

## PENERAPAN KONSEP *MONOZUKURI* PADA PENGOLAHAN MAKANAN JEPANG DI BALI

Gede Timika Wijaya<sup>1</sup>, Wayan Nurita<sup>2</sup>

Mahasiswa Program Studi Sastra Jepang Universitas Mahasaraswati Denpasar, Denpasar, Jl.  
Kamboja No.11A, Dangin Puri Kangin, Kec. Denpasar Utara, Kota Denpasar, Bali, 80233

Correspondence Email: [gedetimikawijaya@gmail.com](mailto:gedetimikawijaya@gmail.com)

### Abstract

The manufacturing progress in Japan can be seen from the use of its technology. Technological development has made Japan able to become one of the most developed countries in the world. The application of appropriate technology can produce products that have high economic value. That way, to increase the value in the industrial sector. The concept of Monozukuri is one of the determining factors for this development. Monozukuri became the steppingstone for the progress of the Japanese manufacturing industry. Therefore, within the manufacturing industry they work together to promote the successful development of new products and technologies. Monozukuri is a word with the origin of *mono* meaning “goods,” and *Zukuri* meaning the “process of making” (Blom, 2015:2). Monozukuri places more emphasis on high-quality products and the process of making a product. In addition, Monozukuri can also be interpreted as a process of creating superior results. This study discusses the application of the Monozukuri concept to the Japanese food processing industry in Bali. The research method used is qualitative with interview techniques. With that being said, namely conducting research by collecting data and conducting interviews with several informants with reference to ideas (Sugiono, 2006; 138-140). The theory used is based on functional structure (Talcott Parsons). The research location was carried out in two districts, Badung Regency and Gianyar Regency, Bali. Based on the results of the research, it shows that every Japanese person who does business in food processing always pays attention to the concept of Monozukuri. This way, making them get maximum results. The results of this study indicates that most Japanese people who have a food processing business apply the concept of Monozukuri. Like this, they create quality and sustainable preparations.

Keywords: Application; Concept; Monozukuri; Food processing; Japan

### Abstrak

Kemajuan manufaktur di Jepang dapat dilihat dari penggunaan teknologinya. Pengembangan teknologi membuat Jepang mampu menjadi salah satu negara maju di dunia. Penerapan teknologi tepat guna dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi, sehingga mampu meningkatkan nilai dalam bidang industri. Konsep *monozukuri* adalah salah satu faktor penentu berkembangnya hal tersebut. *monozukuri* menjadi latar belakang kemajuan industri manufaktur Jepang. Oleh karena itu, dalam lingkungan industri manufaktur mereka saling bekerjasama untuk menyukseskan perkembangan produk dan teknologi baru. *Monozukuri* adalah kata yang terdiri dari kata *mono* yang berarti sesuatu yang dibuat (barang) dan *zukuri* yang mempunyai arti membuat (proses membuat) (Blom, 2015:2). *Monozukuri* lebih menekankan kepada hasil produk yang berkualitas tinggi atau proses pembuatan sebuah produk. Selain itu juga *monozukuri* dapat diartikan sebagai proses menciptakan hasil yang unggul. Penelitian ini membahas tentang penerapan konsep *monozukuri* pada industri pengolahan makanan Jepang di Bali. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif dengan teknik wawancara yaitu melakukan penelitian dengan mengumpulkan data-data dengan melakukan wawancara ke beberapa informan dengan merujuk kepada gagasan (Sugiono, 2006; 138-140). Teori yang di pakai adalah teori struktur fungsional (Talcott Parsons). Lokasi penelitian dilakukan di dua kabupaten yaitu Kabupaten Badung dan Kabupaten Gianyar Bali. Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa setiap orang

Jepang yang berbisnis dalam pengolahan makanan selalu memperhatikan konsep *monozukuri* guna mendapatkan hasil yang maksimal. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar orang Jepang yang memiliki bisnis pengolahan makanan menerapkan konsep *monozukuri* guna menciptakan olahan yang berkualitas serta berkelanjutan.

