

VEGETABLE OIL HS 1516



LAPORAN
INFORMASI
INTELIJEN
BISNIS
2019

RINGKASAN EKSEKUTIF

Potensi kelompok produk lemak dan minyak hewani dan nabati sangat besar khususnya di negara-negara dengan industri pengolahan makanan yang maju (www.prnewswire.com, 2014), seperti Jepang. Karakteristik utama industri makanan olahan di Jepang adalah *product turnover* yang sangat tinggi. Hal ini berarti bahwa pasar makanan olahan Jepang selalu menciptakan inovasi pada produk-produk makanannya, sehingga kesempatan untuk masuk ke pasar makanan olahan Jepang masih sangat terbuka lebar. Kesadaran masyarakat Jepang akan hidup sehat mendorong permintaan produk minyak dan lemak yang lebih berorientasi pada kesehatan. Oleh karena itu, konsumen Jepang cenderung lebih memilih jenis *vegetable fats and oils*, seperti *canola oil*, *linseed oil*, *sesame oil* dan *rice oil* sebagai *cooking oil*. Namun demikian, jenis *vegetable fats and oils* lainnya seperti yang berasal dari *palm oil* banyak digunakan sebagai bahan baku industri makanan olahan.

Seiring dengan permintaan yang tinggi, produksi *edible vegetable oils* juga diperkirakan akan meningkat. *United States Department of Agriculture (USDA)* memperkirakan bahwa produksi *edible vegetable oils* akan mencapai 1,76 juta ton atau meningkat sebesar 1% dibandingkan tahun 2018. Sama halnya dengan *supply* atau produksi, permintaan *vegetable oils* pun semakin meningkat hingga tahun 2019. *Rapeseed oils* dan *canola oils* memiliki pangsa permintaan terbesar yang sebagian besar digunakan sebagai *cooking oil*. Meskipun Jepang memiliki lahan pertanian untuk *rapeseed* yang berada di Jepang bagian utara, namun sebagian besar kebutuhan masih dipenuhi dari impor. Sementara itu, jenis *vegetable oils* dan *fats* sebagai *cooking oil*, *vegetable fats and oils* digunakan sebagai bahan baku industri makanan dan minuman olahan serta margarin. Jepang merupakan salah satu pasar utama produk *animal and vegetable fats and oils*. Sejak tahun 2014, impor produk *animal and vegetable fats and oils* Jepang telah meningkat rata-rata sebesar 8.8% per tahun. Jepang memiliki pangsa sebesar 1,9% dari total impor *animal and vegetable fats and oils* dunia.

Pasar *animal and vegetable fats and oils* Jepang didominasi oleh kelompok produk minyak nabati. Impor kelompok *vegetable fats and oils* tercatat USD 55,6 Juta pada tahun 2018 atau memiliki pangsa sebesar 92.7%. Jepang masih menunjukkan tren impor *vegetable fats and oils* yang cukup tinggi yakni 8.1% per tahun selama 2014-2018. Pasar untuk produk *vegetable fats and oils* Jepang didominasi oleh produk dari Malaysia (pangsa 38.1%), India (pangsa 18.9%) dan Indonesia (pangsa 15.9%). Ketiga negara *supplier* utama tersebut menopang 73.0% dari total impor.

Produk *animal and vegetable fats and oils* khususnya *cooking oil* seringkali ditemukan di cabang-cabang retail di pelosok Jepang. Produsen produk ini umumnya langsung mendistribusikannya ke supermarket-supermarket besar dan *convenience store*. Berdasarkan nilai penjualan, *modern retail shop* seperti supermarket dan *convenience store* (konbini) mendominasi industri retail di Jepang. Pada tahun 2015, pangsa keduanya mencapai 80.5% dari total penjualan ritel di Jepang. Bahkan, pangsa kedua jaringan ritel tersebut, supermarket dan *convenience store* pun

diproyeksikan meningkat menjadi 82.3% pada tahun 2019. Sementara itu, untuk *vegetable oils* dan *fats* yang digunakan untuk bahan baku industri makanan olahan, saluran distribusi utama untuk dapat masuk ke pasar Jepang adalah melalui *trading companies*, produsen makanan olahan dan *wholesaler*.

Berdasarkan negara tujuan, ekspor *animal and vegetable fats and oils* Indonesia lebih banyak ditujukan ke pasar RRT dengan pangsa 22.6% atau senilai USD 64.2 Juta di tahun 2018. Selain RRT, ekspor juga banyak ditujukan ke Amerika Serikat (pangsa 16.1%) dan Thailand (pangsa 14.7%). Jepang menempati enam besar negara tujuan ekspor *animal and vegetable fats and oils* Indonesia dengan pangsa 3.0% atau senilai USD 8.6 Juta. Nilai ekspor cenderung meningkat sejak tahun 2014 dengan kenaikan 25.3% per tahun hingga tahun 2018. Hal ini menunjukkan bahwa ekspor khususnya pada kelompok produk *vegetable fats and oils* ke pasar Jepang sangat prospektif bagi Indonesia. Jenis *vegetable fats and oils* Indonesia yang populer di pasar Jepang adalah *coconut oils* atau dalam jenis *Medium Chain Triglyceride* (MCT). MCT yang berasal dari *coconut oil* saat ini menjadi cukup populer bagi konsumen Jepang dikarenakan khasiat yang dimiliki yaitu dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh dan membantu penurunan berat badan.

Menurut *The Act on Standardization and Proper Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products* atau *JAS Act*, *vegetable oils* dapat dibedakan menjadi empat kategori menurut proses produksinya yakni (i) *raw oil*; (ii) *semi-refined oil*; (iii) *refined oil*; dan (iv) *salad oil*. Regulasi mengenai standar *oilseeds* diatur dalam *the Food Sanitation Act*. Berdasarkan aturan tersebut, residu pestisida dari *oilseed* harus kurang dari 0.01 ppm. Secara teknis, aturan *oilseeds*, khususnya yang berasal dari impor dijelaskan sebagai berikut:

1. *Oilseeds* impor dimonitor dan diuji di lembaga karantina pemerintah. Apabila kandungan pestisida melebihi batas, maka impor *oilseed* akan dilarang dan benih harus dimusnahkan.
2. Selain pengecekan dari pemerintah, *import trading companies* juga melakukan analisis *independent* dengan melakukan uji pada sejumlah sampel.

Ketentuan produksi *vegetable fats and oils* diatur dalam *Quality Management System ISO 9001* dan *Environmental Management System ISO 14001*. Selain itu, *oilseeds* harus memiliki sertifikat tumbuhan yang layak sesuai dengan ketentuandiatur dalam *JAS Act*. Kemasan pada produk *vegetable fats and oils* juga perlu mencantumkan label "*pura maku*" yang berarti kemasan tersebut dapat didaur ulang.

Produsen *vegetable oils* di pasar Jepang pada umumnya memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi dari sektor hulu hingga hilir. Seperti contoh, *The Nisshin Oil Group Ltd.* yang memiliki jaringan bisnis domestik maupun luar negeri. Produsen domestik memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi, sehingga biaya produksi menjadi lebih kompetitif di pasar retail. Selain itu, proses produksi juga dilakukan secara ketat dan memiliki *quality control* yang baik, sehingga kualitas produk yang dihasilkan pun sangat baik. Adapun pesaing impor dalam memasuki pasar *vegetable oils* antara lain Malaysia (pangsa 8.1%), India (pangsa 18.9%) dan Spanyol (pangsa 11.3%). Selain memiliki pangsa yang besar, tren impor *vegetable oils* dari ketiga negara ini pun masih tinggi. Hal ini berarti bahwa posisi ketiga negara pesaing tersebut di pasar Jepang

masih sangat kuat. Namun demikian, terdapat peluang bagi Indonesia untuk terus meningkatkan pangsa pasar di Jepang mengingat impor Jepang dari Malaysia mengalami penurunan di tahun 2018 sebesar 23,1% YoY. Saluran distribusi yang utama bagi produk *vegetable oils* dan *fats* Indonesia di Jepang adalah melalui produsen makanan olahan dan *trading companies* mengingat *vegetable oils* dari Indonesia banyak digunakan sebagai inpu bahan baku industri makanan olahan.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN EKSEKUTIF	2
DAFTAR ISI	5
BAB I. PENDAHULUAN	6
1.1. Tujuan	6
1.2. Metodologi	7
1.3. Batasan Produk	7
1.4. Gambaran Umum Negara	7
BAB II. PELUANG PASAR	11
2.1. Trend Produk	11
2.2. Struktur Pasar	14
2.3. Saluran Distribusi	19
2.4. Persepsi terhadap Produk Indonesia	21
BAB III PERSYARATAN PRODUK	23
3.1. Ketentuan Produk	23
3.2. Ketentuan Pemasaran	25
3.3. Distribusi	29
3.4. Informasi Harga	31
3.2. Kompetitor	32
BAB IV KESIMPULAN	35
LAMPIRAN	37

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 TUJUAN

Penggunaan kelompok *animal and vegetable fats and oils* (HS 1516) sangat beragam seperti sebagai bahan pembuatan sabun hingga untuk produksi bahan makanan. Namun demikian, salah satu penggunaan utama dari kelompok produk ini adalah sebagai bahan baku untuk produksi makanan olahan. Lemak dan minyak yang didapatkan dari binatang dan tumbuhan merupakan komponen yang sangat penting untuk menjaga temperatur tubuh manusia dan menyerap nutrisi melalui penyediaan energi. Potensi kelompok produk *animal and vegetable fats and oils* sangat besar di negara-negara dimana industri pengolahan makanannya sedang maju, salah satunya Jepang (www.prnewswire.com, 2014).

