



RUSTO'S
Tempeh®



Judul Tugas Akhir Skripsi:

**TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN PELAKSANAAN
GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI JEPANG**

Tugas Akhir Skripsi ini diajukan untuk melengkapi dan memenuhi prasyarat dalam memperoleh gelar sarjana Ilmu Hubungan Internasional (Strata-1)

Nama : Calista Putri Mayari

NIM : 2010412045



**PROGRAM STUDI JURUSAN HUBUNGAN
INTERNASIONAL FAKULTAS ILMU SOSIAL
DAN ILMU POLITIK UNIVERSITAS
PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN
JAKARTA 202**

**(TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI
JEPANG)**

**(TEMPE AS AN INSTRUMENT OF INDONESIA GASTRODIPLOMACY
IN JAPAN)**

Oleh:

(Calista Putri Mayari)

(2010412045)

SKRIPSI

Untuk memenuhi salah satu syarat ujian

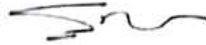
**Guna memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Hubungan
Internasional**

Telah disetujui oleh Tim Pembimbing pada

Tanggal seperti tertera di bawah ini

Jakarta, Oktober 2024

Pembimbing Utama



Dr. Nurmasari Situmeang, M.Si



**Program Studi Hubungan Internasional
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta
Tahun 2024**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya sendiri dan semua sumber yang dikutip maupun yang dirujuk telah saya nyatakan dengan benar:

Nama : Calista Putri Mayari
NIM : 2010412045
Program Studi : Hubungan Internasional

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini maka, saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Jakarta, 29 Oktober 2024



Yang Menyatakan
(Calista Putri Mayari)

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta,
saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Calista Putri Mayari
NIM : 2010412045
Fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi : S1 Hubungan Internasional

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta Hak Bebas Royalti Non
eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang
berjudul:

**(TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI
JEPANG)**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti ini.
Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta berhak menyimpan, mengalih
media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat
dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya
sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya:

Dibuat di : Jakarta,

Pada tanggal : 28 Oktober 2024

Yang menyatakan,



(Calista Putri Mayari)

SURAT PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH

Sebagai civitas akademik Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Calista Putri Mayari
NIM : 2010412045
Fakultas : Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi : Hubungan Internasional
Judul Skripsi : Tempe sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia di Jepang

Dengan ini saya menyatakan bahwa saya menyetujui untuk:

1. Memberikan hak saya bebas royalti kepada Perpustakaan UPNVJ atas Penelitian karya ilmiah saya demi pengembangan ilmu pengetahuan.
2. Memberikan hak menyimpan, mengalih mediakan atau mengalih formatkan, mengolah pangkalan data (database), mendistribusikan, serta menampilkan dalam bentuk softcopy untuk kepentingan akademis kepada perpustakaan UPNVJ, tanpa perlu meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai Peneliti/pencipta.
3. Bersedia dan menjamin untuk menanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak perpustakaan UPNVJ dari semua bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran hak cipta dalam karya ilmiah ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan semoga digunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Jakarta,

Pada tanggal : 28 Oktober
2024

Yang menyatakan,



(Calista Putri Mayari)

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Calista Putri Mayari

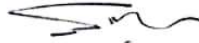
NIM : 2010412045

Program Studi : Hubungan Internasional

Judul Skripsi : Tempe Sebagai Instrumen Gastrodiplomasi Indonesia Di Jepang

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Hubungan Internasional. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

Pembimbing I



(Dr. Nurmasari Situmeang, M.Si)

Penguji I



(Dr. Sophiana Widiastutie)

Penguji II



(Jati Satrio, S.IP, M.A)

Kepala Program Studi
Hubungan Internasional



Wiwiek Rukmi Dwi Astuti, S.IP, M.Si

Ditetapkan di :

Jakarta, 28 Oktober 2024

Tanggal Ujian : 21 Oktober 2024

Abstrak

TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI JEPANG

Penelitian ini disusun dengan tujuan untuk menganalisis bagaimana potensi tempe sebagai instrumen pelaksanaan gastrodiplomasi Indonesia di Jepang dengan melihat semua keterlibatan aktor-aktor dalam praktiknya. Dalam proses gastrodiplomasi tempe Indonesia di Jepang, eksistensi aktor-aktor diplomasi menjadi penentu keberhasilan strategi gastrodiplomasi Indonesia di Jepang. Usaha diaspora hingga UMKM menjadi pion dalam lingkup strategi gastrodiplomasi tempe Indonesia di Jepang.

