



**"EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI
KASUS KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO
GUNMA JEPANG)"**

日本におけるインドネシア料理の存在：群馬県 Tini Dango 社にお

けるバクソーを事例として

SKRIPSI

diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra (S. S)

Oleh:

FAUZIAH RAHMAWATI

NIM. 091211010

**PROGRAM STUDI S1 SASTRA JEPANG
FAKULTAS EKONOMI, HUKUM, DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

2025

HALAMAN PERSETUJUAN

**EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI
KASUS KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO
GUNMA JEPANG)**

disusun oleh:

FAUZIAH RAHMAWATI

NIM. 091211010

**PROGRAM STUDI S1 SASTRA JEPANG
FAKULTAS EKONOMI, HUKUM, DAN HUMANIORA
UNIVERSITAS NGUDI WALUYO**

telah diperiksa dan disetujui oleh pembimbing serta telah diperkenankan untuk diajukan.

Ungaran, 23 Juni 2025

Pembimbing,



Umi Handayani, S.Pd., M.Pd.

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul:

EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI KASUS KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO GUNMA JEPANG)

disusun oleh:

FAUZIAH RAHMAWATI

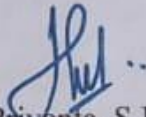
NIM. 091211010

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi S1 Sastra Jepang, Fakultas Ekonomi, Hukum, dan Humaniora, Universitas Ngudi Waluyo pada:

Hari : Rabu

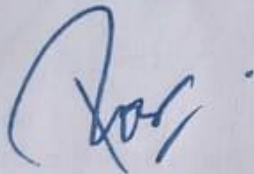
Tanggal : 9 Juli 2025

Tim Penguji
Ketua Penguji



Hendrike Priventa, S.Hum., M.S.
NIDN. 0609119401

Penguji 1



Rosalina Wahyu Riani, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0618028801

Penguji 2



Umi Handayani, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0606028105

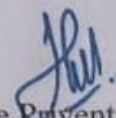
Dekan

Fakultas Ekonomi, Hukum, dan Humaniora



Budiati, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0607038201

Ketua Program Studi
S1 Sastra Jepang



Hendrike Priventa, S.Hum., M.S.
NIDN. 0609119401

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fauziah Rahmawati
NIM : 091211010
Program Studi/Fakultas : Sastra Jepang/Fakultas Ekonomi, Hukum,
dan Humaniora

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi berjudul “EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI KASUS KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO GUNMA JEPANG)” adalah karya ilmiah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik apapun di Perguruan Tinggi manapun.
2. Skripsi ini merupakan ide dan hasil karya murni saya yang dibimbing dan dibantu olem tim pembimbing dan narasumber.
3. Skripsi ini tidak memuat karya atau pendapat orang lain yang telah dipublikasikan kecuali secara tertulis dicantumkan dalam naskah sebagai acuan dengan menyebut nama pengarang dan judul aslinya serta dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidak benaran di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh dan sanksi lain sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Ngudi Waluyo.

Ungaran, 23 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Fauziah Rahmawati

KESEDIAAN PUBLIKASI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Fauziah Rahmawati
NIM : 091211010
Program Studi : Sastra Jepang
Fakultas : Ekonomi, Hukum, dan Humaniora
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi
Judul skripsi : Eksistensi Kuliner Indonesia di Jepang
(Studi Kasus Eksistensi Kuliner Bakso di Perusahaan Tini
Dango Gunma Jepang)

Dengan ini saya menyatakan setuju untuk:

Memberikan hak bebas royalti/pemberian dana kepada Universitas Ngudi Waluyo atas penulisan karya ilmiah saya, demi pengembangan disiplin ilmu pengetahuan. Memberikan hak untuk menyimpan dan mempublikasikan tanpa meminta lagi persetujuan dari saya selama mencantumkan nama saya sebagai pembuat karya tulis ilmiah ini.

Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Universitas Ngudi Waluyo dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam bentuk karya ilmiah ini.

Demikian surat keterangan publikasi ini saya buat dengan sadar dan semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ungaran, 23 Juni 2025

Yang menyatakan,



Fauziah Rahmawati

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto:

Skripsi ini adalah bukti dari hasil kerja keras, do'a, usaha, dan rasa panik mendekati tenggat waktu.

Persembahan:

Dengan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, skripsi ini saya persembahkan dengan sepuh hati.

- Untuk Bapak dan Mama, yang selalu memberikan dukungan, do'a, cinta, kasih sayang tanpa batas.
- Untuk kakak, kakak ipar, keponakan, dan keluarga yang menjadi pengingat untuk terus maju dan tidak menyerah.
- Untuk dosen pembimbing dan dosen lainnya yang telah membimbing dengan sabar.
- Untuk teman satu angkatan yang selalu menemani dalam segala hal yang berkaitan dengan masa kuliah dan memberi semangat supaya bisa lulus bersama.
- Untuk diri sendiri yang telah berusaha dalam segala hal termasuk menyelesaikan tugas akhir ini sesuai dengan tenggat waktunya.