Industri pengolahan makanan Jepang memiliki keberagaman produk yang tinggi dari makanan tradisional hingga makanan sehat, khususnya bagi anak-anak dan kelompok lanjut usia (lansia). Beberapa jenis makanan olahan yang memiliki permintaan yang tinggi di pasar Jepang antara lain berbagai jenis minuman (*beverages*), minuman beralkohol, tepung terigu, gula-gula dan *dairy* produk. Karakteristik utama industri makanan olahan di Jepang adalah *product turnover* yang sangat tinggi. Hal ini berarti bahwa pasar makanan olahan Jepang selalu menciptakan inovasi pada produk-produk makanannya, sehingga kesempatan untuk masuk ke pasar makanan olahan Jepang masih sangat terbuka lebar.

Penyediaan produk *animal and vegetable fats and oils* yang berkualitas tinggi merupakan strategi utama untuk masuk ke pasar Jepang. Konsumen di Jepang sangat memperhatikan kualitas dari produk yang ada. *Packaging* yang unik dan *user-friendly* merupakan salah satu syarat utama untuk dapat menarik konsumen Jepang dalam membeli produk. Untuk menangkap pasar *animal and vegetable fats and oil* di pasar Jepang, maka perlu disusun laporan intelijen bisnis (*market brief*) produk yang mencakup informasi secara komprehensif dan teknis baik untuk pemerintah maupun bagi pelaku usaha di Indonesia yang hendak masuk ke pasar Jepang.

1.2 METODOLOGI

Referensi dalam penyusunan laporan intelijen bisnis (*market brief*) ini sebagian besar berasal dari sumber data sekunder. Beberapa sumber referensi yang digunakan antara lain *Japan Custom*, *Japan External Trade Organization* (JETRO), beberapa jurnal dan website terkait lainnya. Sementara itu, data sekunder dalam penyusunan *market brief* ini diambil dari ITC Trademap, Trading economics, dan Euromonitor. Penyusunan *market brief* menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode penulisan deskriptif yang diharapkan dapat memberikan gambaran secara komprehensif mengenai kondisi pasar *animal and vegetable fats and oils* di Jepang.

1.3 BATASAN PRODUK

Minyak dan lemak hewani nabati masuk ke dalam HS 1516 *Animal or vegetable fats and oils and their fractions*. Kode HS 4 digit tersebut lalu diklasifikasikan ke dalam dua kelompok HS 6 digit menurut jenisnya yakni HS 151610 yaitu minyak dan lemak hewani (*animal fats and oils*) dan HS 151620 yaitu minyak dan lemak nabati atau yang berasal dari tumbuhan (*vegetable fats and oils*). Namun demikian, pembahasan dalam *market brief* ini akan lebih difokuskan kepada kelompok produk *vegetable fats and oils* karena pangsa impor di pasar Jepang yang jauh lebih besar serta pasokan *animal fats and oils* yang mulai terbatas dari Indonesia.

1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA

Meskipun hanya mengalami peningkatan tipis pada pertumbuhan ekonomi triwulan I tahun 2019 sebesar 0,6% dibandingkan dengan triwulan sebelumnya, secara umum perekonomian Jepang pada tahun 2019 masih cenderung stabil. Pertumbuhan ekonomi di tahun 2019 mengalami peningkatan cukup tinggi sebesar 0,9%, dibandingkan tahun sebelumnya. GDP riil Jepang pada triwulan I 2019 tercatat mencapai JPY 538.162 Miliar, sementara GNP tercatat sebesar JPY 560.558 Miliar. Konsumsi rumah tangga masih mendominasi GDP dengan porsi sekitar 55%. Dari sisi pengeluaran pemerintah, hutang masih menjadi permasalahan utama di Jepang. Pada tahun 2017, hutang tercatat lebih dari tiga kali lipat dari GDP atau sebesar 253%. Hingga saat ini, porsi utang terhadap GDP sebesar -3,8% yang menunjukkan bahwa pemerintah Jepang masih fokus untuk membiayai hutang negara.

Hingga tahun 2017, Jepang memiliki populasi sebesar 127 juta jiwa orang. Pada bulan Juli 2018, tingkat partisipasi angkatan kerja mencapai 62,1%, meningkat tipis dari posisi sebelumnya yang mencapai 61,9%. Kendati demikian, tingkat pengangguran masih cenderung stagnan di angka 2,4% di bulan April 2019. Pada bulan Mei 2019, ekspor Jepang mencapai JPY 5.835 Miliar, sementara impornya mencapai JPY 6.802 Miliar, sehingga total neraca perdagangan Jepang di periode tersebut mengalami defisit yang cukup besar mencapai JPY 967 Miliar. Pada bulan April 2019, *current account* mencapai JPY 1.707 Miliar, menurun dibandingkan bulan sebelumnya yang sebesar JPY 2.848 Miliar.

Tabel 1.1. Indikator Ekonomi Jepang

GDP	Nilai/Persentase/Point	Periode
GDP Growth Rate	0.6 %	Mar-19
GDP Annual Growth Rate	0.9 %	Mar-19
GDP Constant Prices	538162 JPY Billion	Mar-19
Gross National Product	560558 JPY Billion	Mar-19
Labour	Nilai/Persentase/Point	Periode
Unemployment Rate	2.4 %	Apr-19
Employed Persons	67020 Thousand	Apr-19
Unemployed Persons	1680 Thousand	Apr-19
Population	127 Million	Apr-19
Trade	Nilai/Persentase/Point	Periode
Balance of Trade	-967 JPY Billion	May-19
Exports	5835 JPY Billion	May-19
Imports	6802 JPY Billion	May-19
Current Account	1707 JPY Billion	Apr-19
Current Account to GDP	3.5 %	Dec-18
External Debt	462696 JPY Billion	Mar-19
Government	Nilai/Persentase/Point	Periode
Government Debt to GDP	253 %	Dec-17
Government Budget	-3.8% of GDP	Dec-18
Government Budget Value	-41094 JPY HND Million	Dec-18

Sumber: Tradingeconomics, 2018

Berdasarkan indikator bisnis, Jepang masih mengalami tantangan dari kepercayaan baik dari konsumen dan perusahaan. Indikator *business confidence* Jepang menurun dari 19 menjadi 21 pada bulan Maret 2019. Hampir sama dengan

business confidence, indeks industri manufaktur juga menurun tipis dari 49,8% pada bulan Mei 2019 menjadi 49,5% pada bulan Juni 2019. Sama halnya dengan kondisi bisnis, konsumen di Jepang juga pesimis bahwa perekonomian akan semakin melemah ditunjukkan oleh menurunnya indikator *consumer confidence*. Indikator *consumer confidence* menurun dari 40,4% pada bulan April 2019 menjadi 39,4% pada bulan Mei 2019. Penjualan bulanan pada bulan April 2019 masih stagan dibanding bulan sebelumnya, namun jika dibandingkan tahun sebelumnya, penjualan ritel mengalami kenaikan sebesar 0,5%. Kendati mengalami peningkatan, kenaikan penjualan ritel tersebut lebih rendah dibandingkan pencapaian bulan sebelumnya sebesar 1%. Walaupun demikian, secara nominal pengeluaran rumah tangga masih cenderung tinggi sebesar JPY 300.366 Miliar. Jumlah *consumer credit* tercatat sebesar JPY 332.103 Miliar. Tingkat *saving* di Jepang juga masih cenderung tinggi sebesar 21,5% dari total income konsumen. Sementara, tingkat suku bunga pinjaman sangat rendah sebesar 1%.

Sejalan dengan kondisi di pasar retail, pasar properti Jepang juga menunjukkan pelemahan. Di pasar perumahan dimana indikator *housing start* cenderung menurun lebih dalam menjadi -5,7% pada bulan April 2019. Hal ini menunjukkan bahwa saat ini konsumen Jepang lebih banyak menjual propertinya dibandingkan membeli properti yang baru. Sejalan dengan permintaan di pasar perumahan yang menurun, permintaan akan konstruksi juga mengalami penurunan secara signifikan. Sebelumnya *construction order* meningkat sebesar 66,1% pada bulan Januari 2019. Pada triwulan berikutnya, pertumbuhan *construction order* bahkan menurun signifikan menjadi sebesar -19,9%. Kondisi ini menunjukkan bahwa pasar perumahan di Jepang masih mengalami banyak tantangan untuk tumbuh.

