang menurut hukum syariat didefinisikan sebagai najis.

Setelah syarat yang tersebut telah terpenuhi selanjutnya logo halal dapat diberikan sebagai jaminan keamanan bagi seorang konsumen muslim sehingga dapat memilih makanan yang baik baginya dan sesuai dengan aturan agama.

2. Restoran Jepang

Menurut Soekresno (2000:7), restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan pelayan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional. Restoran Jepang merupakan jenis *special* restoran dimana suasana dan dekorasi restoran tersebut disesuaikan dengan tema negara Jepang begitupun dengan makanan yang disajikan, begitupun dalam melayani pelanggan, sedikit banyak berdasarkan tatacara negara Jepang. Restoran yang didirikan di Indonesia memiliki beragam ciri khas untuk menarik pengunjung.

Disebutkan pula pengertian dari restoran Jepang adalah tempat untuk memperdagangkan jenis masakan tradisional Jepang yang didukung dengan cara pelayanan, sajian suasana, yang diwarnai dengan kebudayaan Jepang. arsitektur negara Jepang terkeal dengan dominasi bahan kayu serta hiasan dinding vertikal dan horizontal dari kayu. Garis dan kepolosan pada dinding menjadi cirikhas tersendiri dalam arsitektur Jepang (Rizka, 2016:82). terdapat beberapa jenis pelayanan restoran Jepang, yaitu :

1. Pelayanan swalayan

Pada jenis pelayanan ini pengunjung melayani dirinya sendiri. Awalnya pengunjung akan memesan menu yang diinginkan kepada pelayan restoran. Selanjutnya pelayan restoran akan menghadirkan bahan makan dalam keadaan mentah dan alat memasak ke meja pengunjung. Setelah itu pengunjung dapat memasak sendiri di atas meja makan yang telah dilengkapi dengan peralatan masak yang sudah disediakan.

2. Pelayanan antrian

Dengan cara ini, pengunjung mengambil nampan lalu, antri menuju *counter* di area *counter* tersebut pengunjung bebas memilih makanan yang dihidangkan. Setelah itu pengunjung menuju tempat pembayaran, dan kasir akan menghitung pembayaran berdasarkan jumlah makanan yang diambil.

3. Pelayanan sajian

Cara ini merupakan cara yang paling istimewa, dimana pengunjung dilayani mulai dari memesan menu makanan hingga tahap dimasak di tempat sampai siap untuk disajikan oleh pelayan restoran tersebut.

3. **Seirock Ya-no Pork Ramen**

Salah satu sampel restoran yang penulis ambil sebagai restoran Jepang pertama di Indonesia dengan logo halal, yang menyajikan ramen halal pada restorannya. Terletak di Jakarta Selatan bernama Seirockya no

pork Ramen. Di seirockya no pork ramen sendiri menjual berbagai macam jenis ramen yang telah bersertifikat halal.

Jenis-jenis ramen terdiri atas:

1. *Tantanmen*

Merupakan ramen dengan sup *toripaitan* yang dicampur dengan cimajan dengan topping sawi, *torisoboro*, *negi*, dan tambahan *layu* diatas topping.

2. *Toripaitan Shio*

Merupakan ramen dengan sup *toripaitan* yang dicampur dengan *tare shio* dan bawang putih, jahe yang sudah di haluskan.

3. *Toripaitan shoyu*

Merupakan ramen dengan sup *toripaitan* yang dicampur dengan *tare shoyu* dan bawang putih, jahe yang sudah di haluskan.

4. *Toripaitan ekstrim*

Merupakan ramen dengan sup *toripaitan* yang dicampur dengan *ebi oil*, *bombai oil* dan *tare ekstrim* dengan topping *niku*, *chasu*, sawi, *negi*, bawang goreng, lemon, dan *nori*.

5. Ramen level

Merupakan ramen dengan sup tokyo yang dicampur dengan sambal jepang (sesuai takaran level) perasan lemon dan *tare shio* dengan topping *niku*, *chasu*, sawi, *negi*, dan *nori*.

6. *Tokyo*

Merupakan ramen dengan sup tokyo yang dicampur dengan bubuk *tsukemen* dan *tare shoyu* dengan toping *niku, chasu, sawi, negi, dan nori*.

7. *Hokaido*

Merupakan ramen dengan sup tokyo yang dicampur dengan bubuk *tsukemen* dan *tare shio* dengan toping *niku, chasu, sawi, negi, dan nori*.

8. *Tsukemen*

Merupakan ramen dengan penyajian sup yang dipisah, ramen *tsukemen* sup dibuat dengan sup *toripaitan* yang dicampur bubuk *tsukemen, ebi oil, negi, dan tare tsukemen*. Topping *tsukemen* terdiri dari *niku, chasu, sawi dan nori*.

9. *Aburasoba ninja*

Merupakan ramen dengan penyajian ramen kering, dengan campuran banyak bumbu seperti, bubuk wijen, oister, parutan bawang putih, kuah tokyo, *goma oil, bombai oil, tare shoyu, dan negi* yang terlebih dahulu di masak.

10. *Aburasoba samurai*

merupakan ramen dengan penyajian ramen kering, dengan campuran banyak bumbu seperti, bubuk wijen, oister, perutan bawang putih, kuah tokyo, *goma oil, bombai oil, tare shio, dan negi* yang terlebih dahulu dimasak.

Tidak hanya menyajikan ramen saja, namun juga terdapat berbagai macam penunjang yang juga telah mendapatkan sertifikat halal seperti;

1. *Gyoza*

Sejenis lumpia dengan isi cincangan daging, kol, daun bawang dan telur.

2. *Gyuu yakiniku don*

Tumis daging sapi dengan campuran irisan paprika, wortel dan bawang bombai.

3. *Chicken katsu don*

Katsu goreng yang direbus bersamaan dengan bawang bombai, *tare oyako* dan telur.

4. *Onigirazu*

Nasi yang diberi alas *nori* untuk susi dengan topping ayam yang dihaluskan dengan *dressing salad*.

5. *Chicken teriyaki don*

Daging ayam yang telah dipotong dadu yang ditumis bersamaan dengan buncis dan bawang bombai.

6. *Appetizer karage*

Daging ayam yang sudah diberi bumbu jahe, soyu kikomen, lada, garam, bawang putih yang sudah dihaluskan kemudian digoreng dengan tepung.

7. *Appetizer chicken katsu*

Daging dada ayam yang dilapisi dengan *panko*.

8. *Japanese crouquette style*

Adonan kentang yang sudah dicampur dengan tumisan daging cincang, bawang bombai cincang serta butter yang dibalut dengan tepung terigu, telur dan *panko*.

9. *Niku mayo don*

Daging ayam yang sudah di rebus dengan tare niku, kemudian diberi toping dengan mayonaise

10. *Chahan*

Sejenis nasi goreng namun menggunakan *tare shio*

11. *Curry rice*

Nasi kari yang terbuat dari irisan wortel, kol, cincangan daging, bombai yang dikupas satu persatu kulitnya dan ditambah *cuury powder*.

12. *Karage don*

Sama seperti membuat *karage appetizer* hanya saja disajikan di atas mangkuk nasi dengan tambahan parutan kol serta *tare karage don*, potongan telur dan mayonise.

13. *Oyakodon*

Irisan daging ayam yang dioven selama beberapa menit, kemudian direbus bersamaan dengan tare oyako, bawang bombai dan telur.