Kata kunci: Penerapan, konsep, *monozukuri*, pengolahan makanan, Jepang

## PENDAHULUAN

Negara Jepang merupakan Negara yang kuat dengan penduduk yang memiliki keinginan keras dan jiwa disiplin yang tinggi. Sektor yang menunjang Negara Jepang menjadi negara maju yaitu dari sektor industri Jepang yang maju dengan pesat mulai dari industri kerajinan tangan, industri ringan sampai dengan industri berat seperti perusahaan otomotif. Sejak awal tahun 1980-an, manajemen Jepang telah memberikan wawasan berharga ke dalam studi manajemen operasi termasuk pengembangan produk dan inovasi (Schonberger, 2007). Sejak saat itulah industri manufaktur berkembang baik diseluruh wilayah negara Jepang, perkembangan teknologi semakin pesat, mulai dari konsep sederhana, hingga menuju ke teknologi tinggi. Melalui hal itu industri-industri itu kemudian menjadi penyokong perekonomian Jepang. Hal ini tidak terlepas dari filosofi *monozukuri* yang merupakan pola pikir dan semangat untuk menghasilkan sesuatu yang unggul dan ditanamkan serta diaplikasikan pada industri dan manufaktur.

*Monozukuri* merupakan kata yang terdiri dari kata *mono* yang berarti sesuatu yang dibuat (barang) dan *zukuri* yang mempunyai arti membuat (proses membuat) (Blom, 2015:2). *Monozukuri* lebih menekankan kepada hasil produk yang berkualitas tinggi atau proses pembuatan sebuah produk. Profesor Takahiro Fujimoto dari Pusat Penelitian Manajemen Manufaktur di Universitas Tokyo adalah ahli teori *monozukuri* paling terkenal di Jepang. Beliau mendefinisikan *monozukuri* sebagai “duplikasi data desain menjadi material”. Beliau juga menyebutkannya sebagai “seni, sains, dan kerajinan membuat sesuatu” Secara singkatnya *monozukuri* dapat diartikan sebagai konsep atau skil yang digunakan untuk menciptakan sebuah produk.

Melalui konsep *monozukuri*, Jepang di kenal dengan negara penghasil produk yang mengutamakan kualitas daripada kuantitas. Dalam artikel nya Agnes (2018) menyatakan bahwa, setiap individu atau perusahaan di Jepang selalu menjaga kualitas produknya dengan cara mengorbankan pikiran, waktu, serta biaya yang besar guna mendapatkan kualitas produk yang bermutu tinggi. Salah satunya dibidang pengolahan makanan di Jepang.

Menurut Sri Andayani, mahasiswa Jurusan Sastra Asia Timur, Fakultas Ilmu Budaya dalam artikelnya yang berjudul “ORANG JEPANG DAN POLA MAKAN” di sebutkan bahwa, “tubuh yang sehat dan kebugaran orang Jepang dipengaruhi oleh gaya hidup sehat orang Jepang itu sendiri. Salah satunya yang bersumber dari makanan

yang sehat, bergizi dan mengandung nutrisi”. Untuk menghasilkan makanan yang bergizi dan mengandung nutrisi, tentu saja orang Jepang memperhatikan proses pengolahan makanannya. Berdasarkan identifikasi latar belakang di atas, penelitian ini akan membahas masalah yaitu:

1. Bagaimanakah proses pengolahan makanan Jepang di Bali dengan konsep *monozukuri* ?

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan memahami proses untuk menciptakan hasil pengolahan makanan yang memiliki kualitas tinggi dengan konsep *monozukuri* di Jepang. Hasil penelitian ini memiliki manfaat teoritis dan manfaat praktis sebagai berikut. Manfaat teoritis berguna untuk meningkatkan pemahaman dan menambah pengetahuan tentang teori yang dapat dipaparkan sebagai berikut.

1. Menambah pemahaman teori tentang pengertian konsep *monozukuri* di Jepang.
2. Menambah pembendaharaan teori tentang bagaimana penerapan konsep *monozukuri* dibidang pengolahan makanan Jepang.

Manfaat praktis penelitian ini bisa memberikan sumbangan pemikiran terhadap pihak yang terkait dengan bisnis pengolahan makanan lokal maupun makanan Jepang. Pihak-pihak yang dapat menggunakan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Pelaku usaha yang bergerak dibidang pengolahan makanan diharapkan bisa menggunakan hasil penelitian ini untuk mengetahui lebih lanjut tentang membuat makanan yang memiliki kualitas tinggi.
2. Orang yang memiliki bisnis restaurant supaya bisa tetap mempertahankan dan meningkatkan kualitas masakannya untuk bisnisnya agar selalu bisa berkelanjutan.

## METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif teknik wawancara. Wawancara dapat dilakukan secara terstruktur dan tidak terstruktur, dan dapat dilakukan dengan tatap muka maupun menggunakan telepon ( Sugiono, 2006; 138-140 ). Peneliti mencatat seluruh hasil wawancara yang telah tersruktur secara alami tanpa dibuat-buat. Setelah itu penulis menuangkan hasil wawancara ke dalam bentuk tulisan yang nantinya akan di analisis.

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif berupa keterangan atau informasi berkenan dengan pengolahan makanan dengan konsep *monozukuri*. Informasi yang dimaksud adalah seperti wawancara, media sosial, pengamatan, bagaimana proses pengolahan makanan dengan konsep *monozukuri*. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi sumber data primer dan sumber data sekunder. Sumber data primer diperoleh secara langsung

melalui observasi dan wawancara. Wawancara dengan orang Jepang yang memiliki usaha pengolahan makanan dan mewawancarai staf dari owner perusahaan tersebut. Sumber data sekunder berupa dokumen seperti; hasil penelitian, artikel, buku-buku yang berhubungan dengan *monozukuri* dan pengolahan makanan dan teks terkait yang dapat menunjang penelitian ini. Sumber data sekunder berupa buku-buku yang memiliki hubungan dengan penelitian ini diperoleh di perpustakaan Universitas Mahasaraswati Denpasar dan toko buku yang ada di area Denpasar-Bali dan mengakses melalui media online yang memiliki hubungan dengan penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan lokasi di dua kabupaten dan satu kota besar yang ada di Provinsi Bali yaitu (1) Kabupaten Gianyar-Bali; (2) Kabupaten Badung-Bali; (3) Kota Denpasar-Bali. Lokasi penelitian ini dipilih atas pertimbangan sebagai berikut.

1. Ketiga tempat yang disebutkan di atas adalah tempat yang menjadi pusat keramaian orang Jepang dalam berbisnis olahan makanan.
2. Lokasi tersebut tidak terlalu jauh dari kampus dan tempat tinggal sehingga mudah untuk dicapai.
3. Jadwal buka dan tutup restaurant dan warung-warung orang Jepang tersebut berbeda dalam satu harinya, sehingga peneliti bisa bergiliran mendatangi tempat usaha orang Jepang tersebut.
4. Hasil olahan yang berbeda satu sama lain membuat peneliti mendapatkan data yang lebih subjektif.

Penentuan Informan dalam penelitian ini yaitu beberapa restaurant atau warung orang Jepang yang ada di Bali merupakan sumber utama yang berkaitan dengan penerapan konsep *monozukuri* dalam pengolahan makanan sehingga penentuan informasinya juga dilakukan secara selektif, khususnya pada orang Jepang yang memiliki bisnis pengolahan makanan di Bali. Beberapa kriteria dalam penentuan informan yaitu (1) orang Jepang yang memiliki bisnis makanan di Bali, (2) jenis makanan yang diproses, (3) memiliki karyawan di dalam usahanya, dan (4) memiliki pengalaman dalam pengolahan makanan. Peneliti memilih sejumlah informan yang dipandang memenuhi kriteria, misalnya informan bersangkutan memiliki pengalaman dibidang pengolahan makanan sesuai dengan permasalahan yang diteliti.

Teknik pengumpulan data penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data menurut Sugiyono,(2013). Menurut Sugiyono (2013), metode pengumpulan data adalah langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Adapun teknik-teknik tersebut adalah sebagai berikut.

1. Observasi adalah cara yang dilakukan untuk memperoleh data dengan melakukan pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Melalui cara tersebut, peneliti langsung datang ke toko orang Jepang maupun ke tempat pengolahan makanan orang Jepang dan melakukan pengamatan dengan panca indra, melaksanakan perekaman, dan pencatatan hal-hal penting yang ditemui. Kegiatan observasi juga dipaparkan dalam media internet merdeka.com, ( diakses, 23 Juni 2022), bahwa observasi adalah kegiatan mengamati objek penelitian untuk mengetahui pengaruh, perkembangan, dampak, dan lain sebagainya. Dalam hal ini, observasi dilakukan mulai dari pengamatan pada objek langsung, observasi dengan terjun langsung melibatkan peneliti di lapangan, hingga observasi dengan meninjau referensi pustaka. Meskipun dilakukan dengan metode yang berbeda, namun setiap penelitian mempunyai tujuan dan manfaat yang jelas.