Tabel 1.2. Indikator Bisnis di Pasar Jepang

Business	Nilai/Persentase/Point	Periode
Business Confidence	12 Index Points	Mar-19
Manufacturing PMI	49.5	Jun-19
Consumer	Nilai/Persentase/Point	Periode
Consumer Confidence	39.4 Index Points	May-19
Retail Sales MoM	0.0 %	Apr-19
Retail Sales YoY	0.5 %	Apr-19
Household Spending	1.3 %	Apr-19
Consumer Spending	300366 JPY Billion	Mar-19

Disposable Personal Income	431 JPY Thousand	Mar-19
Personal Savings	21.5 %	Apr-19
Bank Lending Rate	1 %	May-19
Consumer Credit	332103 JPY Billion	Dec-18
Gasoline Prices	1.39 USD/Liter	May-19
Households Debt To Gdp	58.1 % of GDP	Dec-18
Housing	Nilai/Persentase/Point	Periode
Housing Starts	-5.7 %	Apr-19
Construction Orders	-19.9 %	Apr-19

Sumber: Tradingeconomics, 2018

BAB 2 PELUANG PASAR

2.1. TREND PRODUK

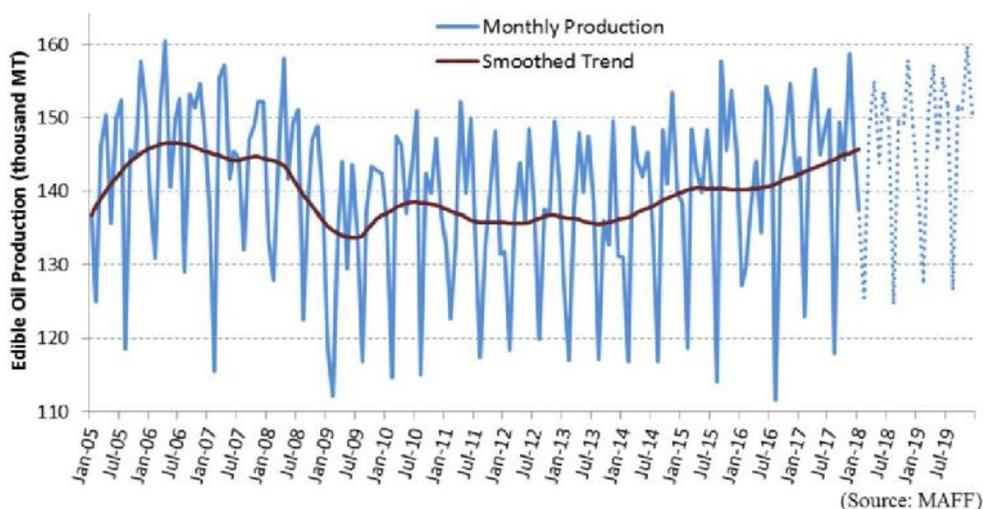
Pasar *edible fats and oils* masih sangat potensial di pasar Jepang. Pada tahun 2019, pasar minyak untuk kebutuhan rumah tangga tumbuh sekitar 7-8% dibandingkan tahun sebelumnya (YoY). Pertumbuhan yang cukup signifikan ini terutama berasal dari permintaan *olive oil*, *linseed oil*, *sesame oil* dan *rice oil*. Secara nominal, nilai penjualan industri ini mencapai JPY 140 Milyar pada tahun 2019. Selain berasal dari sektor rumah tangga, industri minyak untuk kebutuhan komersil juga meningkat cukup tajam di tahun ini yakni sebesar 4,7% (YoY). Tren makanan cepat saji dan makanan instan yang sedang berkembang merupakan salah satu pendorong utama permintaan industri minyak komersial (<https://www.ssnp.co.jp>, 2019).

Kesadaran masyarakat Jepang akan hidup sehat mendorong permintaan produk minyak dan lemak yang lebih berorientasi pada kesehatan. Oleh karena itu, konsumen Jepang cenderung lebih memilih jenis *vegetable fats and oils*, seperti *canola oil*, *linseed oil*, *sesame oil* dan *rice oil*. Selain keempat jenis minyak nabati tersebut, belakangan ini *olive oil* juga memiliki peranan yang cukup besar dalam pasar lemak dan minyak, baik pada sektor rumah tangga maupun sektor komersial. Kegunaan utama *olive oil seasoning oil* memberikan *value-added* khusus pada produk makanan instan dan cepat saji dari sektor industri komersil. Pada tahun ini, *olive oil* khususnya jenis *extra virgin* berhasil mencatatkan pertumbuhan sebesar 15% (<https://www.ssnp.co.jp>, 2019).

Selain digunakan untuk konsumsi langsung, *vegetable edible oils* juga digunakan sebagai input bahan baku dalam memproduksi makanan olahan. Selain itu, *vegetable oils* juga banyak digunakan sebagai *margarine*. Beberapa *vegetable oil* seperti *castor* dan *flaxseed* juga digunakan sebagai input produk *inedible*, seperti sabun, detergen dan skin care kosmetik.

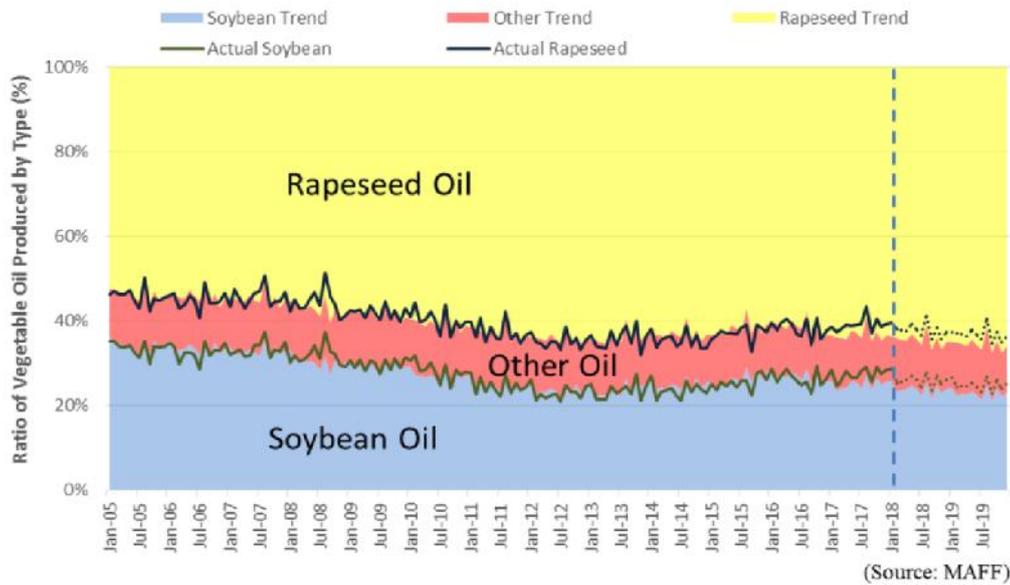
Seiring dengan permintaan yang tinggi, produksi *edible vegetable oils* Jepang juga diperkirakan akan meningkat. *United States Department of Agriculture* (USDA) memperkirakan bahwa produksi *edible vegetable oils* akan mencapai 1,76 juta ton atau meningkat sebesar 1% dibandingkan tahun 2018. Kenaikan yang tipis

disebabkan oleh belum optimalnya pertumbuhan lahan. Pada tahun 2017, lahan untuk *edible vegetable oil* tercatat 150 ribu Ha, namun dalam kurun waktu satu tahun, pertumbuhan lahan hanya mencapai 1,3% atau mencapai 152 ribu Ha. Padahal permintaan akan produk minyak dan lemak nabati di Jepang diperkirakan akan terus meningkat setidaknya hingga tahun 2020 saat berlangsungnya Olimpiade Tokyo.



Grafik 2.1. Tren dan Proyeksi Produksi *Edible Vegetable Oils* di Pasar Jepang
Sumber: USDA, 2019

Rapeseed oil termasuk di dalamnya *canola oil* memiliki pangsa yang terbesar dalam pasar *edible vegetable oils*. Produksi *rapeseed oil* juga masih akan meningkat di tahun 2019. USDA memproyeksikan di tahun ini produk *rapeseed oil* akan mencapai 1,11 juta ton. Namun demikian, produksi tersebut belum mampu untuk mencukupi kebutuhan yang diperkirakan mencapai 2,54 juta ton. Kondisi permintaan di tahun ini lebih besar dibandingkan permintaan tahun sebelumnya yang mencapai 2,44 juta ton.