B. Penelitian Relevan

Dalam E-jurnal yang berjudul Kaitan Antara Syar'i, Teknologi dan Sertifikasi oleh Dr. Ir. H. Anton Apriyantono meneliti tentang makanan dan minuman yang diharamkan. Dalam E-jurnal makanan dan minuman yang diharamkan tersebut dirincikan berdasarkan bahan utama dan bahan tambahan yang di impor dari negara barat atau negara non muslim yang banyak memproduksi babi dan produk turunannya. Selain itu, penjelasan mengenai kriteria lembaga pemeriksaan kehalalan juga dijelaskan dengan rinci.

BAB III

PROFIL PERUSAHAAN

A. Sejarah Seirocya No Pork Ramen

Izuru Ozeki adalah chef Ramen yang berpengalaman di Jepang. Dengan pengalamannya yang banyak, pada tahun 2009 Ia menciptakan ramen dengan rasa yang lezat dan membuka toko pertamanya di Tsukuba, Jepang. Oleh karena sukses dengan restoran pertamanya, Ia lalu membuka cabang kedua dan ketiga di kota yang sama Tsukuba pada tahun 2010. Staff terpilih yang telah di training dengan keras, pada tahun 2011 membuka restoran baru dengan nama Bikuma-ya di Takasaki, Gunma Prefecture. Kemudian pada tahun 2012, memperluas jaringan dan membuka cabang di berbagai kota besar seperti Tokyo, Saitama, Tochigi, Shizuoka.

Di tahun 2013, mendapat sertifikat dari Nasional ramen festival, berpartisipasi sebagai perwakilan ramen dari Jepang di Tokyo Spanyol festival. Di tahun yang sama mendirikan cabang baru di Numabukuro Tokyo. Di cabang baru ini *Mukaida* sebagai Manager cabang Jakarta melakukan Training mempelajari semua hal tentang ramen dan masakan Jepang lainnya di bawah arahan Guru Besar *Nagafuji Hiroshi*. Dan akhirnya, untuk memenuhi permintaan pembukaan cabang baru yang kuat, maka didirikanlah “Matsuda-ya” di Tokyo Nihonbashi Muromachi. Dan membuka cabang pertama kali di Luar Negeri dengan nama seiroku-ya yang didirikan di Jakarta Indonesia.

Ramen Seirockya di Jakarta adalah ramen tanpa babi yang didirikan di Jakarta pada bulan November 2014 ramen ini dibuat agar masyarakat muslim di Indonesia khususnya di Jakarta dapat menikmati ramen tanpa adanya unsur babi. Untuk menjamin kualitas dari ramen yang disajikan, seirockya no pork ramen membuat sendiri mie yang dijadikan sebagai ramen. Terdapat ruangan khusus yang digunakan sebagai tempat mengolah mie ramen dan kulit gyozza agar tetap steril sehingga dapat terjamin kebersihan dan kehalalan produk mie yang dihasilkan.

B. Struktur Organisasi



Berikut ini adalah tugas dan tanggung jawab dari masing-masing posisi pada gambar di atas :

1. **Director** merupakan manajemen puncak atas pembiayaan, sumber daya manusia, dan pengoprasian kegiatan perusahaan.
2. **Restourant Manager** bertanggung jawab atas operasional restoran termasuk manajemen shift, sumber daya manusia, pembelian, mengarahkan supervisor, leader, dan semua staff.

3. ***Administration Manager*** merupakan orang yang bertanggung jawab atas proses pembukuan atau akunting dan seluruh kegiatan administrasi dalam perusahaan.
4. ***Supervisor*** dan ***Assistant Supervisor*** adalah seseorang yang bersama dengan ***Manager*** bertanggung jawab atas operasional restoran termasuk sumber daya manusia dan penjualan. Mereka mengedukasi seluruh staf untuk mengikuti aturan perusahaan. Mereka juga merupakan anggota IHA (interna halal auditor)
5. ***Hall Leader*** dan ***Assistant Hall Leader*** merupakan seseorang yang bertanggung jawab atas pelayanan restoran, mengatur pembelian bahan-bahan dan perlengkapan restoran. Mereka juga bertanggung jawab untuk mengedukasi staf lainnya. Mereka juga tergabung sebagai anggota IHA.
6. ***Kitchen Leader*** dan ***Assistant Kitchen Leader*** adalah pihak yang bertanggung jawab atas proses produksi dan mengatur pembelian bahan-bahan. Mereka juga bertanggung jawab untuk mengedukasi staf lainnya. Mereka juga tergabung sebagai anggota IHA.
7. ***Office Staff*** adalah pihak yang bertugas atas proses pembukuan, pembuatan dokumen, dan pembelian. Paling tidak seorang ***Office Staff*** tergabung sebagai anggota IHA.

C. Prosedur Kerja

1. Karyawan harus hadir minimal 10 menit sebelum jam masuk kerja dengan memasukkan kartu absensi ke dalam mesin absensi.
2. Mencuci tangan, Seirockya sangat memperhatikan kebersihan hidangan yang akan disajikan kepada *cutomernya* oleh karena itu kebersihan menjadi faktor utama. Sebelum memulai pekerjaan atau setelah kembali dari toilet staff wajib mencuci tangannya terlebih dahulu.
3. Memakai *hachimaki* sebelum memulai kerja, bagi yang tidak memakai jilbab diwajibkan untuk memakai *hachimaki*. Selain berfungsi sebagai penyekat keringat *hachimaki* juga merupakan ikat kepala yang menjadi salah satu budaya orang Jepang.
4. Memakai efron untuk menjaga agar baju tetap bersih saat memasak di dapur.
5. Menyalakan gas, sebelum menyalakan gas, wajib bagi setiap karyawan untuk memastikan bahwa tungku gas tertutup dengan baik sehingga terhindar dari kebocoran gas agar aman pada saat menyalakan api.
6. Memastikan bahan-bahan ramen ataupun *donburi* tercukupi, agar pada saat berjualan tidak langsung kehabisan stok. Menjaga stok selalu ada sampai sift berikutnya masuk.
7. Menyajikan ramen panas, menyajikan *ramen* dalam keadaan panas merupakan prinsip utama dalam menyajikan ramen sehingga mangkuk dan sup harus selalu dalam keadaan panas.

8. Memanaskan dan memblender sup, Sup *Toripaitan* merupakan sup yang pekat sehingga perlu diblender setiap satu jam sekali atau 30 menit sekali apabila tidak ada *costumer* agar lemaknya bercampur dan rasa sup *Toripaitan* menjadi lebih lembut.
9. Melakukan 4 kali pengecekan untuk semua toping *ramen*. Pengecekan ini dilakukan untuk mengecek warna, rasa, aroma, dan teksturnya apakah masih layak atau tidak.
10. Selalu menjaga area dapur agar tetap bersih dan terlihat rapih.

D. Tugas-tugas yang ada di bagian dapur

1. *checker* staf yang bertugas memberi komando kepada staf kitchen untuk menyajikan hidangan yang dipesan, membaca pesanan yang telah di *print-out* oleh staf hall. *Checker* wajib mengatakan *onegaishimasu* saat meminta tolong kepada staf hall untuk mengantarkan makanan dan memeriksa apakah semua pesanan sudah keluar atau belum.
2. Topping staf yang bertugas memberikan topping pada setiap ramen, dalam keadaan ramai ada 2 staf yang bertugas memberikan topping ramen namun saat kondisi restoran sepi hanya ada satu staf saja.
3. mie ramen staf, yang bertugas membuat ramen. Staf ramen wajib mengetahui waktu yang diperlukan untuk memasak ramen, hafal dengan jenis mie yang akan dimasak dan berkomunikasi baik dengan *tare* staf saat memasak mie.