ABSTRAK
EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI KASUS
KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO GUNMA JEPANG)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui eksistensi kuliner bakso Indonesia yang dikembangkan oleh perusahaan Tini Dango di Jepang, khususnya di Prefektur Gunma, serta menganalisis tantangan dan kendala yang dihadapi dalam proses pemasaran dan pengenalan produk kepada masyarakat Jepang. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus, berdasarkan hasil wawancara langsung dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakso sebagai makanan khas Indonesia berhasil menarik perhatian, terutama dari warga Indonesia yang tinggal di Jepang. Eksistensi produk ini semakin berkembang melalui strategi pemasaran yang dilakukan secara bertahap, mulai dari pemasaran manual di lingkungan sekitar, pengiriman menggunakan kurir, hingga promosi melalui sosial media. Perusahaan juga melakukan penyesuaian terhadap bahan, rasa, dan kemasan untuk menyesuaikan dengan selera dan budaya masyarakat Jepang. Tantangan utama yang dihadapi adalah perbedaan selera, terutama dalam hal tingkat kepedasan dan citarasa bumbu yang kuat. Namun, hal tersebut diatasi dengan menyediakan varian rasa yang lebih netral dan ramah bagi masyarakat lokal. Penelitian ini menyimpulkan bahwa dengan strategi yang tepat dan adaptasi yang baik terhadap budaya lokal, kuliner Indonesia seperti bakso memiliki peluang besar untuk berkembang di pasar internasional. Perusahaan Tini Dango telah menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat menjadi bisnis potensial di luar negeri dengan pengelolaan yang profesional dan responsif terhadap kebutuhan pasar.

Kata kunci: *bakso, kuliner Indonesia, strategi pemasaran, Jepang, makanan halal*

ABSTRACT

The Existence of Indonesian Culinary in Japan (A Case Study of Bakso Culinary by Tini Dango Company, Gunma, Japan)

This study aims to explore the existence of Indonesian bakso culinary products developed by the Tini Dango company in Gunma Prefecture, Japan, as well as to analyze the challenges and obstacles encountered in the process of marketing and introducing the product to the Japanese public. This research employs a descriptive qualitative method using a case study approach, based on direct interviews with the business owner. The findings reveal that bakso, as a traditional Indonesian dish, has gained interest, especially among Indonesians living in Japan. The product's presence has grown steadily through a staged marketing strategy—ranging from local manual promotion, courier-based delivery, to promotion via social media. The company has also made adjustments in ingredients, taste, and packaging to suit Japanese consumer preferences and cultural expectations. The main challenge lies in differences in taste, particularly regarding spiciness levels and strong seasoning flavors. These challenges are addressed by offering milder and more neutral flavor variants that are more acceptable to the local palate. This study concludes that with the right strategy and proper cultural adaptation, Indonesian culinary products like bakso have great potential to grow in international markets. Tini Dango has demonstrated that traditional food can become a viable international business with professional management and responsiveness to market needs.

Keywords: bakso, Indonesian cuisine, marketing strategy, Japan, halal food

要旨

日本におけるインドネシア料理の存在（群馬県の Tini Dango 社によるバクソー料理の事例研究）

本研究は、日本の群馬県で Tini Dango 社によって開発されたインドネシアのバクソー料理の存在を明らかにし、日本の一般社会への製品のマーケティングおよび紹介において直面する課題と障害を分析することを目的とする。本研究は、事業主への直接インタビューに基づくケーススタディ手法を用いた記述的定性調査である。研究の結果、インドネシアの伝統料理であるバクソーは、特に日本在住のインドネシア人の中で関心を集めていることが分かった。この製品は、地域での手動販売、宅配サービス、SNS を活用したプロモーションなど段階的なマーケティング戦略によって徐々に認知度を高めている。企業はまた、日本の消費者の好みや文化に合わせて、材料、味、包装の調整を行っている。主な課題は、特に辛さの度合いやスパイスの強さに関する味の違いにある。これらの課題は、よりマイルドで日本人に親しみやすい味のバリエーションを提供することで克服されている。本研究は、適切な戦略と文化への柔軟な適応があれば、バクソーのようなインドネシア料理が国際市場で発展する大きな可能性を持っていると結論づける。Tini Dango 社は、伝統的な料理が、専門的な経営と市場ニーズへの柔軟な対応によって海外でも成功し得るビジネスであることを示している。

キーワード：バクソー、インドネシア料理、マーケティング戦略、日本、ハラール食品

PRAKATA

Puji syukur senantiasa penulis panjatkan kepada Allah Swt., karena berkat rahmat dan pertolongan-Nya penulis senantiasa menjalankan amanah sebagai mahasiswa serta dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Eksistensi Kuliner Indonesia di Jepang (Studi Kasus Kuliner Bakso di Perusahaan Tini Dango, Gunma, Jepang)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Sastra pada Program Studi Sastra Jepang, Fakultas Ekonomi, Hukum, dan Humaniora, Universitas Ngudi Waluyo.