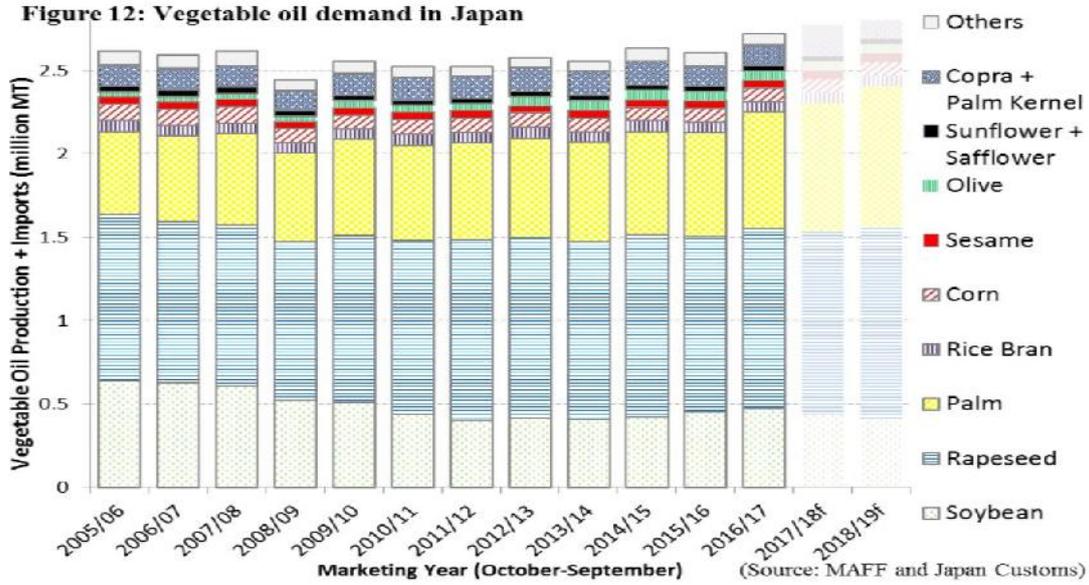
Grafik 2.2. Tren, Proyeksi dan Pangsa Produksi *Edible Vegetable Oils* di Pasar Jepang

Sumber: USDA, 2019

Sama halnya dengan *supply* atau produksi, permintaan *vegetable oils* di Jepang juga diprediksi semakin meningkat di tahun 2019. *Rapeseed oils* memiliki pangsa permintaan terbesar, diikuti dengan *palm oil*. Sebagian besar *vegetable oil* digunakan sebagai *cooking oil* dan margarin. Selain itu *vegetable oil* juga banyak digunakan sebagai input industri makanan olahan, seperti contoh, pada sunflower oil dimana 80% dari total produksinya digunakan sebagai bahan pembuatan produk lainnya. Beberapa *vegetable oil* seperti *castor* dan *flaxseed* digunakan sebagai input produk inedible, seperti sabun dan detergen. Berdasarkan gambar di bawah ini, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan *vegetable oils* cukup beragam dan setiap jenis memiliki kekhususan kegunaannya masing-masing.

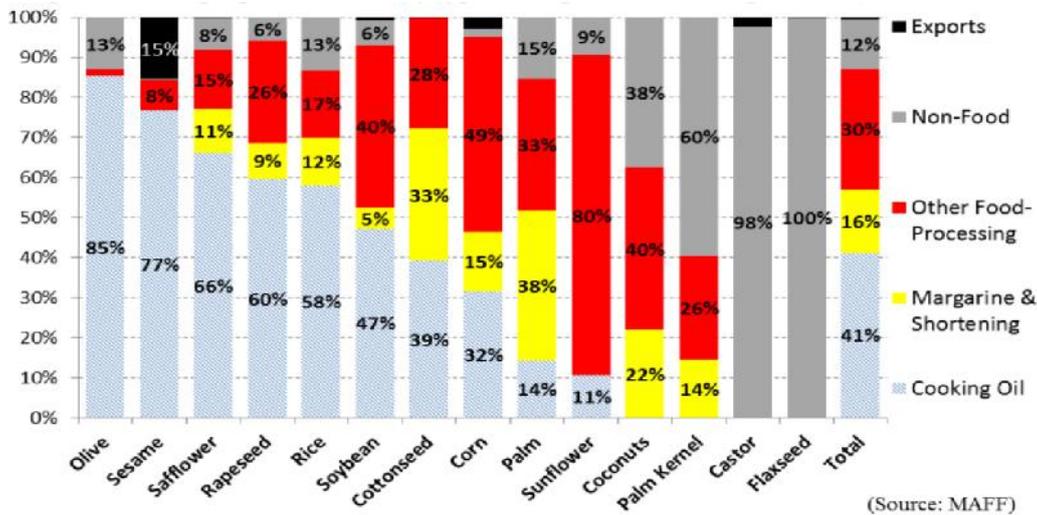
Rapeseed Oil memiliki permintaan yang tertinggi di pasar Jepang yang sebagian besar digunakan sebagai *cooking oil*. Pertanian *rapeseed* mulai dikenal di Jepang sejak Periode Meiji (Abad ke-19). Sebagian besar lahan pertanian rapeseed berada di Jepang bagian utara yaitu di daerah Aomori, Iwate and Niigata Prefectures (Chen, 2017). Lahan pertanian *rapeseed* di Jepang diperkirakan memiliki luas sebesar 1620 Ha dengan total produksi sebesar 3100t. Jumlah produksi tersebut diperkirakan hanya 0,1% dari total impor tahunan *rapeseed* Jepang. Selain *rapeseed*, *palm oil* juga memiliki permintaan yang tinggi yang ditujukan untuk margarin dan bahan baku produk

makanan olahan. Kedelai juga memiliki permintaan yang tinggi, sebagian besar *soybean oil* digunakan untuk *cooking oil*.



Grafik 2.3. Permintaan *Vegetable Oils* di Pasar Jepang

Sumber: USDA, 2019



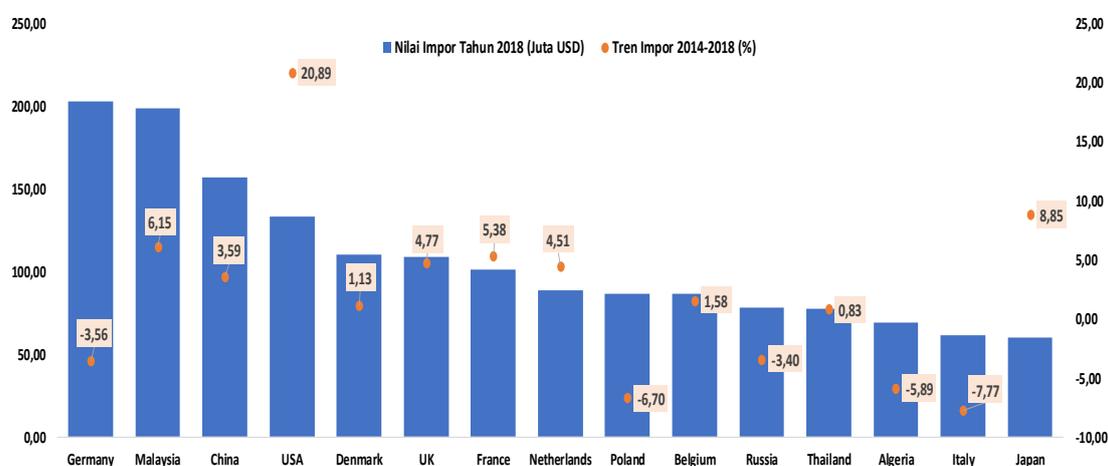
Grafik 2.4. Proporsi Kegunaan *Vegetable Oils* di Pasar Jepang

Sumber: USDA, 2019

2.2. STRUKTUR PASAR

Jepang merupakan salah satu pasar utama produk *animal and vegetable fats and oils*. Jepang secara konsisten masuk ke dalam 20 besar negara importir terbesar dalam kurun waktu tiga tahun terakhir. Pada tahun 2018, nilai impor produk *animal and vegetable oils* Jepang mencatat sekitar JPY 60 juta, menurun 8.5% dibandingkan

tahun sebelumnya. Meskipun mengalami penurunan di tahun 2018, namun tren pertumbuhan selama lima tahun terakhir menunjukkan nilai yang positif. Sejak tahun 2014, impor produk *animal and vegetable fats and oils* Jepang telah meningkat rata-rata sebesar 8.8% per tahun. Secara umum, pasar Jepang memiliki pangsa sebesar 1,9% dari total impor *animal and vegetable fats and oils* dunia. Meskipun masih memiliki pangsa pasar yang relatif kecil dibandingkan dengan negara importir *animal and vegetable fats and oils* lainnya, namun Jepang memiliki tren pertumbuhan impor yang tinggi dibandingkan negara lainya dan berada pada peringkat ke-2 setelah Amerika Serikat.