4. *tare* staf, yang meracik bumbu untuk setiap ramen. *Tare* staf harus hafal dengan bumbu-bumbu ramen yang ada dan wajib untuk memanaskan mangkuk sup. Memblender *toripaitan* sup agar tidak menggumpal. Mengetahui tiap takaran yang sudah diajarkan sebelumnya oleh *leader*.
5. *donburi* staf, yang memasak makanan *eppetiezer*, *donburi*, *gohang*, dan *chahang*.
6. staf cuci piring, staf yang bertugas mencuci piring yang dibawa staf hall. Diperlukan kecekatan dengan penuh kehati-hatian agar piring tidak pecah dan memastikan stok piring atau gelas selalu ada.
7. staf untuk mengecek stok bahan, yang harus memenuhi kekurangan bahan saat bahan mulai habis. Staf yang mengecek stokkan haruslah teliti dalam mengecek agar bahan tidak kehabisan dan stok selalu terpenuhi.

Seluruh kegiatan di atas dilakukan dengan sistem *rolling*, dimana setiap staf bekerja bergantian tugas setiap waktu dan tidak menetap hanya pada satu pekerjaan saja.

E. Model Kerja

Di restoran Seirockya No Pork Ramen menerapkan sistem kerja shift kepada karyawannya dengan 9 jam kerja, Terdapat tiga shift kerja yaitu;

1. Pagi : 07.00 – 16.00 (satu jam istirahat)
2. Midle : 12.00 – 21.00 (satu jam istirahat)
3. Siang : 14.00 – 23.00 (satu jam istirahat)

Jadwal yang diberikan untuk setiap staff sudah terjadwal satu bulan, setiap pembuatan jadwal akan diberikan kebebasan untuk staff *request* untuk hari libur selama 8 hari setiap satu bulan. Staff dilarang untuk mengambil libur di hari libur nasional dan akhir pekan (hari sabtu dan minggu). Jika memang ada keperluan mendadak harus diberitahukan kepada *leader* atau *assistand leader* paling lambat satu jam sebelum masuk kerja.

Restoran Seirock Ya adalah restoran dengan tipe *open kitchen* dimana dapur terbuka sehingga *customer* bisa melihat kegiatan di dapur dengan jelas. Maka dari itu kebersihan menjadi nomer satu di Seirock Ya, selain karena untuk menjaga kualitas makanan namun juga untuk memberikan kepercayaan kepada *customer* untuk memberi penilaian tersendiri.

Pada saat *cutomer* masuk disambut dengan kalimat “selamat datang silahkan” atau “*irasshaimase douzo*” oleh seluruh staf, kemudian *cutomer* dipersilahkan duduk dengan diberikan buku menu oleh staf hall. Pada saat *customer* memanggil staf dengan mengangkat tangan kemudian staf hall akan mencatat pesanan dan di *input* ke dalam i-pod kemudian di *print* di kitchen. Pada

saat *print-out* keluar staf hall akan mengatakan “baru” atau “*onegaishimasu*” saat ada pesanan baru atau meminta tolong dan staf kitchen wajib menjawab “*hai*”. Pada saat *customer* selesai makan staf akan mengatakan nomer meja dan mengatakan “*bill onegaishimasu*” kemudian saat *customer* keluar secara serentak seluruh staf akan mengatakan “terimakasih silahkan datang kembali” atau “*arigatougozaimashita*”

Di restoran Seirock Ya absensi menjadi hal yang paling penting, karena absensi memiliki pengaruh paling besar terhadap perpanjangan kontrak setiap staf. Jika memang tidak memungkinkan untuk masuk kerja, setiap staf wajib untuk memberitahukan *leader* minimal satu jam sebelum jam masuk dengan telfon. Untuk staf yang mangkir kerja, telat, atau sakit akan dihilangkan uang kerajinannya. Khusus untuk yang terlambat, jika terlambat kurang dari 30 menit maka akan di bulatkan menjadi 30 menit jika lebih dari 30 menit maka akan dibulatkan menjadi satu jam dan gaji akan dipotong sesuai dengan jam keterlambatannya. Ada juga beberapa prosedur yang wajib dipatuhi oleh setiap staf saat bekerja, seperti ;

- 1) Jangan terlambat masuk dan atau tidak masuk kerja;
- 2) Disiplin waktu;
- 3) Dilarang menggunakan HP saat sedang bekerja;
- 4) Dilarang mencuri uang penjualan, barang, dan bahan makanan restoran;
- 5) Dilarang bergosip jahat;
- 6) Dilarang berbohong dan mencari-cari alasan;
- 7) Simpati terhadap staf baru;

- 8) Dilarang menguap;
- 9) Dilarang menyentuh atau mengusap rambut atau wajah;
- 10) Jagalah kebersihan fasilitas umum;
- 11) Istirahat makan di tempat yang sudah ditentukan.

BAB IV

LAPORAN HASIL OBSERVASI

A. Deskripsi Data

Data yang penulis gunakan pada penulisan KTI ini adalah hasil observasi praktek kerja lapangan serta pengumpulan data dokumen perusahaan. Berikut adalah catatan kegiatan observasi penulis.

Tanggal Observasi	Kegiatan observasi	Catatan Observasi
22 september 2017	Pengenalan Model Kerja Restoran Seirockya No pork Ramen	<ol style="list-style-type: none">1. Membersihkan area dapur2. Pengenalan peralatan dapur3. Mengenal bahan-bahan dan nama bumbu masakan4. Pengenalan jenis kuah ramen5. Pengenalan jenis mie untuk membuat ramen6. Pengenalan jenis-jenis <i>tare</i>

		<p>7. Pengenalan toping pada setiap <i>ramen</i></p> <p>8. Pengenalan untuk waktu memasak mie <i>ramen</i></p> <p>9. Pengenalan jenis mangkuk yang digunakan untuk setiap jenis ramen</p>
23 september 2017	Mengenal proses pembuatan ramen	<p>1. Membuat sup tokyo</p> <p>2. Membuat sup <i>toripaitan</i></p> <p>3. Membuat <i>tare ekstrim</i></p> <p>4. Membuat <i>chasu</i></p> <p>5. Meracik bumbu ramen</p>
24 September 2017	Belajar stok dapur dan <i>grooming</i>	<p>1. Belajar mengenai FIFO pada <i>stock</i> produksi di dapur</p> <p>2. Belajar mengecek toping pada jam-jam yang telah</p>

		ditentukan
		3. Belajar Order
		barang di dapur

1. Kebijakan Halal PT JOYPACK FOODS INDONESIA

Ramen Seirockya Jepang, yang dikelola oleh PT JOYPACK FOODS INDONESIA berkomitmen secara konsisten untuk memproduksi produk-produk halal untuk memenuhi kebutuhan konsumen termasuk konsumen Muslim. Semua produk yang dihasilkan sepenuhnya bebas dari babi dan produk turunannya.

