

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN DAN PERANCANGAN

3.1 Metodologi Penelitian

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode campuran. Penulis melakukan metode kuantitatif dengan membagikan kuisisioner, serta metode kualitatif dengan melakukan wawancara kepada manajer *tour* guide halal ke Jepang dan guru Bahasa Jepang yang pernah tinggal di Jepang untuk mengajar. Wawancara dengan narasumber dilakukan melalui aplikasi Zoom yang kemudian penulis rekam sebagai video bukti wawancara, dan wawancara melalui aplikasi *Whatsapp*. Selain wawancara, metode kualitatif lainnya adalah studi eksisting pada website yang sudah ada, studi ini dilakukan pada dua website yaitu web '*Halal Gourmet Japan*' dan web '*Food Diversity*'.

3.1.1 Metode Kualitatif

Metode kualitatif yang dilakukan adalah wawancara terhadap narasumber dan studi eksisting pada website. Metode kualitatif wawancara dilakukan untuk mendapatkan data tentang fenomena topik, serta untuk memastikan relevansi data. Sedangkan metode kualitatif studi eksisting dilakukan untuk mendapatkan data *strength*, *weakness*, *opportunity*, dan *threat* dari media informasi berupa website yang sudah ada.

3.1.1.1 Wawancara

Narasumber pertama adalah Toni Harianto selaku operator Skye Tour yang berpengalaman menangani tur ke Jepang. Wawancara ini dilakukan untuk mendapatkan data mengenai yang masalah yang ditemui oleh peserta tur ke Jepang maupun turis yang pergi tanpa tur. Wawancara Toni Harianto dilakukan melalui aplikasi *Whatsapp*. Narasumber kedua adalah Erdin Saidina, seorang guru Bahasa Jepang. Wawancara dilakukan untuk mendapatkan data sebagai pengguna media informasi, dan keadaan masalah dalam topik. Wawancara

dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 8 September 2021 secara online via Zoom.

1) Wawancara Terhadap Toni Harianto

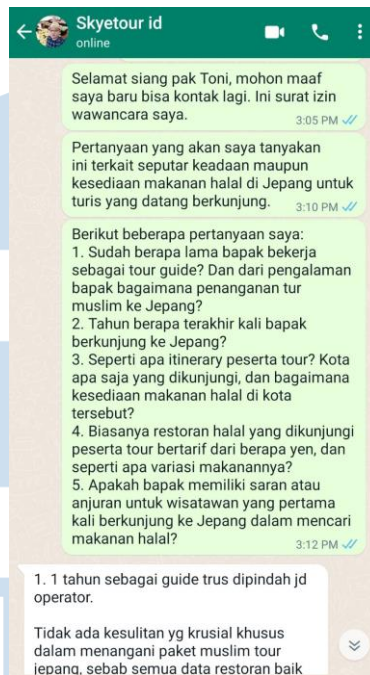
Toni Harianto adalah operator dari Skye Tour yang bertanggung jawab terhadap tur biasa dan tur halal ke Jepang. Bapak Toni bekerja sebagai tur *guide* selama satu tahun, lalu dipindahkan menjadi operator Skye Tour.

Menurut Toni, varian makanan halal di Jepang cenderung sedikit kurang banyak variasi, dan tergolong mahal, dengan harga rata-rata 1500 sampai 2500 Yen per orang. Dikarenakan sedikitnya ketersediaan makanan halal dibandingkan non-halal, maka restoran halal tersebut menyediakan makanan halal yang lebih mahal dari non-halal.

Toni menyatakan bahwa wisatawan yang datang ke Jepang tanpa mengikuti tur cenderung lebih sulit, dikarenakan perbedaan persepsi halal tiap orang. Mencari restoran dengan pelayanan spesifik seperti koki muslim, *no pork restaurant*, restoran non-halal bercampur dengan menu halal, maupun restoran halal yang sama sekali tidak menyediakan makanan maupun minuman non-halal juga lebih sulit.

UIMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA



Gambar 3.1 Wawancara Dengan Bapak Toni

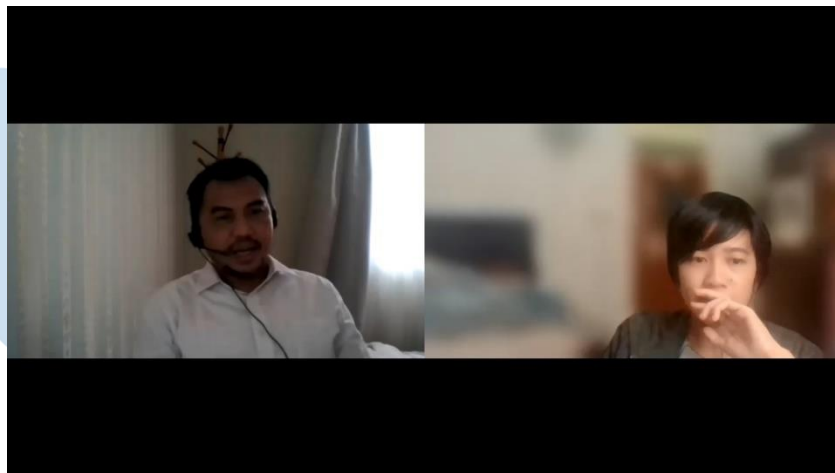
2) Wawancara Terhadap Erdin Saidina

Erdin Saidina selaku salah satu guru Bahasa Jepang sudah mengajar selama 10 tahun. Bapak Erdin mengajar Bahasa Jepang di Shinjuku Nihongo Academy di BSD. Bapak Erdin pernah tinggal di Jepang selama 4 tahun di daerah Shizuoka dan Niigata pada tahun 1995-1997 dan pada tahun 2002-2004 dan masih sering berkunjung ke Jepang. Pada bulan Mei tahun 2018 adalah terakhir kali pak Erdin berkunjung.

Menurut Erdin, kebanyakan restoran halal di Jepang menyediakan makanan non-halal. Restoran yang hanya menyajikan makanan dan minuman halal biasanya kurang unggul dalam bersaing dari restoran yang menyediakan makanan halal dan non-halal, atau menyediakan sake dan bir karena resto tersebut hanya mengandalkan wisatawan sebagai target utama,

sedangkan orang-orang Jepang yang datang tidak mengunjungi restoran tersebut karena tidak tersedia sake atau bir.

Berdasarkan pernyataan bapak Erdin, wisatawan muslim yang akan berkunjung, dianjurkan untuk mempelajari beberapa istilah dalam Bahasa Jepang untuk mengidentifikasi bahan makanan non-halal pada kemasan makanan. Istilah bahan makanan lainnya yang pasti bersifat non-halal adalah ポークエキス (Pooku ekisu) yang artinya ekstrak babi, adalah 豚/ブタ (Buta) yang berarti babi, ラード (Raado) yang diartikan dengan minyak babi. Sedangkan, dua bahan makanan yang sifatnya subhat, atau kurang jelas dan lebih baik dihindari yaitu ショートニング (Shootoningu), yang berarti shortening dan ゼラチン (Zerachin) yang artinya gelatin. Dua hal tersebut biasanya terdapat didalam cemilan-cemilan seperti kue, biskuit, atau agar-agar dan karena tidak diketahui apakah gelatin tersebut terbuat dari gelatin sapi atau babi.