Grafik 2.5. Pangsa dan Tren Impor *Animal and Vegetable Fats and oils* Dunia
Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

Secara global, kondisi pasar lemak dan minyak hewani dan nabati dunia cenderung mengalami pelemahan apabila dilihat dari sisi nilai saat ini. Nilai impor tahun 2018 tercatat USD 3,1 Miliar, turun signifikan 23.3% dibandingkan tahun sebelumnya yang mencapai USD 4,0 Miliar. Tren impor lima tahun terakhir juga menunjukkan penurunan rata-rata sebesar 3,7% per tahun. Sekitar 94.8% total impor didominasi oleh produk *vegetable fats and oils*. Pada tahun 2018, total nilai impor kelompok produk ini mencapai USD 2.9 Miliar, menurun signifikan sebesar 23,9% (YoY). Selain mengalami penurunan dibandingkan tahun sebelumnya, tren *impor vegetable fats and oils* juga mencatatkan nilai yang negatif lima tahun terakhir. Pelemahan tersebut disebabkan turunnya harga *vegetable fats and oils* di pasar internasional, sementara apabila dilihat dari volumenya impor *vegetable fats and oils* masih menunjukkan pertumbuhan yang positif sebesar 1,94% YoY. Di tahun 2018,

impor *vegetable fats and oils* diperkirakan mencapai kurang lebih sebesar 2,9 Juta Ton (Trademap, 2019).

Khusus untuk produk *vegetable fats and oils*, peranan Jepang dalam pasar dunia cukup penting pasalnya pasar Jepang masih mencatat tren kenaikan impor yang cukup tinggi dibandingkan negara importir lainnya. Secara umum, Malaysia, Jerman dan RRT merupakan negara importir utama produk *vegetable fats and oils* dunia. Ketiga negara tersebut memiliki pangsa secara keseluruhan mencapai 18,6%. Namun, kenaikan setiap tahunnya cenderung rendah. Bahkan, untuk Jerman, tren impor lima terakhir menunjukkan penurunan. Walaupun menempati urutan ke-16 negara importir terbesar, Jepang masih menunjukkan tren impor yang cukup tinggi yakni 8.1% per tahun selama 2014-2018. Selain Jepang, Amerika Serikat juga memiliki tren impor yang tinggi yakni sebesar 24,0% per tahun.

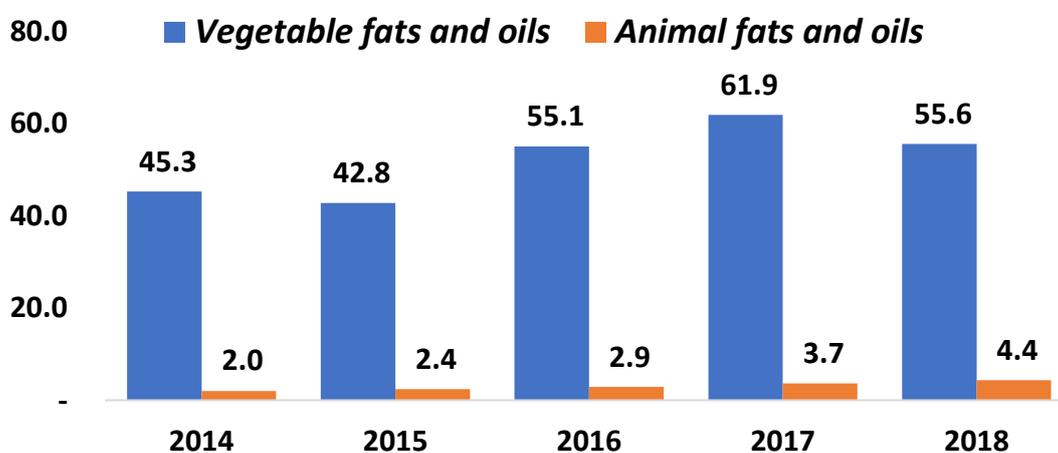
Tabel 2.1. Negara Importir Utama *Vegetable Fats and Oils*

No	Country	2014	2015	2016	2017	2018	Growth (2018/2017,%)	Trend (2014- 2018,%)	Share (2018, %)
Total		3,736.0	3,549.8	3,453.3	3,841.6	2,923.8	-23.9	-4.0	100.0
1	Malaysia	159.9	205.1	151.6	240.8	198.8	-17.4	6.1	6.8
2	Germany	229.5	177.0	187.7	192.3	190.5	-0.9	-2.9	6.5
3	China	147.7	125.4	141.2	161.3	155.9	-3.4	3.7	5.3
4	United States of America	48.7	61.8	76.6	90.3	118.1	30.8	24.0	4.0
5	Denmark	117.2	86.8	103.0	111.1	109.1	-1.8	1.0	3.7
6	France	92.3	84.3	99.3	116.9	98.3	-15.9	4.6	3.4
7	United Kingdom	74.9	67.7	73.4	62.0	93.8	51.2	3.7	3.2
8	Poland	125.6	97.3	108.1	101.4	85.1	-16.1	-7.1	2.9
9	Belgium	80.4	69.7	76.0	85.1	82.6	-2.9	2.6	2.8
10	Netherlands	65.3	56.7	64.3	56.9	79.0	38.9	3.9	2.7
16	Japan	45.3	42.8	55.1	61.9	55.6	-10.1	8.1	1.9

Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

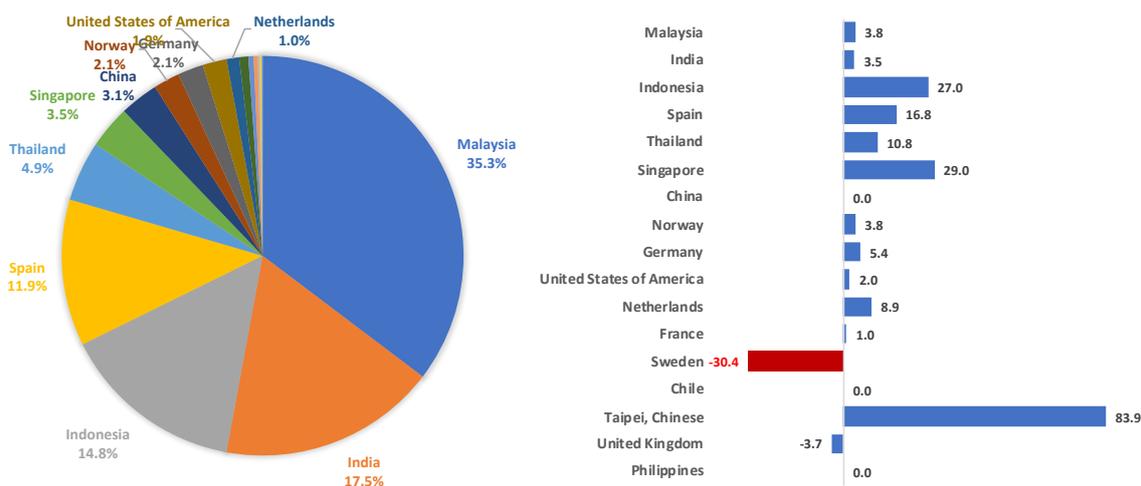
Sama halnya dengan kondisi di pasar dunia, pasar *animal and vegetable fats and oils* Jepang juga didominasi oleh kelompok produk minyak nabati (*vegetable fats and oils*). Impor kelompok *vegetable fats and oils* tercatat USD 55,6 Juta pada tahun 2018 atau memiliki pangsa sebesar 92.7% dari total impor HS 1516. Di tahun 2017, nilai impor sempat mencapai puncaknya dengan total impor mencapai USD 61,9 Juta. Walaupun mengalami penurunan, tren impor masih positif yakni sebesar 8,1% per tahun selama lima tahun terakhir. Di sisi lain, impor produk *animal fats and oils* hanya

tercatat USD 4.4 Juta atau sekitar 7.3%. Kendati demikian pertumbuhan impor *animal fats and oils* semakin meningkat setiap tahunnya. Pada tahun 2014-2018, impor kelompok produk tersebut meningkat pesat sebesar 21.8% per tahun (Grafik 2.6).



Grafik 2.6. Nilai Impor *Animal and Vegetable Fats and Oils* Pasar Jepang (Juta USD)
Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