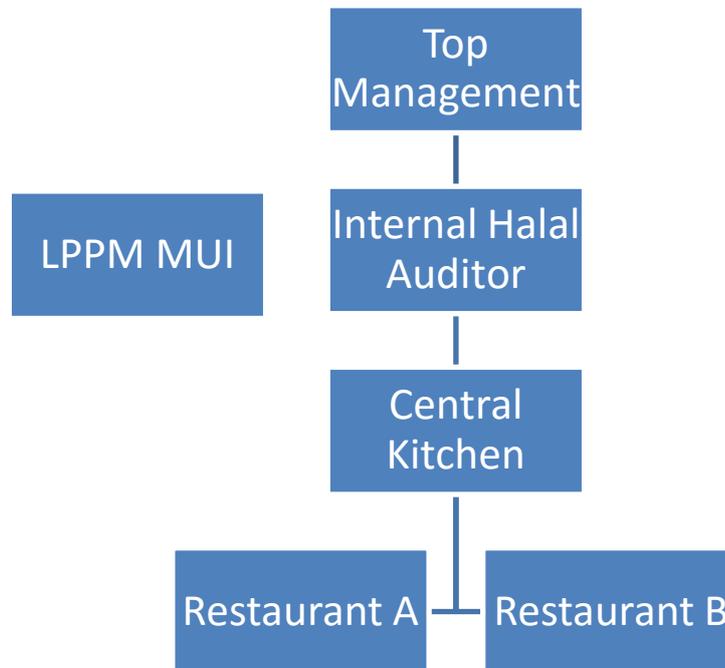
Kami menjaga kondisi halal dalam produksi melalui :

- 1) Memastikan setiap produk jadi telah bersertifikasi Halal dari LPPOM MUI;
- 2) Memastikan setiap bahan mentah yang dibeli dan digunakan dalam produk kami semuanya memiliki sertifikat halal;
- 3) Memastikan proses produksi bersih dan terbebas dari Bahan Non-Halal dan tercemar.

Slogan 3 (Tiga) Prinsip, yaitu :

1. Jangan Beli
2. Jangan masak
3. Jangan bawa masuk

Dalam menjaga kehalalan produk yang di hasilkan, terdapat Manajemen Organisasi HAS (Halal Assurance system atau Sistem Jaminan Halal)



Tugas dan tanggung jawab dalam HAS sesuai posisi IHA :

- a) **Top Manajemen** merupakan pembuat keputusan. Tim Manajemen ini beranggotakan Direktur dan para Manajer di kantor pusat PT. JOYPACK FOODS INDONESIA.
 - 1) Setiap anggota manajemen puncak memiliki hak untuk menunjuk siapa saja anggota IHA.
 - 2) Setiap anggota top manajemen berperan sebagai pemberi persetujuan atas Halal Assurance System atau Sistem jaminan Halal (HAS) Ramen Seirock Ya Jepang. Dengan aturan yang didasari dari kebijakan halal Ramen Seirock Ya Jepang, mereka memberikan persetujuan atas berbagai perubahan.

- 3) Memberikan edukasi dan membimbing seluruh staf untuk mengikuti aturan HAS.
 - 4) Mengecek informasi bahan seperti informasi bahan baru, tanggal kadaluarsa sertifikat halal.
- b) **Internal Halal Auditor (IHA) manajer** merupakan pengendali atas HAS Ramen Seirock Ya Jepang.

Tugas utama IHA manajer adalah :

- 1) Mengawasi seluruh pelaksanaan HAS di Ramen Seirock Ya Jepang;
 - 2) Seleksi bahan baru;
 - 3) Memeriksa informasi bahan-bahan (informasi bahan baru, masa berlaku sertifikat halal);
 - 4) Menerapkan semua perubahan dalam dokumen HAS, dan top manajemen akan memberikan persetujuannya;
 - 5) Mengajarkan dan mengarahkan seluruh staf untuk mengikuti peraturan HAS;
 - 6) Melaporkan dan menerima konsultasi dari LPPOM MUI.
- c) **IHA Member** adalah tim manajemen dari HAS Ramen Seirock Ya Jepang. Mereka bekerja sama dengan IHA manajer dan mengawasi penerapan atas kondisi halal secara berkelanjutan di semua fasilitas yang telah diregistrasi. Mereka akan mengajarkan dan mengarahkan seluruh staf untuk selalu mengikuti HAS.

Tugas utamanya adalah :

- 1) Membeli bahan-bahan;
- 2) Menerima dan memeriksa bahan-bahan;
- 3) Memeriksa kondisi halal restoran dengan panduan dari HAS;
- 4) Mengajarkan staf lain tentang HAS.

	Manajemen puncak	IHA Manajer	Anggota IHA	Staf lain	Staf office
Seleksi bahan baru		✓			
Order pembelian	✓	✓	✓		✓
Pengecekan bahan datang	✓	✓	✓		
Pengecekan kondisi halal di kitchen	✓	✓	✓	✓	
Proses edukasi halal	✓	✓	✓		
Pengecekan	✓	✓	✓		✓

informasi bahan					
Pemegang keputusan dalam HAS	✓				
Melakukan perubahan dokumen HAS (menambah fasilitas baru, produk baru, bahan baru)		✓			
Pemberi persetujuan atas perubahan dokumen HAS	✓				

Anggota Koordinator IHA dan penunjukannya

Direktur PT. Joypack Foods Indonesia memiliki hak menunjuk anggota koordinator IHA dan manajer IHA. Seorang anggota koordinator IHA dicatat dalam dokumen ORG-3 (member of Internal Halal Auditor Coordinator). Dokumen ORG-4 (A Letter of Appointment) digunakan saat koordinator IHA ditunjuk secara resmi.

2. Penjelasan tentang Poin kritis dan Standar Operasional Prosedur dalam Restoran

1) Poin Kritis dan SOP dalam pembelian

[Order]

Ketika staf melakukan order bahan makanan pada supplier atau membelinya di supermarket, staf hanya boleh membeli bahan yang tertulis di “MAT-2”.

a) Menerima penawaran

Staf menerima penawaran dari supplier sebelum melakukan order bahan-bahan. Beberapa supplier tidak memberikan penawaran berdasarkan harga dalam dokumen misalnya berdasarkan perubahan harga harian.

b) Order pembelian

Staf admin mengirimkan PO dengan email. Staf admin memastikan bahwa bahan yang dibeli telah tercantum dalam MAT-2.

Beberapa supplier tidak memiliki email perusahaan, maka Leader atau Ass. Leader akan melakukan order melalui telepon atau SMS

(Line, Whatsapp, BBM). Order akan dicatat pada form “Order pembelian”. Pembelian produk retail di supermarket juga dicatat dalam form “ Order Pembelian”. Staf menuliskan namanya, tanggal pembelian dan jumlah pembelian pada kolom yang tersedia pada form “Order Pembelian”.

- c) Supplier menerbitkan invoice atau nota bersamaan dengan membawa bahan-bahan yang diorder. Staf admin akan menyimpan seluruh dokumen dengan baik.

2) Poin kritis dalam Penerimaan Bahan Datang

- a) Staf yang menerima pesanan atau bahan datang harus membandingkan nota atau *fraktur* dengan form “Order Pembelian” apakah bahan yang diterima telah sesuai dengan order yang dilakukan. Dokumen MAT-2 (Material List) digunakan oleh staf untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang dikirimkan supplier hanya bahan-bahan yang terdapat pada Halal material List yang telah disetujui LPPOM MUIK.
- b) Leader/ Ass.Leader, Supervisor, dan Manager akan mengecek nota atau *fraktur* dari supplier. Mereka memastikan apakah bahan yang diterima sesuai dengan yang ada pada form “Order Pembelian”.
- c) Leader/ Ass.Leader, Supervisor, dan Manager harus mengecek nama bahan, negara asal bahan, produsen, lembaga sertifikasi halalnya apakah telah sesuai antara form “Order Pembelian”

dengan bahan yang diterima. Mereka juga memastikan apakah jumlah bahan yang diterima sesuai dengan yang di order.