Gambar 3.2 Wawancara Dengan Bapak Erdin

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA

3.1.1.2 Kesimpulan Wawancara

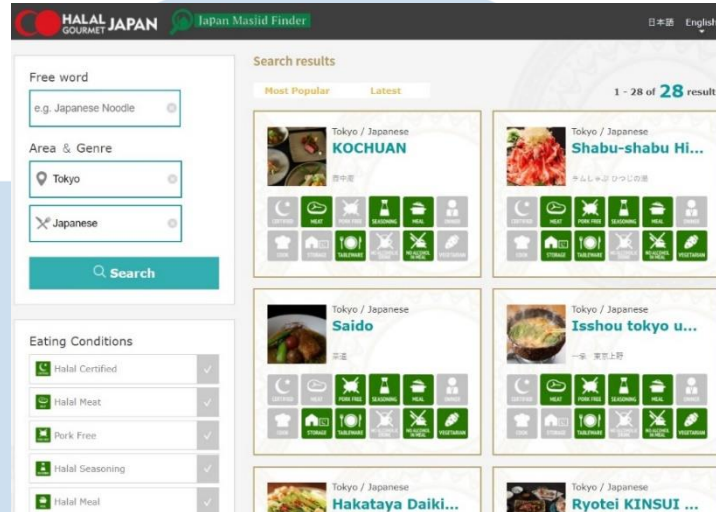
Berdasarkan hasil dari wawancara bapak Toni dan bapak Erdin, wisatawan muslim yang pergi ke Jepang tanpa mengikuti paket tur atau *guide* cenderung memiliki lebih banyak kendala dari pada wisatawan dengan tur. Untuk wisatawan, makanan halal di restoran Jepang tergolong mahal, lalu varian makanan halal di Jepang belum terlalu banyak. Kebanyakan restoran makanan halal di Jepang terletak di *tourist spot*, letak restoran yang agak jauh dari *tourist spot* biasanya kekurangan pelanggan dan akan sulit bersaing. Karena persepsi halal tiap muslim berbeda, wisatawan yang datang diharapkan lebih hati-hati dalam memilih konsumsi.

3.1.1.3 Studi Existing

Studi *existing* dilakukan terhadap beberapa website yang sudah ada, yaitu website Halal Gourmet Japan dan Food Diversity. Studi ini dilakukan untuk menganalisa *strength*, *weakness*, *opportunity*, dan *threat* dari website yang dapat diterapkan pada perancangan karya.

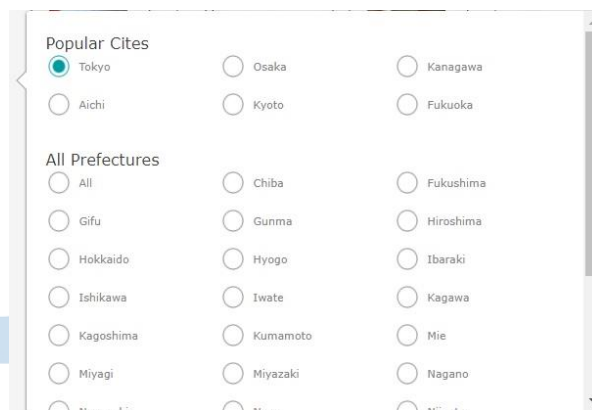
1) Website Halal Gourmet Japan

Website Halal Gourmet Japan dibuat oleh FOOD DIVERSITY Inc. dan didevelop oleh Moving Squad Inc. Website tersebut berawal dari ketertarikan *developer* untuk membantu turis muslim yang kesulitan untuk menemukan makanan halal saat berwisata ke Jepang. Konsep yang diambil adalah menciptakan website pencarian restoran halal untuk muslim agar dapat menikmati hidangan halal di Jepang.



Gambar 3.1 Website Halal Gourmet Japan
Sumber: halalgourmet.jp

Website pencarian tersebut memiliki tiga saringan pencarian, yaitu area dan *genre*, serta kondisi restoran. Pencarian dalam area dibagi menjadi kota-kota populer seperti Tokyo, Kyoto, Fukuoka, Osaka, Kanagawa dan Aichi, serta prefektur-prefektur seperti Chiba, Fukushima, Hyogo, Iwate.

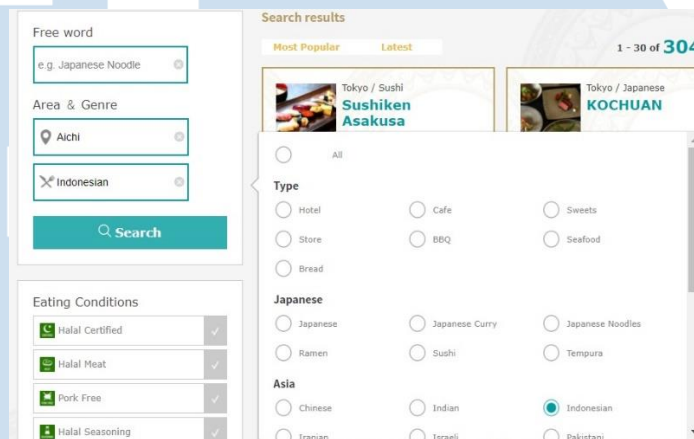


Gambar 3.2 Penyaringan Pencarian Berdasarkan Area

Sumber: halalgourmet.jp

Dalam penyaringan berdasarkan *genre*, website tersebut menyediakan penyaringan dalam tipe seperti hotel, kafe, toko, seafood, toko roti, dan sebagainya. Penyaringan berdasarkan jenis