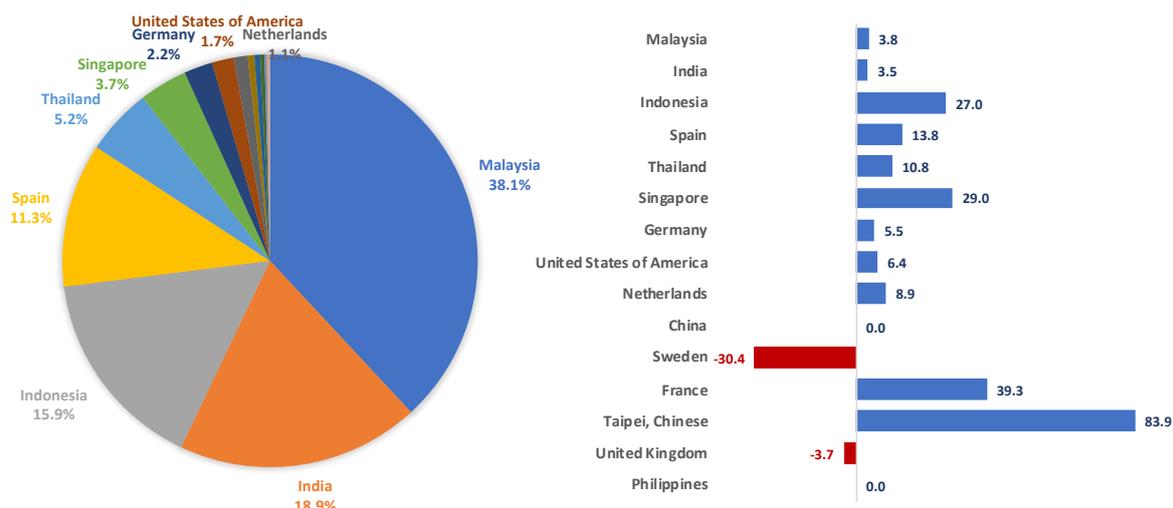
Secara total, sekitar 35.3% impor *animal and vegetable fats and oils* di pasar Jepang berasal dari Malaysia, lalu diikuti dengan India (pangsa 17.5%) dan Indonesia (pangsa 14.8%). Selain memiliki pangsa yang besar, impor dari ketiga negara ini juga masih tercatat positif masing-masing sebesar 3.8%, 3.5% dan 27.0%. Diantara negara *supplier* produk *animal and vegetable fats and oils* ke pasar Jepang, hanya Swedia yang memiliki tren impor negatif. Sebaliknya, Inggris dan Singapura memiliki nilai tren tertinggi yakni 83.9% dan 29.0% per tahun selama 2014-2018. Hal ini menunjukkan bahwa kedua negara tersebut dapat menjadi prospektif pesaing di *pasar animal and vegetable fats and oils* di Jepang bagi Malaysia, India dan juga bagi Indonesia. Dibandingkan dengan kedua negara *supplier* utama lainnya, Malaysia dan India, Indonesia memiliki keuntungan dikarenakan tren nilai impor dari Indonesia cukup tinggi, sehingga diharapkan dapat menggeser posisi Malaysia dan India di pasar Jepang. Salah satu strategi yang perlu dilakukan Indonesia adalah mengambil keuntungan dari menurunnya impor produk *animal and vegetable fats and oils* dari Swedia melalui identifikasi jenis pasokan produk dari Swedia dan merebut pasar yang sebelumnya menjadi segmentasi Swedia.



Grafik 2.7. Pangsa dan Tren Impor *Animal and Vegetable Fats and oils* Pasar Jepang menurut Negara Asal (%)

Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

Konsisten dengan kondisi pasar HS 1516 secara umum, pasar untuk produk *vegetable fats and oils* juga didominasi oleh Malaysia (pangsa 38.1%), India (pangsa 18.9%) dan Indonesia (pangsa 15.9%). Ketiga negara supplier utama tersebut menopang 73.0% dari total impor. Ketiga negara tersebut juga memiliki tren impor yang masih positif sehingga masih terus tumbuh setiap tahunnya pada periode 2014-2018. Hampir seluruh negara *supplier* memiliki nilai tren yang positif kecuali Swedia dan Inggris. Pada kelompok produk *vegetable fats and oils* di pasar Jepang, Indonesia dan negara *supplier* utama lainnya diperkirakan akan memiliki pesaing prospektif dari Singapura, Perancis dan Taiwan. Ketiga pesaing prospektif ini memiliki nilai tren *supply* yang relatif tinggi yaitu masing-masing sebesar 29,0% YoY, 39,3% YoY dan 83,9% YoY.



Grafik 2.8. Pangsa dan Tren Impor Vegetable Fats and Oils Pasar Jepang menurut Negara Asal (%)

Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

2.3. SALURAN DISTRIBUSI

Produk *animal and vegetable fats and oils* yang ditujukan untuk *cooking oil* dan *margarine* seringkali ditemukan di cabang-cabang retail di pelosok Jepang. Produsen produk ini umumnya langsung mendistribusikannya ke supermarket-supermarket besar dan *convenience store*, sehingga akses konsumen untuk mendapatkan produk-produk tersebut sangat dekat. Berdasarkan nilai penjualan, *modern retail shop* seperti supermarket dan *convenience store* (konbini) mendominasi industri retail di Jepang. Pada tahun 2015, pangsa keduanya mencapai 80.5% dari total penjualan ritel di Jepang. Capaian nilai penjualan baik supermarket maupun konbini diperkirakan akan terus meningkat hingga akhir tahun 2019 mencapai USD 128.3 Miliar dan USD 104.7 Miliar. Masih tinggi permintaan mendorong pangsa kedua jaringan ritel ini pun diproyeksikan akan meningkat menjadi 82.3% pada tahun 2019.

Tabel 2.2. Distribusi Penjualan Ritel di Pasar Jepang

Category	2013	2014	2015	2016	2019	CAGR % 2010-2015	CAGR % 2015-2019
Grocery retailers total	281.4	285.3	284.7	284	283.2	0.8	-0.1
Modern grocery retailers	222.1	228	229.3	230.3	233.2	2.2	0.4
Convenience stores	92.7	97.1	99.1	100.8	104.7	4.2	1.4
Forecourt retailers	0.2	0.2	0.18	0.18	0.17	-4.6	-1.4
Supermarkets	129.2	130.8	130	129.4	128.3	0.9	-0.3
Traditional grocery retailers	59.4	57.3	55.4	53.7	50.0	-4.1	-2.5
Food/drink/tobacco specialists	24.9	23.8	23.0	22.2	20.4	-5.0	-3.0
Independent small grocers	20.1	19.2	18.4	17.7	16.2	-4.6	-3.1
Other grocery retailers	14.4	14.2	14.0	13.8	13.4	-1.7	-1.1

Source: Euromonitor International, 2015, 2016.

Exchange rate: A fixed exchange rate at constant prices is applied for both historic and forecast data at J¥1.00 = US\$119.7

* CAGR: compound annual growth rate

* Related Actual data for the year 2015 is currently not available through Euromonitor International

Sumber: International Trade Commissioners Kanada, 2016

Berdasarkan total asset tahun 2017, AEON grup masih menjadi retailer utama di Jepang dengan nilai asset sebesar JPY 8.75 triliun. Retailer utama lainnya yakni Seven & I Holdings, FamilyMart, Isetan Mitsukoshi dan Fast Retailing. Kunci utama kesuksesan AEON di industri retail Jepang adalah terintegrasinya jaringan usaha, seperti *merchandise store*, supermarket dan *convenience store* serta didukung oleh berkembang pesatnya bisnis shopping mall. Kendati demikian, industri retail Jepang kerap memiliki tantangan yang cukup besar yakni permintaan konsumen atau minat belanja konsumen Jepang yang semakin lama semakin menurun.



Grafik 2.9 Pangsa dan Tren Impor Animal Fats and oils Pasar Jepang menurut Negara Asal (%)

Sumber: Statista.com, 2019

Namun demikian, untuk produk vegetable fats dan oils yang ditujukan untuk bahan baku industri pengolahan makanan, perusahaan produsen makanan olahan Jepang melakukan impor langsung atau dapat melalui trading companies. Dengan demikian, untuk produk yang ditujukan untuk bahan baku industri pengolahan makanan, trading companies/manufacturer dan wholesaler memiliki peranan penting dalam channel distribusi.

2.4. PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA

Indonesia merupakan negara eksportir ketiga terbesar pasar *animal and vegetable fats and oils* dunia dengan pangsa ekspor 7.7% di tahun 2018. Tren ekspor Indonesia di pasar animal and vegetable fats and oils dunia juga relatif tinggi yakni sebesar 16.3% per tahun selama 2014-2018. Pada tahun 2018, nilai ekspor mencapai USD 283.3 Juta. Keseluruhan ekspor ditopang oleh kelompok produk *vegetable fats and oils*. Sejak tahun 2018, Indonesia sudah tidak lagi mengekspor produk animal fats and oils.

Berdasarkan negara tujuan, ekspor *animal and vegetable fats and oils* Indonesia lebih banyak ditujukan ke pasar RRT dengan pangsa 22.6% atau senilai USD 64.2 Juta di tahun 2018. Selain RRT, ekspor juga banyak ditujukan ke Amerika Serikat (pangsa 16.1%) dan Thailand (pangsa 14.7%). Jepang menempati enam besar negara tujuan ekspor *animal and vegetable fats and oils* Indonesia dengan pangsa 3.0% atau senilai USD 8.6 Juta. Nilai ekspor cenderung meningkat sejak tahun 2014 dengan kenaikan 25.3% per tahun hingga tahun 2018. Hal ini menunjukkan bahwa ekspor khususnya pada kelompok produk *vegetable fats and oils* ke pasar Jepang masih prospektif bagi Indonesia.