- d) Setelah dilakukan pengecekan dan memastikan semua telah sesuai maka staf harus menuliskan nama, tanggal penerimaan bahan, dan memberi tanda cek pada kolom yang telah disediakan di form “Order Pembelian”.
- e) Jika jumlah bahan yang diterima berbeda maka staf perlu memeriksa apakah ada tambahan order atau sebaliknya terdapat jumlah order yang dikurangi. Kemudian staf akan mencoret order lama dan menuliskan pada kolom “jumlah order” di form “Order Pembelian” jumlah bahan yang benar-benar diterima, dan memberi tanda cek pada kolom.
- f) Jika terdapat bahan-bahan yang belum diregistrasi ditemukan atau terdapat perbedaan antara bahan yang diorder dengan bahan yang diterima maka pada form “Order Pembelian” diberikan tanda “X”. Kemudian masalah tersebut harus ditulis di form PUR_3 (rekam perbedaan dalam penerimaan bahan). Pengecek akan menuliskan tanggal, nama pemasok, dan menuliskan permasalahannya kemudian masalah ini harus dilaporkan pada manajer IHA.
- g) Jika bahan yang tidak memenuhi kriteria masih terdapat dalam restoran, maka Leader atau ass. Leader, supervisor, dan manajer membuat tanda untuk tidak menggunakan bahan tersebut atau bahan tersebut dipisahkan di area khusus.

Bahan-bahan tersebut tidak boleh langsung digunakan sampai dapat dipastikan bahwa bahan tersebut halal, IHA manajer akan berkonsultasi pada MUI dan bahan dapat digunakan setelah memperoleh persetujuan dari Top Manajemen PT. Joypack Foods Indonesia.

Sebelum IHA manajer berkonsultasi pada MUI, maka IHA manajer harus memeriksa apakah bahan tersebut :

1. Positive list MUI, atau
2. Memiliki logo halal MUI dan terdapat di website MUI, atau
3. Bukan positive List dan tidak memiliki logo halal MUI

Jika bahan tersebut merupakan positive list atau memiliki logo halal MUI maka IHA manajer dapat menyarankan Top manajemen untuk dapat langsung menggunakannya, sedang jika bahan bukan positive list dan tidak berlogo halal MUI maka IHA manajer harus mendaftarkan terlebih dahulu pada MUI untuk memperoleh persetujuan penggunaan bahan. Jika MUI telah menyetujuinya maka IHA manajer dapat mengajukan pada Top Manajemen untuk bisa menggunakan bahan tersebut.

3) Poin Kritis dalam Proses Produksi dan Penyimpanan

Poin Kritis Produksi (*Production CP*) : pada dasarnya hanya bahan-bahan halal saja yang terdapat dalam dapur. Tetapi, terdapat kemungkinan staf membawa bahan-bahan yang belum bersertifikasi halal atau makanan mereka sendiri. Begitupun dengan pemasok, mereka mungkin saja membawa sampel produk baru. Apabila terdapat

bahan-bahan seperti tersebut di atas ditemukan, bahan tersebut akan dipindahkan ke area penyimpanan khusus.

Poin Kritis penyimpanan (*Storage CP*) : ketika bahan yang belum teregistrasi ditemukan, maka bahan tersebut akan dipindahkan ke area penyimpanan khusus.

4) Poin Kritis dari Staf

Staf tidak boleh makan di dalam area restoran Ramen Seirock Ya Jepang kecuali membeli selayaknya *customer* untuk menjaga kesehatan staf, minum diperbolehkan hanya produk yang memiliki logo halal LPPOM MUI, tapi minuman pribadi staf harus diletakkan di tempat khusus yang telah disediakan. Berdasarkan dokumen EDU-1 atau STO-1, staf radio dalam dapat makan makanan pribadi di lantai 3 sedangkan untuk staf Pondok Indah Mall dan AEON hanya diperbolehkan makan di luar area restoran. Staf diijinkan untuk menggunakan peralatan makan milik restoran untuk makan milik mereka apabila makanan tersebut memiliki logo halal MUI.

5) Poin Kritis dari *Customer*

Di dalam restoran Ramen Seirock Ya, *customer* tidak diijinkan untuk mengonsumsi (makan/minum) makanan yang mereka bawa dari luar selain makanan halal atau memiliki logo halal.

1. Poin kritis *Customer* (*Customer CP1*) : menanyakan kepada *customer* apakah makanan yang akan dibawanya halal atau tidak. Apabila staf dapat memastikan makanan tersebut halal, maka akan dipersilahkan untuk membawa dan mengonsumsi makanan tersebut di dalam area restoran, tetapi apabila makanan tersebut tidak jelas kehalalannya maka staf akan mengingatkan *customer* untuk tidak membawanya.

2. Poin Kritis *Customer* (*Customer CP2*) : jika produk yang dibawa *customer* halal (*positive list* atau memiliki logo halal MUI), maka produk tersebut diperbolehkan untuk dimasak di dapur. Tetapi jika produk yang dibawa tersebut tidak dapat dipastikan kehalalannya maka staf harus menolak permintaan *customer* tersebut.

3. Poin Kritis *Customer* (*Customer CP3*) : Pada situasi ini staf harus memastikan bahwa makanan yang dibawa *customer* adalah produk halal (*positive list* atau memiliki logo halal MUI). Jika makanan yang dibawa adalah produk halal maka *customer* diperbolehkan memakannya di area restoran. Tetapi, apabila makanan tersebut tidak jelas kehalalannya maka staf meminta *customer* untuk tidak mengonsumsinya di area restoran. Jika *customer* bersikeras untuk

mengonsumsinya, maka staf dapat menyediakan peralatan makan sekali pakai untuk digunakan *customer* tersebut. Ini hanya sebuah tindakan *preventif*.

4. Poin Kritis SOP (Standar Operasional Prosedur) dalam membawa keluar produk kita ke restoran lain dan membawa masuk produk restoran lain di dalam mall terdapat resiko kontaminasi dengan lingkungan haram.

a) Pelanggan dari restoran lain memesan menu dari Seirock Ya No Pork Ramen Jepang pada situasi ini, staf akan membawa produk siap santap ke tempat pelanggan. Terdapat resiko dimana dapur mili restoran lain tidak bersertifikat halal. Untuk menghindari peralatan makan dicuci di dapur restoran lain, maka staf akan meminta staf dari restoran lain tersebut untuk tidak mencuci peralatan makan tersebut. Jika tindakan pencegahan ini tidak berhasil maka peralatan makan harus dicuci dengan mengikuti sejumlah prosedur yang dikonsultasikan dengan LPPO MUI.

b) Pelanggan restoran memesan menu dari restoran lain di mall. Pada situasi ini staf hanya perlu mengembalikan seluruh peralatan makan milik restoran lain tersebut tanpa perlu mencucinya.

1. Seandainya terdapat kontaminasi bahan-bahan haram atau najis di dapur., bahan tersebut harus segera disingkirkan dan dilakukan prosedur sanitasi pada alat-alat dapur. Metode sanitasi harus

dikonsultasikan pada LPOO MUI. Staf harus menginformasikan kepada IHA manajer terlebih dahulu.

3. Poin Pengecekan Untuk Menjaga Kondisi Halal

Apabila terdapat kejadian yang tidak wajar terjadi, maka staf harus mengkonfirmasi pada anggota tim Halal atau IHA manajer sesegera mungkin.