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada Hendrike Priventa, S. Hum., M. S., selaku Kepala Prodi Sastra Jepang yang telah memberikan masukan yang berharga selama penyusunan skripsi ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Umi Handayani S. Pd., M. Pd. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan masukan dan menjadi tempat konsultasi ketika mengalami kesulitan dalam hal akademik. Selain itu, penulis juga ucapkan terima kasih kepada seluruh dosen dan staf di Program Studi Sastra Jepang yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga selama masa studi. Kepada pihak perusahaan Tini Dango yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian.

Penulis menyampaikan terima kasih kepada kedua orang tua, keluarga, serta rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan do’a dan dukungan moral, serta semangat selama proses penulisan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang budaya dan kuliner Indonesia di tingkat global.

Ungaran, 23 Juni 2025

Penyusun

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Bapak Prof. Dr. Subyantoro, M. Hum, selaku rektor Universitas Ngudi Waluyo.
2. Ibu Budiati, M. Pd., selaku Dekan Fakultas Ekonomi, Hukum, dan Humaniora Universitas Ngudi Waluyo.
3. Bapak Hendrike Priventa, S. Hum., M. S., selaku Ketua Program studi S1 Sastra Jepang Universitas Ngudi Waluyo.
4. Ibu Umi Handayani, S. Pd., M. Pd., selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan arahan akademik, serta menjadi tempat konsultasi ketika mahasiswa mengalami kesulitan studi.
5. Bapak dan Ibu dosen Program Studi S1 Sastra Jepang Universitas Ngudi Waluyo yang telah memberikan ilmu, nasihat, dan pengalaman selama masa kuliah penulis.
6. Seluruh staf Tata Usaha dan staf akademik kampus Universitas Ngudi Waluyo.
7. Orang tua tercinta Bapak Rukhiyat, Ibu Ai Yusmaningsih (Alm), Ibu Hj. Imas Kurniati, serta kakak dan kakak ipar tersayang, Novi Yusfitriani, Riniasti Noor Ru'yah, Firdaus Alfarisyi, Saepul Rohman, dan Yanti Kurniasari yang tak pernah lelah mendo'akan, menemani perjalanan, memberikan dukungan secara moril maupun materil kepada penyusun dengan kasih sayang dan cinta yang tak pernah habis untuk penyusun dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman prodi Sastra Jepang angkatan 2021 yang selalu menemani, memotivasi, dan mendukung penyusun selama studi.

9. Elis Nurul Huda, Veronica Rosa Seprikarini, Roaesih, sahabat yang selalu menemani, memotivasi, membantu, dan mendukung penyusun.
10. Ibu Watini, selaku pemilik usaha Tini Dango sekaligus narasumber yang telah banyak membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
11. Rekan kerja Ajinomoto DS line yang telah menemani dan memberi semangat kepada penyusun.
12. Berbagai pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu oleh penyusun yang telah berkontribusi dan memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.

Ungaran, 23 Juni 2025

Penyusun

DAFTAR ISI

EKSISTENSI KULINER INDONESIA DI JEPANG (STUDI KASUS KULINER BAKSO DI PERUSAHAAN TINI DANGO GUNMA JEPANG)..i	
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KESEDIAAN PUBLIKASI.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
要旨.....	ix
PRAKATA.....	x
UCAPAN TERIMA KASIH.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	Error! Bookmark not defined.
1.2 Rumusan Masalah.....	Error! Bookmark not defined.
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
a. Manfaat Teoretis.....	4
b. Manfaat Praktis.....	5
a) Bagi Pembaca.....	5

b) Bagi Peneliti	5
c) Bagi Pengusaha Kuliner	5
BAB II LANDASAN TEORI	6
2.1 Kerangka Pustaka	6
2.2 Kerangka Teori	8
2.2.1 Eksistensi Kuliner	8
2.2.2 Persamaan dan Perbedaan Budaya Kuliner Indonesia-Jepang	11
2.2.3 Profil Perusahaan Kuliner Tini Dango	15
2.2.4 Keadaan Usaha Kuliner Indonesia di Jepang	18
2.2.5 Kerangka Berfikir	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Pendekatan Penelitian	21
3.2 Sumber Data	21
1. Sumber Data Primer	21
2. Sumber Data Sekunder	22
3.3 Teknik Pengumpulan Data	22
3.3.1 Pengamatan Lapangan	22
3.3.2 Wawancara	23
3.3.3 Membaca Jurnal	24
3.3.4 Mengutip	24
3.3.5 Dokumentasi	25
3.4 Teknik Analisis Data	25
3.5 Teknik Validasi Data	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
1. Eksistensi Kuliner Bakso di Jepang Melalui Perusahaan Tini Dango	27
a. Latar Belakang Usaha	27
b. Jenis Makanan	29
c. Strategi Pemasaran	30
d. Penyesuaian Kuliner Indonesia di Jepang	34
e. Rencana Pengembangan Usaha	36
2. Tantangan yang Dihadapi oleh Perusahaan Tini Dango dalam Memperkenalkan dan Mempertahankan Kuliner Indonesia di Jepang	38
BAB V PENUTUP	43
5.1 Kesimpulan	43
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47