Penelitian ini disusun menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan sumber data primer dan sekunder yang didapatkan melalui teknik pengumpulan data *document-based research* dan wawancara dengan pihak yang relevan untuk penelitian. Kerangka konsep yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya adalah Gastrodiplomasi, Aktor-aktor Diplomasi, dan Ekspor

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa tempe memiliki branding tersendiri sebagai *Super Food* yang kaya akan manfaat bagi tubuh dan telah diterima oleh masyarakat Internasional. Sebagai makanan olahan kedelai, tempe memiliki daya tarik sendiri di masyarakat Jepang, eksistensi tren tempe Indonesia di Jepang dipengaruhi oleh keberadaan usaha diaspora seperti Rusto's Tempeh dan Taiki Miyazaki, kedua usaha diaspora ini telah mendorong penyebaran tempe Indonesia di Jepang. Potensi tempe sebagai instrumen pelaksanaan gastrodiplomasi Indonesia juga dibuktikan dengan ekspor tempe UMKM seperti Rumah Tempe Azaki yang terus meningkat setiap tahun nya, secara tidak langsung membuktikan tingkat permintaan yang tinggi akan tempe Indonesia di Jepang.

Kata Kunci: Tempe, Gastrodiplomasi, Aktor Diplomasi, Indonesia, Jepang

Abstract

TEMPE AS AN INSTRUMENT OF INDONESIA GASTRODIPLOMACY IN JAPAN

This study was conducted with the aim of analyzing the potential of tempe as an instrument for implementing Indonesian gastrodiplomacy in Japan by looking at all the involvement of actors in its practice. In the process of Indonesian tempeh gastrodiplomacy in Japan, the existence of diplomatic actors determines the success of Indonesia's gastrodiplomacy strategy in Japan. Diaspora businesses to UMKM become pawns in the scope of Indonesia's tempeh gastrodiplomacy strategy in Japan.

This study was conducted using a descriptive qualitative method with primary and secondary data sources obtained through document-based research data collection techniques and interviews with relevant parties for the study. The conceptual framework used in this study includes Gastrodiplomacy, and Diplomacy Actors

The results of this study indicate that tempe has its own branding as a Super Food that is rich in benefits for the body and has been accepted by the international community. As a processed soy food, tempe has its own appeal in Japanese society, the existence of the Indonesian tempe trend in Japan is also influenced by the existence of diasporan businesses such as Rusto's Tempeh and Taiki Miyazaki, both of these diaspora businesses have encouraged the spread of Indonesian tempeh in Japan. In addition to diaspora businesses, the potential of tempeh as an instrument for implementing Indonesian gastrodiplomacy is also proven by the export of tempeh by MSMEs such as Rumah Tempe Azaki which continues to increase every year, indirectly proving the high level of demand for Indonesian tempeh in Japan.

Keywords: Tempe, Gastrodiplomacy, Diplomacy Actors, Indonesia, Japan

Kata Pengantar

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, Alhamdulillah atas segala pertolongan, rahmat, dan kasih sayang-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul “TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN PELAKSANAAN GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI JEPANG” yang merupakan salah satu syarat mendapatkan gelar Sarjana Program Studi Ilmu Hubungan Internasional Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik di Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta (UPNVJ). Penulis menyadari bahwa dalam proses penyusunan skripsi ini penulis tidak dapat menyelesaikan sendiri tanpa bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih dan rasa syukur dari hati yang paling dalam kepada pihak-pihak berikut :

- Allah SWT, atas izin, rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mendapatkan kemudahan dalam menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini tepat pada waktunya.
- Kedua orang tua penulis, yang sudah membesarkan dengan penuh kasih sayang, dukungan, doa, serta bimbingan kepada penulis sehingga penulis bisa sampai pada titik ini.
- Dr. Dra Nurmasari Situmeang, M. selaku dosen pembimbing dan dosen wali yang selama ini sudah mendampingi dan memberikan bimbingan sehingga penulis dapat menyusun skripsi ini dengan kemudahan dan selesai tepat waktu.
- Seluruh jajaran Dosen Program Studi Hubungan Internasional Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik UPN Veteran Jakarta yang telah membekali penulis dengan ilmu dan wawasan yang sangat berarti, semoga senantiasa selalu diberikan kesehatan dan rezeki oleh Tuhan YME.
- Bu Sophiana Widiastutie selaku narasumber penelitian skripsi penulis yang telah mengizinkan dan memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan wawancara dengan mengacu kepada artikel beliau..
- Saudari penulis yang senantiasa mendampingi dan mendengarkan keluh kesah penulis selama proses penyusunan skripsi ini.

- Teman dan sahabat terdekat penulis yang selalu memberikan semangat, nasihat dan dorongan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi tepat waktu.

Jakarta, 1 Januari 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Calista Putri Mayari' in a cursive style.

Calista Putri Mayari

Daftar Isi

Abstrak	vi
<i>Abstract</i>	vii
Kata Pengantar	viii
Daftar Isi	x
Daftar Gambar	xii
Daftar Tabel	xiv
BAB I	15
PENDAHULUAN	15
1.1 Latar Belakang	15
1.2 Rumusan Masalah	21
1.3 Tujuan Penelitian	21
1.4 Manfaat Penelitian	22
1.5 Sistematika Penulisan	23
BAB II	25
KERANGKA KONSEP	25
2.1. Gastrodiplomasi	25
2.2 Aktor - Aktor Diplomasi	29
2.33 Tempe	32
2.4 Kerangka Pemikiran	34
BAB III	35
METODE PENELITIAN	35
3.1 Objek Penelitian	35
3.2 Jenis penelitian	35
3.3 Teknik Pengumpulan Data	36
3.4 Sumber Data	36
3.5 Teknik Analisis Data	36
3.6 Waktu dan Lokasi Penelitian	39
BAB IV	41
PELUANG GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI JEPANG	41
4.1 Sejarah Gastrodiplomasi Indonesia	41
4.2 Tempe sebagai <i>Super Food</i> asal Indonesia	49
4.3 Jepang sebagai Target Gastrodiplomasi Indonesia	55
BAB V	60