1. Apakah pemasok menyediakan produk yang tidak diorder?
2. Di dapur, makanan pribadi harus dikumpulkan dan diletakkan di area yang telah disediakan.
3. Sampel makanan dari pemasok harus dipindahkan ke area penyimpanan khusus.
4. Penyetok di dapur memastikan apakah barang yang belum teregistrasi telah distok atau belum.

4. Pedoman Pelaksanaan dan Persetujuan dalam Perubahan Informasi

Anggota IHA harus menginformasikan informasi berikut pada IHA manajer. Perubahan mengenai :

1. Informasi bahan – bahan makanan
2. Informasi pemasok
3. Perubahan menu

IHA Manajer harus berkonsultasi dengan LPPOM MUI dan mengikuti perundingan mengenai perubahan tersebut sebelum mengajukan pelaksanaannya pada top manajemen.

5. Penggunaan Dokumen di Central Kitchen

Lembar pengecekan berikut harus digunakan untuk memelihara kondisi halal dalam dapur :

1. MAT-2 Daftar Bahan-bahan
2. PUR-2 Daftar Pemasok
3. PUR-3 Daftar pengecekan penerimaan Bahan-bahan dari Pemasok
4. PRO-4 Daftar Pengecekan Bahan Halal di Dapur

6. Penggunaan Dokumen di Restoran

1. PRO-4 Daftar Pengecekan Bahan Halal di Dapur
2. DEL-1 Catatan Pengiriman

7. Dokumen Administrasi

1. Staf Administrasi IHA harus mengumpulkan lembar pengecekan bulanan dan menyediakan lembar pengecekan baru.
2. Staf Administrasi IHA meninjau kembali setiap dokumen halal dengan IHA manajer apakah berjalan dengan baik atau tidak.
3. Pembaruan informasi mengenai tanggal kadaluarsa sertifikat halal dari suatu bahan atau produk.

B. Bahan- bahan yang digunakan dalam pembuatan ramen

1. *Katsuobushi* ; merupakan serutan dari ikan cakalang yang telah diawetkan. Digunakan sebagai penyedap rasa, atau dimakan sebagai topping.
2. *Konbu* ; merupakan bahan dasar untuk membuat kaldu *atau dashi* yang terbuat dari ganggang laut.
3. *Togarashi* ; merupakan bubuk cabai jepang yang dibuat dari cabai panggang atau *ichimi togarashi*.
4. *Tare soyu* ; kecap yang berwarna gelap, teksturnya cair dan memiliki rasa yang gurih.
5. *Tare shio* ; sejenis soyu namun memiliki warna lebih terang dan rasanya asin.
6. *Tare miso* ; bumbu yang terbuat dari fermentasi kedelai, beras, dan garam dengan ragi *koujikin*.
7. *Tare ekstrim* ; merupakan campuran antara *tare shio* dengan *tare soyu* sehingga menciptakan rasa asin dan gurih.
8. *Tare tsukemen* ; merupakan saus yang terbuat dari campuran cuka, miso, dan *tare soyu*.
9. *Bubuk tsukemen* ; bumbu yang terbuat dari *brown sugar*, *konbu*, dan wijen.
10. Bawang putih dan jahe ; bawang putih, jahe, dan salad oil yang di blender hingga lembut.

11. *Ebi oil* ; sari kulit udang yang didapat setelah direbus bersama dengan *salad oil*.
12. *Goma oil* ; minyak wijen
13. *Bombai oil* ; merupakan bombai yang dimasak dengan *salad oil* kemudian diblender hingga lembut.
14. *Cimajan* ; bumbu sejenis bumbu kacang yang terbuat dari biji wijen yang dihaluskan.
15. *Tori soboro* ; daging cincang yang sudah dibumbui kemudian dibentuk persegi, sebagai topping tantanmen
16. *soyu kikoman* ; kecap asin jepang, warnanya lebih pekat dibanding *tare soyu*.

C. Bahan – bahan untuk topping Ramen

1. *Chasu*, dada ayam yang di iris tipis
2. *Niku paha*
3. *Negi*
4. *Nori*
5. Bawang goreng
6. Bakso
7. Tamago atau telur

D. Bahan – bahan pengganti

1. *Toripaitan*

Sup dengan kuah kental keruh yang terbuat dari tulang dan kolagen ayam yang direbus selama setengah hari sehingga menghasilkan sup tanpa aroma amis ayam.

2. Niku dada

Untuk menggantikan *chasu* yang identik dengan potongan *slice* daging *pork* maka diganti dengan irisan tipis dada ayam yang sudah direbus dengan *tare* terlebih dahulu.

3. Niku paha

Daging paha ayam yang telah direbus dengan *tare* yang kemudian diiris menjadi potongan kecil untuk menggantikan *takenoko*.

4. *Japanese sweet sauce* (dengan label halal)

Memiliki tekstur lebih kental dan padat, staff biasa menyebutnya dengan halal mirin.

E. Bahan – bahan tanpa label halal

1) *Tonkotsu*, merupakan kuah ramen yang menggunakan tulang *pork* dan kolagen *pork* sebagai kuah kaldunya.

2) *Takenoko*, merupakan batang bambu muda yang biasanya digunakan sebagai topping ramen.

3) *Curry powder*, bahan untuk membuat *curry*.

4) *Konbu*, ganggang laut yang dikeringkan untuk membuat kuah kaldu atau *dashi*.

- 5) *Tare teriyaki*, saus yang digunakan untuk membuat *teriyaki don*
- 6) *Shirodashi*, merupakan bahan untuk membuat *tare oyako*.

F. Beberapa Istilah Bahasa Jepang yang sering digunakan

Karena menggunakan dua bahasa dalam pelayanannya, Seirock Ya Ramen menggunakan beberapa istilah yang digunakan diantaranya;

<i>Kaedama</i> 替え玉	Di kedai ramen biasanya setelah makan mie ramen <i>customer</i> akan meminta mie tambahan.
<i>Katame</i> 固め	Mie yang disajikan setengah matang.
<i>Makanai</i> 賄い	Makanan dengan harga khusus untuk staff.
<i>Futome</i> 太め	Mie tebal
<i>Hosome</i> 細め	Mie tipis
<i>Omori</i> おもり	Khusus untuk menu ramen <i>tsukemen</i> menyajikan dua pilihan ramen dengan porsi yang besar atau yang kecil.
<i>Ajitama</i> <i>kawamidori</i>	Istilah ini digunakan untuk menyebutkan ramen jenis Ekstrim.

G. Urutan Kerja di Restoran Seirock Ya No Pork Ramen

1. Bagian Kitchen

Sebelum memulai aktifitas, staf wajib menggunakan efron dan handuk untuk mengikat kepala, staf bagian kitchen pagi harus mempersiapkan bahan – bahan yang nantinya akan dijual. Membuat sup *toripaitan* dan sup *tokyo*. Menghangatkan stok paha, dan *chasu* yang disimpan di dalam *chiler*. Memeriksa setiap bahan untuk toping dan juga untuk membuat *donburi* mulai dari warna, aroma, dan juga rasanya masih layak dijual atau tidak. Menyiapkan panci khusus untuk merebus mangkuk, karena dalam penyajian Ramen di Seirock Ya harus selalu dalam keadaan panas.

Model dari Restoran Seirock Ya sendiri merupakan *open kitchen* dimana pengunjung dapat melihat secara langsung proses memasak staf didapur, karena itulah kebersihan menjadi suatu hal yang sangat penting.