makanan dari beberapa negara seperti Indonesia, India, Taiwan, negara-negara Eropa, ataupun makanan Jepang. Kekurangan dari sistem penyaringan dari website tersebut adalah berdasarkan area dan *genre*, pengguna website hanya dapat memilih satu poin untuk penyaringan.



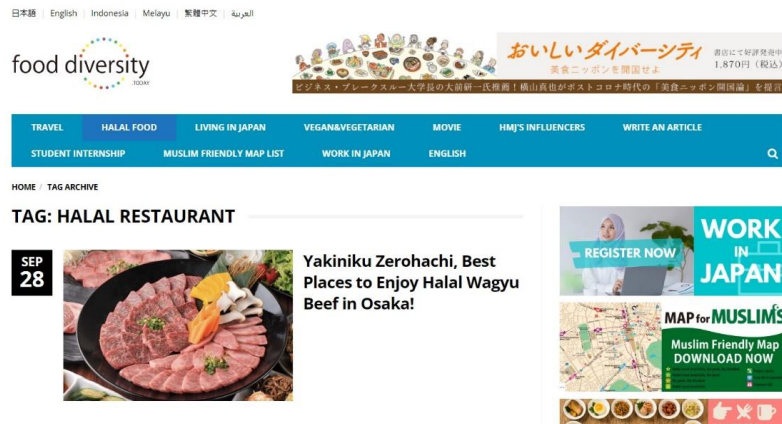
Gambar 3.3 Penyaringan Pencarian Area Dan Genre

Sumber: halalgourmet.jp

2) Website Food Diversity

Website Food Diversity didirikan oleh FOOD DIVERSITY Inc. pada tahun 4 September 2014. FOOD DIVERSITY Inc. juga mengoperasikan website Halal Gourmet Japan.

Website tersebut berisi berbagai artikel mengenai turis dan wisatawan di Jepang, antara lain lokasi wisata populer di Jepang, restoran dan makanan halal di Jepang, ataupun kehidupan muslim di Jepang. Food Diversity mendukung translasi website dalam beberapa Bahasa, yaitu Bahasa Jepang, Bahasa Inggris, Bahasa Indonesia, Bahasa Melayu, Mandarin, dan Bahasa Arab.



Gambar 3.4 Website Food Diversity

Sumber: fooddiversity.today

Food Diversity menyediakan peta restoran halal untuk muslim di beberapa wilayah wisata, seperti Sapporo, Shinjuku, Kyoto, Osaka, Kobe. Dikarenakan peta tersebut hanya tersedia dalam format *print*, maka *icon* maupun tulisan dalam peta terlihat lebih kecil jika dilihat melalui *handphone*. Peta tersebut juga hanya tersedia di wilayah wisata tertentu saja, tidak semua area dalam satu kota besar.

3.1.2 Metode Kuantitatif

Kuisisioner dibuat dengan Google Form yang kemudian disebarakan lewat media sosial. Tujuan pengambilan data lewat kuisisioner adalah untuk mencari tahu berapa besar kendala responden yang sudah pernah berkunjung ke Jepang dalam mencari media informasi makanan halal di Jepang, dan untuk mengetahui tujuan wisata serta media favorit bagi pengguna dan target responden yang belum pernah namun akan mengunjungi Jepang suatu waktu nanti. Penulis melakukan metode menggunakan Rumus Slovin. Berdasarkan data kependudukan dari Badan Pusat Statistik per 2020, jumlah penduduk