TEMPE SEBAGAI INSTRUMEN GASTRODIPLOMASI INDONESIA DI JEPANG	60
5.1 Sejarah Tempe Indonesia di Jepang	60
5.2 Tempe Indonesia di Pasar Jepang	63
5.2.1 <i>Rusto's Tempeh</i>	68
5.2.2 Taiki Miyazaki	75
5.2.3 Ekspor Tempe Rumah Azaki	81
5.3 Pelaksanaan Gastrodiplomasi Tempe Indonesia di Jepang	87
BAB VI	94
PENUTUP	94
6.1 Kesimpulan	94
6.2 Saran	95
6.2.1 Saran Praktis	95
6.2.2 Saran Teoritis	96
Daftar Pustaka	97

Daftar Gambar

Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran	29
Gambar 3.5.	Teknis Analisis Data	32
Gambar 4.1.1	Buku Mustika Rasa	38
Gambar 4.1.1	<i>Gala Dinner Co-Branding Diaspora 2018</i>	40
Gambar 4.1.2	Logo <i>Indonesia Spice Up The World (ISUTW)</i>	42
Gambar 4.2.1	Tempe Indonesia	44
Gambar 4.2.2	Serat Chentini	45
Gambar 4.2.3	<i>Natto Triangle Map</i>	45
Gambar 4.3.1	Diagram Konsumsi Kedelai Global	52
Gambar 4.3.2	Diagram Produksi Konsumsi Global	52
Gambar 4.3.3	Diagram Konsumsi Olahan Kedelai Jepang Per Tahun	53
Gambar 5.2.1	Tempe Indonesia di Jepang	60
Gambar 5.2.2	Produk <i>Rusto's Tempeh</i> di Jepang	60
Gambar 5.2.3	Macam-macam Tempe Indonesia di Jepang	61
Gambar 5.2.1.1	Rustono pemilik Usaha <i>Rusto's Tempeh</i>	63
Gambar 5.2.1.2	Produk <i>Rusto's Tempeh</i> (Kemasan Terbaru)	64
Gambar 5.2.1.3	<i>Rusto's Tempeh</i> dalam <i>FOODEX 2021</i>	66
Gambar 5.2.1.4	<i>Rusto's Tempeh</i> dalam <i>Food Selection 2022</i>	67
Gambar 5.2.1.5	<i>Rusto's Tempeh</i> dalam <i>Food Style Japan 2023</i>	68
Gambar 5.2.1.6	Rustono dalam <i>Indonesia Gastronomy Forum 2018</i>	68
Gambar 5.2.1.7	<i>Rusto's Tempeh</i> di <i>The Daily Yomiuri</i>	69
Gambar 5.2.1.8	<i>Rusto's Tempeh</i> dalam <i>Cope Shiga Marche</i>	69
Gambar 5.2.1.9	<i>Rusto's Tempeh</i> <i>The Shiga Page of Mainichi Shimbun</i>	70
Gambar 5.2.2.1	Taiki Miyazaki & tempe buata n nya	71
Gambar 5.2.2.3	Proses pembuatan Tempe Miyazaki	73
Gambar 5.2.2.4	Proses Uji Coba Tempe	73
Gambar 5.2.2.5	Modifikasi menu makanan dari tempe ala Miyazaki	74
Gambar 5.2.2.6	Menu Tempe di <i>Restoran Huckleberry</i>	75
Gambar 5.2.2.7	Modifikasi menu makanan dari tempe ala Miyazaki	75
Gambar 5.2.2.8	Miyazaki sebagai narasumber dalam Lokakarya Tempe	76
Gambar 5.2.3.1	Cucup Ruhiyat, <i>Founder</i> RUMAH TEMPE AZAKI	77

Gambar 5.2.3.2 Proses Produksi Tempe Azaki	77
Gambar 5.2.3.3 Timeline permintaan ekspor Tempe Azaki ke Jepang	78
Gambar 5.2.3.4 Kunjungan Direktur Utama PT Arumia Kharisma Indonesia	79
Gambar 5.2.3.5 Pemenuhan Persyaratan Ekspor	79
Gambar 5.2.3.6 Pelepasan Ekspor Tempe Azaki ke Jepang	80
Gambar 5.2.3.7 Produk Ekspor Tempe Azaki ‘Tempe Arumia’	81
Gambar 5.3.1 Lokakarya Tempe di Jepang	83
Gambar 5.3.2 <i>Tempe Science Talks</i> di Jepang	84

Daftar Tabel

Tabel 1.1 Rencana Penyusunan	34
Tabel 5.1 10 Pabrik tempe terbesar di dunia tahun 1984	59