Saat orderan menu keluar dari mesin *print out* cekker akan menyebutkan menu *donburi* atau *eppetizer* terlebih dahulu barulah kemudian ramen akan dibuat. Yang bertugas memasak mie akan memberitahukan ramen yang akan dibuat kepada staf yang membuat *tare*. Jika mie ramen sudah siap staf mie ramen akan berteriak “sup” kemudian staf *tare* akan memberikan kuah sesuai dengan ramen yang dipesan. Cekker akan memanggil staf hall dengan kalimat “*onegaishimasu*” setelah itu orderan akan diantar ke meja pemesan.

2. Bagian *Hall*

Menyambut *customer* dan mengucapkan salam, pada saat *customer* masuk restoran bukan hanya tugas staf hall saja dalam menyambut melainkan seluruh staf Seirock Ya wajib untuk menyambut *customer* yang baru datang maupun yang telah selesai makan. Karena Restoran Seirock Ya merupakan Restoran Jepang pada umumnya yang mengucapkan salam dalam dua bahasa, yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Jepang. Saat mengucapkan salam, semua staf mengucapkannya dengan lantang, namun tetap sopan dan dengan wajah yang ramah. Untuk sebagian *customer* yang tidak terbiasa hal ini terdengar berisik namun, inilah yang menjadi ciri khas dari Restoran Seirock Ya Ramen.

Customer yang sudah selesai makan akan memanggil staff hall untuk meminta bil atau membayar langsung di meja kasir, setelah itu staf *hall* akan mengantarkan bil ke meja *customer*. Setelah itu meja akan dibersihkan kembali untuk *customer* berikutnya.

H. kendala-kendala observasi

Dalam menulis tugas akhir ini, penulis menemui beberapa kendala pada saat melaksanakan observasi di Restoran Seirock Ya No Pork Ramen. Kendala-kendalanya ialah sebagai berikut :

a) kendala penulis

- 1) kendala jarak, karena jarak rumah, kampus, dan tempat observasi yang cukup jauh mengharuskan penulis untuk pulang pergi Jakarta - Bekasi yang memakan banyak waktu.
- 2) beberapa kali penulis mengalami keterlambatan saat masuk kerja dan pulang larut malam hingga jam 2 pagi, dikarenakan kondisi lalu lintas Jakarta yang sulit untuk diprediksi.
- 3) sulit untuk mengambil gambar, karena di area *kitchen* dilarang membawa handphone dan kamera. Sehingga penulis mengalami kesulitan dalam pengambilan gambar untuk dokumentasi.
- 4) jadwal yang dibuat satu bulan sekali membuat penulis harus pintar dalam memprediksi jadwal dan membagi waktu antara kuliah dan bekerja. Membuat penulis harus memprediksi kegiatan yang akan dilakukan terlebih saat ada kegiatan yang mendadak sulit untuk mendapatkan ijin.
- 5) kendala bahasa juga pernah dialami penulis saat harus menerjemahkan bahasa Jepang, saat atasan mencoba menjelaskan hal-hal yang ada didapur kepada semua staf dapur namun karena terdapat keterbatasan bahasa oleh penulis, hanya beberapa hal saja yang dapat disampaikan.

- 6) penulis mengalami kesulitan saat memasak makanan karena belum terbiasa dengan bumbu-bumbu masakan dan cara memasak yang baik dan benar. Terkadang makanan yang dimasak terlalu asin atau malah hambar rasanya.
 - 7) laptop penulis yang terkena virus menyebabkan hasil data yang telah didapat saat observasi lapangan terhapus sebagian.
- b) kendala pada saat pengajuan sertifikasi halal MUI
- 1) mengganti istilah yang menggunakan bahasa Jepang menjadi bahasa Indonesia yang umum dan dimengerti oleh *customer*.
 - 2) larangan untuk membawa makanan dari luar ke area dapur, terlebih untuk makanan yang belum terjamin kehalalannya.
 - 3) harus berhati-hati saat menggunakan peralatan dapur, karena dilakukannya uji tes lab pada alat makan yang digunakan di dapur.
 - 4) kendala bahasa yang dialami atasan saat adanya syarat-syarat oleh MUI yang harus dipenuhi namun dalam bahasa Indonesia.
 - 5) masih terdapat beberapa produk impor dari Jepang yg tidak memiliki label halal.

I. Pemecahan masalah

dari beberapa kendala yang dialami penulis, penulis memecahkan masalahnya dengan :

- 1) Oleh karena kondisi jalan di Jakarta yang sulit di prediksi dan pulang larut malam, akhirnya penulis memutuskan untuk mengontrak rumah di daerah sekitar tempat kerja.
- 2) Oleh karena sulit dalam pengambilan sample gambar yang ada di *kitchen* penulis meminta bantuan kepada *lider* untuk mengambil gambar atas seijin atasan.
- 3) Jadwal yang dibuat sebulan sekali membuat penulis menjadi harus lebih aktif mencari informasi yang akan datang dari teman kampus maupun dosen. Sehingga dapat mengajukan libur sesuai kegiatan yang akan datang tanpa mengganggu pekerjaan.
- 4) kendala bahasa yang dialami penulis membuat penulis menjadi lebih giat lagi untuk mempelajari bahasa Jepang terutama pada area dapur. Dan meminta bantuan kepada atasan untuk belajar menggunakan bahasa Jepang di area dapur.
- 5) Agar terpenuhinya seluruh persyaratan yang diberikan oleh MUI agar sertifikat halal di dapatkan, peran *tsuyaku* sangat penting untuk menerjemahkan agar tidak terjadi kesalah fahaman dan proses sertifikasi halal berjalan lancar.
- 6) Mengganti penyebutan *chasu* dengan *niku dada*, karna *chasu* sendiri identik dengan irisan daging babi yang menjadi topping ramen di Jepang.

Sedangkan untuk halal *mirin* menjadi *sweet japanese sauce* karena pada dasarnya tidak ada *mirin* yang halal.

- 7) Produk impor lain yang belum memiliki label halal seperti bubuk *curry* dan *konbu* telah dikonfirmasi kepada pihak MUI dan telah mendapatkan izin dari pihak MUI.
- 8) untuk mengatasi laptop penulis yang terkena virus, penulis menginstal ulang program komputer yang membutuhkan waktu cukup lama dan mencari ulang hasil data observasi karena hampir seluruh data penulis terhapus secara otomatis.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Dalam observasi yang dilakukan penulis di Restoran Seirock Ya No Pork Ramen yang merupakan restoran yang menjual berbagai macam jenis ramen dan makanan pendamping ramen lainnya seperti *gyoza*, *chahan*, dan *donburi* penulis mendapatkan beberapa kesimpulan, Restoran Seirock Ya ini dibuat dengan tema kedai ramen khas Jepang, mulai dari pemilihan *furniture*, konsep restoran juga dibuat *open kitchen* dimana *customer* akan dengan mudah melihat proses memasak dan apa saja kegiatan yang dilakukan oleh para staf dalam menyajikan makanan untuk *customer* sehingga suasana di kedai ramen Jepang lebih terasa.

Pada umumnya ramen yang dibuat menggunakan *tonkotsu* sebagai kaldu kuah ramen serta menggunakan *mirin* sebagai penyedap rasanya. *Tonkotsu* adalah kuah putih keruh yang terbuat dari tulang, lemak dan kolagen babi yang di rebus selama berjam-jam. Namun di Seirock Ya mengganti *Tonkotsu* dengan *Toripaitan* yaitu kuah ramen dengan kuah putih keruh yang terbuat dari tulang, lemak dan kolagen ayam yang direbus selama setengah hari. *Tare* yang digunakan juga telah mendapatkan sertifikat halal, *tare* yaitu sejenis kecap asin jepang yang memiliki tekstur cair, berminyak dan warnanya tidak terlalu pekat. Ada berbagai macam jenis *tare* untuk bumbu ramen seperti *tare shio*, *tare*

shoyu, tare ekstrim, tare miso, dan tare tsukemen. Untuk menjamin kehalalan mie, Seirock Ya juga membuat mie sendiri.

