

## **Gastrodiplomasi Jepang di Indonesia Melalui Program JETRO Japan Food Festival 2016 = Japan's Gastrodiplomacy in Indonesia Through the JETRO Japan Food Festival 2016 Program**

Elvista Chandra Dewi, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=9999920554229&lokasi=lokal>

---

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan bentuk gastrodiplomasi Jepang di Indonesia melalui program JETRO Japan Food Festival (JFF) 2016, dan menjelaskan pandangan orang Indonesia terhadap gastrodiplomasi Jepang di Indonesia melalui program JETRO JFF 2016. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari buku atau jurnal artikel yang membahas tentang gastrodiplomasi secara umum maupun yang dilakukan oleh Jepang, data hasil wawancara dari perwakilan pihak JETRO Jakarta, dan data melalui penyebaran angket sebagai data primer. Berdasarkan hasil analisis data, gastrodiplomasi Jepang melalui program JETRO, yakni JFF 2016 ini disimpulkan sebagai bentuk keseriusan/kesungguhan pemerintah Jepang dalam melaksanakan gastrodiplomasi, dengan acara ini akan ada atau banyak restoran Jepang di Indonesia. Pandangan orang Indonesia terhadap gastrodiplomasi Jepang melalui program JETRO JFF 2016 adalah belum banyak orang Indonesia, khususnya di wilayah Jabodetabek yang mengetahui washoku dan wagashi yang dijual di JFF 2016. Orang Indonesia lebih memilih untuk menikmati washoku dan wagashi di restoran Jepang di wilayah Jabodetabek, khususnya yang ada di dalam mall. Selain itu, gastrodiplomasi juga dapat meningkatkan softpower atau pandangan yang baik tentang Jepang dan minat untuk berwisata ke Jepang, serta dapat meningkatkan penjualan ekspor bahan-bahan dari Jepang ke restoran yang ada di Indonesia.

..... This study aims to explain the form of Japanese gastrodiplomacy in Indonesia through the JETRO Japan Food Festival (JFF) 2016 program, and to explain the views of Indonesians on Japanese gastrodiplomacy in Indonesia through the JETRO JFF 2016 program. The methods used in this research are quantitative and qualitative methods. The data collection techniques are carried out by collecting data from books or journal articles that discuss gastrodiplomacy in general and those carried out by Japan, data from interviews from representatives of JETRO Jakarta, and carried out by distributing questionnaires as primary data. Based on the results of data analysis, Japanese gastrodiplomacy through the JETRO program, namely JFF 2016, is concluded as a form of seriousness of the Japanese government in carrying out gastrodiplomacy, with this event there will be or many Japanese restaurants in Indonesia. The view of Indonesians on Japanese gastrodiplomacy through the JETRO JFF 2016 program is that not many Indonesians, especially in the Jabodetabek area, known that washoku and wagashi are sold at JFF 2016. Indonesians prefer to eat washoku and wagashi at Japanese restaurants in the Jabodetabek area, especially those in the malls. Therefore the Japanese government made a Japanese food expo with the aim of opening a Japanese restaurant in Jabodetabek due to the high number of Jabodetabek people eating washoku and wagashi in Japanese restaurants, especially those in malls. In addition, gastrodiplomacy can also increase softpower or a good view of Japan and interest in traveling to Japan, and can increase export sales of Japanese ingredients to restaurants in Indonesia.