2. Wawancara adalah cara mengumpulkan bahan keterangan yang dilakukan dengan cara tanya jawab secara lisan sepihak berhadapan muka, dan dengan arah serta tujuan yang telah ditetapkan. Wawancara dilakukan secara mendalam kepada subjek penelitian dengan pedoman yang telah dibuat. Teknik wawancara dalam penelitian ini dilakukan secara mendalam dari hal ringan mengenai proses pengolahan makanan hingga sampai penerapan monozukuri dan faktor-faktor yang menyebabkan orang Jepang tersebut tetap mempertahankan konsep tersebut meskipun tidak di negaranya sendiri.

3. Metode dokumentasi Menurut Hamidi (2004: 72), metode dokumentasi adalah informasi yang berasal dari catatan penting baik dari lembaga atau organisasi maupun dari perorangan. Dokumentasi penelitian ini merupakan pengambilan gambar oleh peneliti untuk memperkuat hasil penelitian. Pada penelitian ini, dokumentasi diperoleh dari hasil wawancara kepada orang Jepang sebagai pelaku bisnis makanan maupun masakan yang sedang di jalankan. Dokumentasi berupa video dan foto-foto kegiatan yang dilakukan saat wawancara maupun kegiatan observasi berlangsung.

4. Teknik Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, melakukan sintesa, menyusun kedalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Sugiyono,2014).

Proses analisis data yang dilakukan penelitian ini menggunakan tiga langkah yaitu :

1. Reduksi Data. Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal yang pokok, memfokuskan pada hal-hal yang penting, dicari tema dan polanya (Sugiyono,2009). Reduksi data dalam penelitian ini yaitu data yang telah diperoleh dilapangan mengenai implementasi konsep budaya monozukuri terhadap pelaku usaha makanan orang Jepang. Laporan yang disusun berdasarkan data yang diperoleh direduksi, dirangkum, dipilih hal-hal yang pokok, dan difokuskan pada hal-hal yang penting.

2. Penyajian Data (Display Data). Setelah data direduksi kemudian selanjutnya adalah display data atau penyajian data. Penyajian data dalam penelitian kualitatif dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, dan sejenisnya (Sugiyono,2016). Penyajian data dalam penelitian ini berfungsi untuk lebih memudahkan peneliti memahami data yang diperoleh di lapangan.

3. Penarikan kesimpulan. Langkah ketiga dalam proses analisis data adalah penarikan kesimpulan atau verifikasi. Kesimpulan awal yang disampaikan masih bersifat sementara, dan akan berubah apabila ditemukan bukti-bukti yang mendukung tahap pengumpulan data berikut.

Kesimpulan dalam penelitian kualitatif dapat menjawab rumusan masalah yang dirumuskan sejak awal atau tidak, karena masalah dan rumusan masalah dalam penelitian dan akan berubah setelah peneliti berada di lapangan. kualitatif bersifat sementara kesimpulan dalam penelitian kualitatif merupakan temuan baru yang sebelumnya belum ada. Temuan baru bisa berupa deskripsi atau gambaran suatu objek yang sebelumnya belum jelas, sehingga setelah diteliti menjadi jelas.

Metode Penyajian Hasil Analisis Data. Penyajian Data Pada bab ini peneliti akan menguraikan data dan hasil penelitian tentang implementasi konsep monozukuri terhadap pelaku usaha makanan orang Jepang di Bali. Data-data hasil penelitian ini diperoleh dari teknik wawancara dan dokumentasi, yang dilakukan oleh peneliti dengan berbagai informan orang Jepang yang tinggal di Bali. Peneliti ini juga menggunakan metode kualitatif untuk melihat kondisi alami dari suatu fenomena. Penelitian kualitatif merupakan prosedur penelitian yang menghasilkan data-data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan didasari oleh orang atau perilaku yang diamati.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Penerapan Konsep *Monozukuri* Pada Pemilihan Bahan Baku

Pengolahan makanan adalah proses pengolahan makanan dan minuman yang berasal dari bahan baku tumbuhan atau hewan menjadi produk yang bisa dikonsumsi. Bahan baku yang diubah bisa berupa biji-bijian, daging, ikan, dan susu. Proses pengolahan makanan berbeda, tergantung dengan tujuan akhir makanan tersebut akan menjadi apa.