Di Seirock Ya Radio Dalam proses pembuatan mie dilakukan oleh tiga staf yang bertugas membuat mie serta kulit *gyouza*, terdapat ruang khusus untuk membuat mie yang terdapat di lantai empat untuk meminimalisir terkontaminasi dengan bahan lain. Untuk bahan yang digunakan sebagai topping sendiri berupa; bawang goreng, sawi, *niku paha, nori, dan chasu*. Untuk penamaan *chasu* pihak MUI meminta pihak Seirock Ya untuk mengganti namanya menjadi *niku dada*, dikarenakan *chasu* sendiri lebih identik dengan irisan tipis daging *pork*, sedangkan untuk halal mirin pihak MUI meminta untuk diganti dengan *japanese sweet sauce* yang memiliki tekstur lebih kental dari *mirin*. *mirin* di gunakan pada pengolahan makanan jepang untuk menghilangkan rasa amis dan mengurangi resiko hancur pada bahan makanan yang akan dimasak.

Japanese sweet sauce digunakan pada saat merebus *niku dada* agar pada saat diiris tidak mudah hancur dan teksturnya menjadi lembut, dan digunakan juga untuk bahan campuran *tare tsukemen* yang menggunakan *ebi oil* agar bau amis pada *ebi oil* tidak mendominasi rasa.

Dalam mengajukan sertifikasi halal ini, pihak atasan yang merupakan orang Jepang asli mengalami sedikit kendala bahasa dan memahami syarat islam untuk standar kehalalan, dan juga masih terdapat beberapa bahan yang belum memiliki label halal seperti *konbu, teriyaki sauce, dan*

curry powder. Karena dalam *mindset* mereka halal hanya sebatas tidak menggunakan daging *pork* saja, namun setelah dijelaskan lebih lanjut oleh petugas MUI yang dibantu oleh seorang *tsuyaku* untuk menerjemahkan persyaratannya dan hal apa saja yang tidak diperbolehkan dilakukan dan dibawa di area restoran. Kemudian pihak yang bersangkutan melakukan sidak ke beberapa suplayer untuk memastikan bahan yang dipesan untuk kebutuhan restoran Seirock Ya diseluruh cabangnya sudah mendapat sertifikasi halal oleh MUI. Namun apabila belum mendapat sertifikasi halal oleh MUI, Seirock Ya akan mencari suplayer baru yang telah bersertifikat halal MUI. Di Seirock Ya juga terdapat beberapa istilah dalam bahasa Jepang yang sering digunakan di Seirock Ya seperti *kaedama*; yang digunakan saat ada *customer* meminta tambahan mie tanpa kuah, *omori*; yang digunakan pada saat *customer* memesan mie *tsukemen* dengan porsi yang besar, *futomen*; diucapkan saat meminta mie tebal, *hosomen*; diucapkan ketika meminta mie tipis, *katame*; apabila *customer* meminta mie dimasak setengah matang dan *makanai*; diucapkan untuk menyebut nama makanan untuk staff dengan harga yang berbeda.

B. SARAN

Dalam melakukan observasi di restoran Seirock Ya ini penulis ingin menyarankan beberapa hal untuk kemajuan Staf, karna tanpa disadari dalam bekerja di Seirock Ya ini yang memiliki pengunjung 50% orang jepang memberikan kesempatan kepada seluruh staf untuk belajar bahasa jepang, seperti:

- 1) Belajar menggunakan intonasi yang tepat saat mengucapkan “*onegaishimasu*”, “*arigatou gozaimashita*”, “*irasaimase douzo*”, “*hai*” “ karena pada saat dilapangan banyak staf yang mengucapkan kalimat tersebut dengan asal dan tidak sesuai intonasi, sehingga terkadang terkesan malas dan main-main oleh orang Jepang yang mendengarnya.
- 2) Masalah sikap dan prilaku masih harus belajar dengan baik, seorang *customer* merupakan seorang raja, dimana keberadaannya sangat dihargai. Berdiri dengan sikap yang tegap dan membukukkan badan saat *customer* datang atau pergi masih jarang dilakukan, padahal itu merupakan salah satu budaya jepang untuk menghormati orang lain.
- 3) Pembekalan bahasa Jepang dasar sangat kurang untuk staf, terlebih saat menemui orang Jepang yang tidak begitu fasih berbahasa indonesia sehingga tidak jarang terjadi kesalah fahaman antara staf dengan orang Jepang.
- 4) Orang Jepang sangat menghargai waktu dan kehadiran. Di Seirock Ya sendiri absen menjadi hal yang sangat penting untuk setiap staf untuk diperpanjang atau tidaknya masa kontrak. Namun masih ada beberapa

staf yang melanggar peraturan, seperti: terlambat, absen, dan ijin mendadak.

5) Meletakkan cara makan Ramen Tsukemen di setiap cabang, dikarenakan tidak semua customer tau cara makan yang benar agar dapat menikmati ramen dengan kuah yang lezat.

6) Karena masih terdapat beberapa produk yang belum memiliki label halal untuk sebaiknya di informasikan kepada staff kitchen bahwa produk tersebut sudah mendapat ijin oleh MUI.

7) Mengedukasi para staf untuk mengetahui bahan dasar yang digunakan dalam bumbu-bumbu masakan Jepang.

Daftar Pustaka

Brandt, Thomas., (1997), 'KUNCI BUDAYA' BUSINESS IN INDONESIA : THE CULTURAL KEY TO SUCCESS, Germany : goAsia Verlag.

<http://www.azhar.jp/info/local-copies/halal-syari-tek-sertifikasi.html>

綜合発火辞典 “ポプラディア”;ensiklopedia 2002年 3月1日に初版を、
2005年 2月28日に補遺1巻を、 2011年 1月18日に改訂版を刊行した

History of seiroya.

Kurnia, Ahmad., (2014), METODOLOGI RISET : DARI TEORI KEAPLIKASI,
Bekasi : Reconiascript Self Publishing

Ono, Tadashi., (2013), JAPANESE SOUL COOKING : RAMEN, TONKATSU,
TEMPURA, AND MORE FROM THE STREETS AND KITCHENS OF
TOKYO AND BEYOND, New york : Ten Speed Press

Sumarwan, Ujang., (2014), PERILAKU KONSUMEN : TEORI DAN
PENERAPANNYA DALAM PEMASARAN, Jakarta : PT. Ghalia Indonesia.

.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Data Diri

Nama : Diajeng Fandika Pangesti
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 03 September 1996
Alamat : jl.wareng RT/RW 04/03 kec.
Lambang sari – Tamsel.

Riwayat Pendidikan Formal

1. SDN Lambang Sari 01 Bekasi2002
2. SDN 01 Jiwowetan Wedi Klaten2002-2004
3. SDN Wonorejo 01 Kalijambe Sragen2004-2008
4. MTs Muh 02 Kalijambe2008
5. MTs Negri Bantargebang Bekasi2008-2011
6. SMK Binakarya Mandiri2011-2014
7. D3 Bahasa Jepang STBA JIA Bekasi2014-2018

Riwayat Pekerjaan

1. PT. Trans Retail Indonesia2014 - 2015
2. PT. JOY Pack Indonesia2017 – saat ini