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, Indonesia merupakan negara terbesar ketiga *supplier* utama Jepang untuk produk *vegetable fats and oils*. Jenis *vegetable fats and oils* Indonesia yang populer di pasar Jepang adalah Palm Oil yang sebagian besar diperuntukkan untuk margarine dan bahan baku industri. Selain *palm oils*, *coconut oils* atau dalam jenis *Medium Chain Triglyceride* (MCT) juga saat ini menjadi produk yang cukup digemari di Jepang. Kegunaan MCT sangat beragam dari sebagai *dressing oils* untuk salad, hingga bahan suplemen makanan. Katsuyama MCT oils merupakan suplemen makanan berbahan dasar coconut oils dari Indonesia

yang cukup ternama di pasar Jepang. Brand *coconut oils* ini seringkali digunakan sebagai obat berbagai penyakit seperti diare, epilepsy dan diabetes; menurunkan kolesterol dan membantu menurunkan berat badan. Selain itu, *brand* ini pun populer di kalangan *public figure* seperti olahragawan karena khasiatnya yang dapat mengatasi *abdominal pain* dan menurunkan level *lactate* dalam tubuh, sehingga tubuh menjadi lebih bugar. Selain “*Katsuyama MCT oils*”, brand dari Indonesia yang cukup populer lainnya adalah *Bio Planete Organic Coconut Fat*. Produk ini seringkali digunakan sebagai pengganti *cooking oil* untuk menumis dan *deep-fry* makanan.

Rakuten 24



Gambar 2.1. Contoh Produk Indonesia yang Populer di Pasar *Vegetable Fats and oils* Jepang

Sumber: Rakuten.com, 2019

BAB 3 PERSYARATAN PRODUK

3.1. KETENTUAN PRODUK

Vegetable oils dihasilkan dari proses kompresi dan ekstraksi tumbuhan dan buah. Berdasarkan sumbernya, *vegetable oils* dapat dikategorikan menjadi tiga jenis yakni *plant seed*, *fruit pulp* dan *by product*. *Plant seed* dimana *vegetable oils* dihasilkan dari tumbuhan yang memang memiliki banyak kandungan minyak seperti *soybean*, *canola*, *sunflower* dan lainnya. *Fruit pulp* dimana *vegetable oils* dihasilkan dari buah yang memiliki kandungan minyak seperti *palm oil* dan *olive oils*. Selanjutnya kategori yang terakhir yakni *by product* dimana *vegetable oils* dihasilkan dari tanaman atau buah yang sebenarnya tidak memiliki kandungan minyak yang besar, seperti *rice bran* (Japan Oilseed Processors Association, 2019).

Tabel 3.1. Kategori *Vegetable Oils* menurut Sumbernya

Form category	Explanation	Main ingredients
Plant seeds	The typical ingredient for vegetable oil. Plant seeds contain a large amount of oil and are also called "oilseeds." There is little deterioration of seeds when stored in normal conditions. Distributed internationally in the form of seeds.	Soybean, canola, sunflower seeds, cottonseeds, peanuts, sesame seeds, sunflower, palm kernels, castor seeds, linseeds, olive seeds (pomace), camellia seeds tea seeds, perilla seeds, coconut (copra), grape seeds
Fruit pulp	Fruit pulp that contains a large amount of oil in the pulp of fruits. Fruit pulp will rot and is not appropriate for shipping. Therefore, it is distributed internationally in the form of oil.	Palm (oil palm), olive
Byproducts	Byproducts separated from main products contain a large amount of oil. Deterioration occurs quickly; therefore, byproducts are shipped and extracted as quickly as possible after generation.	Rice bran (byproducts refined from brown rice), corn germ, wheat germ

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

Menurut the Act on Standardization and Proper Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products atau *JAS Act*, *vegetable oils* dapat dibedakan menjadi empat

kategori menurut proses produksinya yakni (i) *raw oil*; (ii) *semi-refined oil*; (iii) *refined oil*; dan (iv) *salad oil*. *Raw oil* didapat dari ekstraksi pertama bahan mentah, belum dapat dikonsumsi secara langsung. Adapun *semi-refined* telah mencakup proses filtrasi dan sudah bebas dari masalah *impurities*. Selanjutnya, *refined oil* telah melewati berbagai proses lainnya, seperti *deoxidation*, *de-coloring* dan *deodorization*. Terakhir, *salad oil* yakni ketika *oils* sudah melewati proses *cooling tests*.

Tabel 3.2. Kategori *Vegetable Oils* menurut Proses Produksi

Categories of edible oils		Explanation
Vegetable oil	Crude oil (raw oil)	Refers to oil that was compressed or extracted from oil-bearing raw materials. International trade definitions for crude oil include some oils which have undergone de-gumming. In general, crude oil is not fit for consumption.
	Semi-refined oil (commonly used name; JAS standards defined for some types)	Oil that has been extracted from plants and had floating impurities removed via filtration or other process (virgin olive oil, sesame oil)
	Refined oil (standards defined by the JAS act)	Crude oil that has been refined (deoxidation, de-coloring, deodorization). Sold commercially under the name of "tempura oil."
	Salad oil (standards defined by the JAS act)	Vegetable oil which has been refined, had wax constituents removed, and passed cooling tests. Currently, almost all oil distributed for consumption meets standards for salad oil.
Processed oil	Edible refined and processed oils (standards defined by the JAS act)	Refined edible oils which have been given unique characteristics through hardening, sorting, or transesterification.
	Edible processed oils	Margarine, spread, shortening, and other products manufactured by processing oil. Includes refined edible oils that are not defined in the JAS Act.

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

Tabel 3.3. menunjukkan beberapa contoh vegetable oils berdasarkan proses produksi dan berdasarkan *level of refinement*.

Tabel 3.3. Contoh *Vegetable Oils* menurut Proses Produksi

Names originating from raw material	Categories of oil by degree of refinement		
	Unrefined oil (removal of floating impurities)	Refined oil (deoxidation, de-colorization, deodorization)	Salad oil (removal of wax constituents)
Soybean oil		Refined soybean oil	Soybean salad oil
Rapeseed oil	Red water	Refined rapeseed oil	Rapeseed salad oil
Blended oil (mixture of two or more types of oil)		Refined blended oil	Blended salad oil
Rice oil		Refined rice oil	Rice salad oil
Sesame oil	Sesame oil (roasted)	Refined sesame oil	Sesame salad oil
Olive oil	Virgin olive oil	Refined olive oil	

Note: Refined oil and salad oil is a name based on the JAS Act. Oils using this name are subject to strict standards. Oil for which JAS standards have not been defined cannot use this name, and are instead referred to as "XXXX edible oil."

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

3.2. KETENTUAN PEMASARAN

Konsumen Jepang sangat memperhatikan kualitas dari suatu produk. Untuk menghasilkan *vegetable oil* yang baik maka bahan baku utama berupa benih tumbuhan dan buah pun harus dipilih secara baik. Regulasi mengenai standar *oilseeds* diatur dalam *the Food Sanitation Act*. Berdasarkan aturan tersebut, residu pestisida dari *oilseed* harus kurang dari 0.01 ppm. Secara teknis, aturan *oilseeds*, khususnya yang berasal dari impor dijelaskan sebagai berikut:

1. *Oilseeds* impor dimonitor dan diuji di lembaga karantina pemerintah. Apabila kandungan pestisida melebihi batas, maka impor *oilseed* akan dilarang dan benih harus dimusnahkan.
2. Selain pengecekan dari pemerintah, *import trading companies* juga melakukan analisis *independent* dengan melakukan uji pada sejumlah sampel.

Selain kandungan pestisida, lembaga karantina juga memastikan periode waktu impor sampai dengan siap untuk masuk ke dalam proses produksi. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan baku vegetable oils tetap terjaga. Ketentuan produksi *vegetable fats and oils* diatur dalam *Quality Management System ISO 9001* dan *Environmental Management System ISO 14001*. Selain itu, *oilseeds* harus memiliki sertifikat tumbuhan yang layak yang diatur dalam *JAS Act*. Sertifikat ini memastikan bahwa tanaman telah memenuhi standar untuk proses produksi dan memiliki kualitas

yang baik. Pada proses produksi, *oilseed* akan dilakukan proses pengilangan (*refining*) dalam lingkungan tertutup rapat agar produk jadi yang diproduksi tidak bercampur dengan zat asing dari lingkungan luar.

Produk jadi harus mempunyai label JAS. *JAS standard* mencakup dua standar sekaligus, *pertama* yang menunjukkan standar kualitas produk dan yang kedua adalah standar pelabelan (*labelling*). Kepemilikan label JAS standard menunjukkan bahwa produk jadi tersebut telah melewati proses produksi yang ketat dan memiliki kualitas yang baik.



Gambar 3.1. Label JAS Standard

Sumber: *Japan Oilseed Processors Association, 2019*

JAS standard memiliki rating yang didalamnya memuat informasi mengenai tingkatan *purity* atau kebersihan untuk setiap produk dan proses produksinya. Kebutuhan tingkatan *purity* akan berbeda-beda tergantung kegunaannya masing-masing. Tabel 3.4.-Tabel 3.6 menunjukkan JAS Standard untuk vegetable oils berdasarkan jenis dan *rating*-nya.