Hasil wawancara yang diambil di tiga kabupaten yaitu Kabupaten Badung, Gianyar, dan Denpasar menunjukkan bahwa, sebagian besar orang Jepang yang memiliki bisnis makanan di Bali menerapkan konsep *monozukuri*. Dalam menerapkan konsep *monozukuri*, orang Jepang selalu mengedepankan kualitas daripada kuantitas produknya. Maka dari itu untuk menghasilkan suatu produk atau makanan yang berkualitas tentu saja harus memperhatikan bahan baku yang digunakan selalu dalam keadaan masih segar dan bersih. Bahan baku yang bisa disebut barang mentah adalah bahan yang dibeli atau didapatkan sendiri dan digunakan dalam membuat produk akhir yang di sebut dengan barang jadi yang akan dijual kepada konsumen.

Untuk mendapatkan bahan baku yang segar guna mendapatkan hasil yang maksimal, dapat dilihat dari hasil wawancara yang diungkapkan oleh informan atas nama Mrs. Hirao Ayane yang memiliki bisnis makanan Jepang yaitu pengolahan sashimi. Wawancara dilakukan di Warung Makan Pohon Manggis, Desa Serangan dalam suasana percakapan yang santai. Pada saat diwawancarai pada sore hari, 20 Juli 2022 beliau mengatakan :

“Untuk menghasilkan sashimi yang berkualitas maka di perlukan beberapa bahan pilihan, yang bagus dan perlu memperhatikan hal-hal seperti; (1) memilih jenis dan kualitas ikan yang bagus seperti ikan tuna, ikan tenggiri dan lain-lain; (2) memastikan ikan itu masih segar atau tidak mati lebih dari 2 hari tanpa diawetkan; (3) jika langsung membeli ikan ke nelayan, saya langsung bersihkan di pantai dengan menggunakan air tawar agar amisnya hilang; (4) bagian ikan seperti : urat-urat saraf insang dan perut ikan semua di keluarkan di laut supaya ikan tahan lama; (5) setelah di tempat pengolahan, ikan langsung di potong agar masih segar.

Dengan memilih dan memperhatikan hal-hal tersebut maka daging ikan tidak bau amis dan menghasilkan sashimi yang lembut”.

Dari hasil wawancara di atas dapat dikatakan bahwa untuk menghasilkan hasil olahan yang berkualitas khususnya sashimi, perlu memilih memperhatikan mulai dari bahan yang berkualitas.

Dalam petikan wawancara di atas sesuai dengan pandangan Talcott Parson struktur fungsional dibagian adaptation. Talcott parson menyatakan bahwa, pada syarat ini sistem sosial dalam masyarakat harus bisa menghadapi sebuah lingkungan yang sifatnya transformasi aktif yang berasal dari sebuah situasi atau keadaan sebagai alat agar tujuan dapat dicapai <https://wkuswandoro>(diakses Januari 2016 ). Dalam sistem pengolahan makanan ini pengusaha harus mampu beradaptasi dengan lingkungannya seperti, beradaptasi dilingkungan nelayan atau tempat-tempat pengambilan bahan baku, agar bisa mendapatkan bahan olahan yang berkualitas.

## 2. Penerapan Konsep *Monozukuri* Pada Proses Pengolahan Makanan

Pada tahap ini dilakukan persiapan dan proses pembuatan pangan. Yang termasuk dalam persiapan antara lain menyiapkan bahan mentah yang akan di olah, menyiapkan alat-alat yang dibutuhkan, mempersiapkan bahan yang akan diolah dengan memotong, mengupas, dan sebagainya. Kemudian, bahan-bahan yang sudah disiapkan itu diolah dengan teknik yang sesuai. Dalam hal ini, untuk ikan menjadi sashimi, teknik yang digunakan yaitu memperhatikan cara memotong ikan supaya menghasilkan daging ikan yang lembut.