Jabodetabek berumur 25-39 tahun adalah sebanyak 145.531.320 jiwa, dari data tersebut ditetapkan margin of error sebanyak 10%:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

$$n = \frac{145.531.320}{1 + (145.531.320 \times 0,1^2)}$$

$$n = \frac{145.531.320}{1 + (145.531.320 \times 0,01)}$$

$$n = \frac{145.531.320}{1 + 1.455.313,2}$$

$$n = 100$$

n = Sampel

N = Populasi

e^2 = Margin of error

Berdasarkan dari kuisisioner yang telah disebar, didapatkan total 103 responden. 55,3% adalah perempuan dan 44,7% responden adalah laki-laki, 49,5% responden berumur 25-29 tahun, 29,1% berumur 17-24 tahun, diikuti dengan 18,4% responden yang berumur 30-39 tahun. Dari 103 responden, 68% responden tinggal di daerah Jabodetabek, dan sebagian besar merupakan karyawan dan mahasiswa.

Sebanyak 66% dari responden menyatakan tidak pernah berkunjung ke Jepang, lalu 83.9% dari responden menyatakan ada rencana untuk mengunjungi Jepang suatu hari nanti. Kota yang ingin dikunjungi di Jepang merupakan kota-kota besar seperti Tokyo, Kyoto, Osaka, Sapporo dan Nara. Sebagian besar dari responden yang berencana berkunjung ingin mencicipi makanan seperti ramen, sukiyaki, sushi, dan udon. Sebanyak 83.6% responden memilih website sebagai media utama untuk mencari informasi makanan halal di Jepang.

Responden yang menyatakan pernah ke Jepang berjumlah 34%. 51.4% dari responden menyatakan hanya pernah berkunjung 1 kali, 40% menyatakan pernah 2 – 5 kali berkunjung. Sebanyak 68.6% responden yang datang berkunjung bertujuan untuk berwisata. Tiga kota besar yang banyak dikunjungi responden adalah Tokyo, Kyoto dan Osaka, sedangkan makanan yang banyak dicicipi adalah ramen, yakiniku, tempura, sushi, curry, dan gyudon. 45% dari responden menyatakan mereka kesulitan mencari makanan halal di kota tempat menetap, informasi mengenai makanan halal di Jepang kebanyakan didapatkan dari website, atau dari teman yang pernah ke Jepang. Dari sumber yang didapat, 54.3% dari responden menyatakan mereka tidak dapat membedakan restoran yang berlabel halal dan tidak halal, dan 88.6% responden menyatakan belum banyak variasi makanan halal di Jepang. 77.1% responden lebih memilih website sebagai media informasi untuk mencari restoran halal yang berada di Jepang.

3.2 Metodologi Perancangan

Metode perancangan yang akan digunakan adalah metode perancangan menurut Landa (2013). Metode tersebut dibagi menjadi lima bagian, yaitu:

3.2.1 Orientasi

Dalam proses orientasi, penulis mengumpulkan informasi dengan melakukan wawancara, menonton *video*, membaca buku, artikel, jurnal, maupun laporan mengenai topik yang penulis pilih.

3.2.2 Analisa

Informasi yang didapat penulis kemudian dianalisa lebih jauh, dengan hasil akhir berupa *brief* desain. *Brief* desain melingkupi target audiens, apa

informasi yang akan disampaikan, dan bagaimana informasi akan disampaikan.

3.2.3 Konsep

Proses konsep meliputi pemilihan visual dalam desain, seperti apa *typeface* yang digunakan, gaya ilustrasi dan warna seperti apa yang dapat digunakan untuk menyampaikan *mood* atau suasana yang tepat.

3.2.4 Desain

Proses mendesain dimulai dari *thumbnail sketching*, berupa beberapa gambaran kasar yang disediakan sebagai alternatif, kemudian dipilih untuk dibuat sketsa dengan ukuran lebih besar. Hasil akhir dari proses ini berupa *comp*, yaitu produk yang sudah mendekati hasil akhir, biasanya berupa *file* cetak.

3.2.5 Implementasi

Dalam proses implementasi, penulis merealisasikan produk dari tahap sebelumnya, sampai menyerupai dengan hasil yang diinginkan. Proses ini dimulai dari pemilihan bahan, sampai proses percetakan menjadi produk akhir.

UMMN

UNIVERSITAS
MULTIMEDIA
NUSANTARA