Untuk mendapatkan hasil yang berkualitas, tidak cukup dengan memilih bahan yang berkualitas saja, namun perlu diimbangi dengan proses yang maksimal juga. Seperti yang diungkapkan oleh informan atas nama Mr. Jamu yang merupakan seorang nelayan dan menjual hasil tangkapannya dengan mengolahnya menjadi sashimi. Pada saat diwawancarai pada Minggu, 7 Agustus 2022 di Warung Mola Mola, Pulau Serangan, Bali, beliau mengatakan :

“Saat kita memancing ikan yang akan di gunakan sebagai sashimi, maka perlu melakukan beberapa hal untuk menciptakan sashimi dengan kualitas bagus seperti :

- (1) Saat ikan baru didapat, ikan harus cepat dibunuh agar ikan tidak terlalu banyak gerak yang menyebabkan daging ikan tidak bagus; (2) darah ikan segar dikeluarkan agar ikan tidak bau.

Cara pengolahannya harus diperhatikan mulai dari peralatan yang digunakan yaitu :

- (1) Pisau habis pakai harus dibungkus pakai tisu baru disimpan; (2) pisau habis pakai harus dipastikan tetap kering agar tidak mudah terkena bakteri sisa potong ikan; (3) saat memotong ikan, potongan harus mulai dari ekor menuju kepala, tujuannya agar daging ikan tidak rusak.



(4) setelah itu daging ikan dipotong menjadi beberapa bagian terlebih dahulu dan memilih bagian ikan yang bagus untuk dijadikan sashimi; (5) selanjutnya memotong atau mengiris menjadi bagian kecil dengan ketentuan: (a) Saat memotong daging, ketebalan sashimi maksimal 1cm, panjang sashimi 20cm, dan lebarnya 4cm; (b) dikemas menggunakan mika dengan bagus dan ditambahkan kazari mono berupa sayur atau irisan jahe supaya kemasan lebih menarik”.

“Guna mendapatkan hasil yang bagus dan berkualitas, saya belajar dari guru saya yang memiliki restaurant sashimi di Toukyou dan meminta pelanggan saya untuk mengisi angket kepuasan terhadap hidangan olahan sashimi saya” imbuh informan di akhir wawancara.

Pernyataan informan di atas menitikberatkan pada proses yang dilakukan untuk membuat atau menghasilkan sashimi yang berkualitas. Ketika sudah mendapatkan bahan yang bagus, selanjutnya kita melakukan proses yang maksimal. Dalam proses berlangsung tentu saja ada banyak hal yang harus diperhatikan mulai dari bahan bakunya, peralatan dan perlengkapannya serta cara penyimpanannya.

### **3. Penerapan Konsep *Monozukuri* Pada Penyajian Olahan Makanan**

Setelah kita melakukan proses pengolahan maka sangat penting bila kita juga memperhatikan makanan atau minuman yang telah diolah disajikan dengan memerhatikan unsur estetika, kesehatan, dan keamanannya. Untuk penyajiannya, berbeda tergantung bentuk olahan yang kita buat.

Menurut ahli Franklin G Moore dan Thomas E Hendrick ( 1999 ), desain dari hasil produksi merupakan hal yang sangat penting, karena hasil produksi baru dapat menaikkan dua atau tiga kali omset suatu organisasi pada suatu waktu. Dari pernyataan tersebut dapat diartikan bahwa desain pada produk itu merupakan ide dan hasil kreasi yang memiliki nilai serta manfaat untuk menambah minat para konsumen.

Seperti yang diungkapkan oleh informan atas nama Ms. Konami yang memiliki usaha bento, shushi dan takoyaki. Beliau menjual hasil olahannya di sekolah, delivery dan pada saat ada event tentang budaya Jepang, dengan target market orang lokal dan orang Jepang. Pada saat diwawancarai pada Kamis, 25 Agustus 2022 Di rumah informan Nusa Dua- Bali, beliau mengatakan :

“ Dalam pemasaran saya memperhatikan cara mengemasnya. Bento saya kemas dengan plastik mika dengan berbagai ukuran mulai dari kecil, sedang, menengah dan porsi besar sesuai dengan kebutuhan konsumen. Konsumen saya mulai dari anak SD sampai dewasa yang sudah bekerja. Saya sangat memperhatikan bentuk, kelengkapan, dan juga keindahan

kemasannya agar terlihat lebih menarik minat konsumen. Kelengkapan makanan di dalam satu kemasan tersebut, contohnya dalam satu kemasan sudah berisi daging, sayur, ikan dan nasi. Hal ini akan sangat memudahkan konsumen karena dengan membeli satu porsi saja sudah mendapatkan menu lengkap. Usaha ini sudah saya jalankan selama satu setengah tahun bersama suami saya”.

Petikan hasil wawancara di atas menyatakan bahwa untuk menjaga kualitas produk, selain memperhatikan bahan baku dan proses pengolahannya, penting juga memperhatikan desain atau kemasan dari produk tersebut. Hal tersebut penting dilakukan untuk kualitas produk dari segi kemasan dan supaya menambah minat konsumen.

Pernyataan di atas sesuai dengan teori struktur fungsional yang dikemukakan oleh Talcott Parson dibagian Goal Attainment atau yang disebut dengan tujuan. <https://wkuswandoro>(diakses Januari 2016 ) Talcott Parson menyatakan bahwa sebuah sistem harus mampu menentukan tujuan dan berusaha untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan. Dalam melakukan sebuah usaha tentu harus memiliki sebuah tujuan yang ingin dicapai. Dengan adanya tujuan yang ingin dicapai, maka suatu proses akan menjadi jelas dan tepat sasaran.

## SIMPULAN

Berdasarkan deskripsi dan analisis terhadap penerapan konsep *monozukuri* terhadap pengolahan makanan Jepang di Bali, dirumuskan kesimpulan sebagai berikut.

1. Dalam penelitian ini membahas tentang konsep *monozukuri* dibidang pengolahan makanan. Konsep *monozukuri* yang dimaksud adalah selalu mengedepankan kualitas, melakukan perbaikan supaya bisa menjaga kelangsungan sebuah usaha yang lebih baik..
2. Dari hasil wawancara yang dilaksanakan, sebagian besar orang Jepang yang memiliki bisnis pengolahan makanan di bali selalu menerapkan konsop *monozukuri* untuk menciptakan hasil olahan makanan yang berkualitas dan bisa menjaga keberlangsungan usahanya.
3. Dalam penerapan konsep *monozukuri* terhadap pengolahan makanan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan yaitu seperti: (1) pemilihan bahan baku yang berkualitas atau memenuhi standar dalam perusahaan, (2) memperhatikan proses pengolahannya supaya dilakukan sesuai aturan dan prosedur pengolahan makanan, dan (3) bentuk penyajian dibuat semenarik mungkin agar memikat minat konsumen untuk mengkonsumsi atau membeli produk tersebut. Dengan cara memperhatikan hal-hal di atas bisa menghasilkan hasil olahan makanan yang berkualitas serta menambah minat para konsumen.

## RUJUKAN

- Agnes Riana, M. (2018). *Pengaruh Monozukuri terhadap Bonsai Air Bonsai di Era Globalisasi* (Doctoral dissertation, Universitas Darma Persada).
- Amalia, F. (2014). *Etika Bisnis Islam: Konsep dan Implementasi pada pelaku usaha kecil*.
- Fukushima, S. dan Yamaguchi, K., 2009, *Is Japanese Manufacturing Style (so-called Monozukuri) really robust? - Causal Loop Diagram and Modeling Analysis*, <http://www.systemdynamics.org/conferences/2009/proceed/papers/P1126.pdf>, *online*, diakses 23 Maret 2014.
- Kistanto, N. H. (2008). *Sistem Sosial-Budaya di Indonesia. Sabda: jurnal kajian kebudayaan*, 3(2).
- Mulyadi, B. (2017). *Budaya Dan Etika Bisnis Masyarakat Jepang. KIRYOKU*, 1(3), 1-8.
- Maeda, T., 2009, *Japan-oriented Creative Monozukuri with Triz, Takumi System Architects*
- Nahak, H. M. (2019). *Upaya melestarikan budaya indonesia di era globalisasi. Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65-76.
- NTN Corporation, 2007, *Production Monozukuri Innovation, Special Feature, Annual Report 2007*.
- Siti Maryam, R. (2021). *PENGARUH MATAKULIAH MONOZUKURI TERHADAP KARIR ALUMNI UNSADA PHOTOGRAPHY CLUB ANGKATAN 2016-2020* (Disertasi Doktor, Universitas Darma Persada).
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Afabet
- Tutuk, N. (2015). *Implementasi pendidikan karakter*.
- Rahman, H. N., Daryus, A., & Budiwahyono, E. *Pengembangan Model Difusi Monozukuri Pada Industri Kecil: Kasus Industri Mebel Desa Bojong Pondok Kelapa Jakarta Timur*.