Tabel 3.4. JAS *Standard* untuk *Vegetable Oils*

Type of oil	Rating (classification by degree of refinement)		
	Low degree of purity	Refined oil	Salad oil
Edible safflower oil		Refined safflower oil	Safflower salad oil
Edible grape oil		Refined grape oil	Grape salad oil
Edible soybean oil		Refined soybean oil	Soybean salad oil
Edible sunflower oil		Refined sunflower oil	Sunflower salad oil
Edible corn oil		Refined corn oil	Corn salad oil
Edible cottonseed oil	Cottonseed oil	Refined cottonseed oil	Cottonseed salad oil
Edible sesame oil	Sesame seed oil (roasted)	Refined sesame oil	Sesame seed salad oil
Edible rapeseed oil	Rapeseed oil (red color)	Refined rapeseed oil	Rapeseed salad oil
Edible rice oil		Refined rice oil	Rice salad oil
Edible peanut oil	Peanut oil	Refined peanut oil	
Edible olive oil	Olive oil	Refined olive oil	
Edible palm oil		Refined palm oil	
Edible palm oleic	Edible palm oleic		
Edible palm stearic	Edible palm stearic		
Edible palm kernel oil		Refined palm kernel oil	
Edible coconut oil		Refined coconut oil	
Edible synthetic oil	Synthetic oil	Refined synthetic oil	Salad oil
Flavored oil	Flavored edible oil (Note: Flavor and aroma added to edible vegetable oil)		

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

Tabel 3.5. JAS Standard untuk Vegetable Oils Berdasarkan Jenis

Name of oil	Specific gravity, 25/25°C	Refractive index, 25/25°C	Saponification value	Iodine value	Non-saponifiable material, %	Notes
Edible safflower oil	0.919~0.924	1.473~1.476	186~194	136~148	1.0 or less	
Edible safflower oil (high oleic)	0.910~0.916	1.466~1.470	186~194	80~100	1.0 or less	Oleic acid 70% or higher
Edible grape oil	0.918~0.923	1.472~1.476	188~194	128~150	1.5 or less	
Edible soybean oil	0.916~0.922	1.472~1.475	189~195	124~139	1.0 or less	
Edible sunflower oil	0.915~0.921	1.471~1.474	188~194	120~141	1.5 or less	
Edible sunflower oil (high oleic)	0.909~0.915	1.465~1.469	182~194	78~90	1.5 or less	Oleic acid 70% or higher
Edible corn oil	0.915~0.921	1.471~1.474	187~195	103~135	2.0 or less	
Edible cottonseed oil	0.916~0.922	1.469~1.472	190~197	102~120	1.5 or less	
Edible sesame seed oil	0.914~0.922	1.470~1.474	184~193	104~118	2.5* or less	*2.0 for refined sesame seed oil
Edible rapeseed oil	0.907~0.919	1.469~1.474	169~193	94~126	1.5 or less	
Edible rice oil	0.915~0.921	1.469~1.472	180~195	92~115	4.5* or less	*3.5 or salad oil
Edible peanut oil	0.910~0.916	1.468~1.471	188~196	86~103	1.0 or less	
Edible olive oil	0.907~0.913	1.466~1.469	184~196	75~94	1.5 or less	
Edible palm oil	0.897~0.905*	1.457~1.460*	190~209	50~55	1.0 or less	*Measured at 40°C
Edible palm oleic	0.900~0.907*	1.458~1.461*	194~202	56~72	1.0 or less	Increase melting point at 24°C or less; *Measured at 40°C
Edible palm stearic	0.881~0.890*	1.447~1.452*	193~205	48 or less	0.9 or less	Increase melting point at 44°C or less; *Measured at 60°C
Edible palm kernel oil	0.900~0.913	1.449~1.452	230~254	14~22	1.0 or less	Increase melting point at 24°C to 30°C or less; *Measured at 40°C
Edible coconut oil	0.909~0.917	1.448~1.450	248~264	7~11	1.0 or less	Increase melting point at 20°C to 28°C or less; *Measured at 40°C

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

Tabel 3.6. JAS Ratings untuk Vegetable Oils

	Purpose	Example of JAS ratings
Rating (degree of oil purity)	Although the term "rating" sounds like an indication for the superiority/inferiority of quality, in the case of edible vegetable oil, this is not an indication of quality; rather, the ratings express categories which are based on different degrees of purity depending on use.	For sesame seed oil 1. Sesame seed oil Mild refinement is performed by extracting oil from roasted sesame seeds, removing supernatants, etc. 2. Refined sesame seed oil Refinement is performed by removing color, odor, etc. from oil extracted from raw sesame seeds 3. Sesame seed salad oil Degree of purity is higher than refined sesame seed oil; natural wax constituents have been removed
Confirmation of oil type (unique characteristics for each type of oil)	Defines requirements for confirming the unique characteristics of each type of oil. Scientifically confirms that there are no imitations or errors.	Items possessing unique values for oil Specific gravity, refractive index, saponification value, iodine value, non-saponifiable material (fatty acid composition), (melting point)
Confirmation of oil quality (quality required by products suitable for consumption)	Scientifically confirms that oil is appropriately manufactured and is within the range of specified quality level.	Items indicating the quality of oil 1. General condition (degree of clarity, aroma, etc.) 2. Color 3. Moisture contaminants 4. Acid value 5. (Peroxide value) 6. (Non-saponifiable material)

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

Selain *labelling* yang perlu diperhatikan dalam pengemasan produk *vegetable fats and oils* adalah jenis label kemasan. Produk *vegetable oil and fats* pada umumnya disimpan dalam jenis wadah plastik, kaca dan tin can. Didasari oleh latar belakang di pasar Jepang yang sangat memperhatikan kebersihan lingkungan, maka kemasan pada produk *vegetable fats and oils* perlu mencantumkan label “*pura maku*” yang berarti kemasan tersebut dapat didaur ulang.



Gambar 3.2. Label *Pura Maku* atau *Recycle*

Sumber: Japan Oilseed Processors Association, 2019

3.3. DISTRIBUSI

Produsen *vegetable oils* di pasar Jepang pada umumnya memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi dari sektor hulu hingga hilir. Seperti contoh, The Nisshin Oillio Group Ltd. yang memiliki jaringan bisnis domestik maupun luar negeri. Jaringan domestik dari salah satu produsen utama *vegetable oils* mencakup penyediaan pasokan bahan baku (Nisshin Shoji Co., Ltd.) hingga transportasi distribusi (Yamakiu Transport Co., Ltd.). Selain yang berkaitan dengan proses produksi, jaringan bisnis juga mencakup sektor pendukung lainnya seperti sektor keuangan atau asuransi (Nisshin Finance Co., Ltd.) hingga *trading companies* untuk jaringan bisnis di luar negeri (*i.e.* The Nisshin Oillio (Shanghai, International Trading Co., Ltd.). Oleh karena itu untuk *vegetable fats and oils* yang diperuntukkan sebagai input bahan baku industry olahan, saluran distribusi yang utama adalah melalui *trading companies*, produsen dan *wholesellers*.

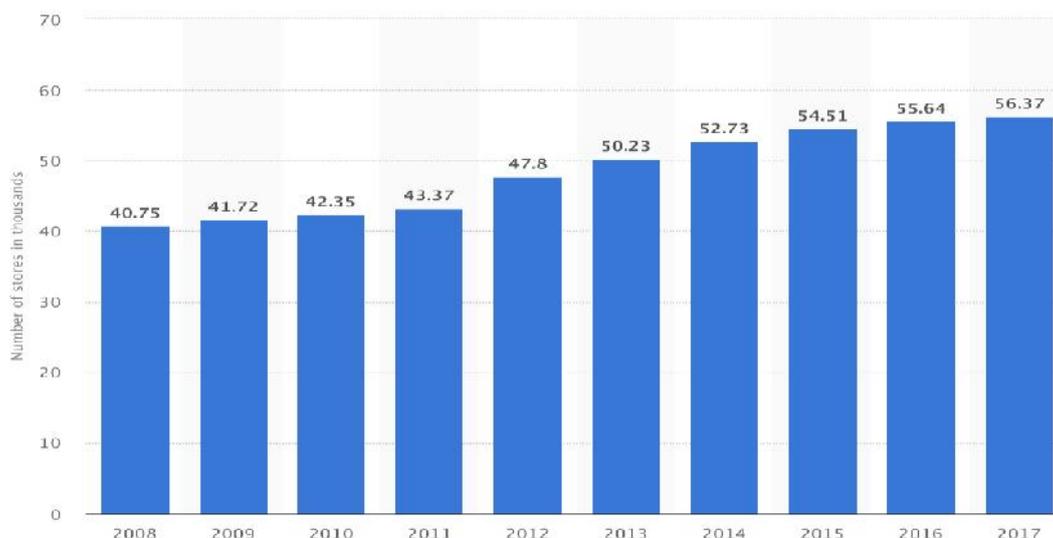
Terdapatnya jaringan bisnis yang terintegrasi hingga proses transportasi memudahkan produsen untuk mendistribusikan produknya ke konsumen. Kondisi ini didukung oleh perkembangan bisnis retail yang maju dan menjamur di pelosok Jepang, sehingga akses konsumen untuk mendapatkan produk *vegetable oils* sangat mudah. Jenis bisnis retail yang berkembang pasar di Jepang adalah *convenience store* atau *konbini*. Konbini merupakan saluran distribusi utama yang langsung

menyasar pada konsumen khususnya untuk produk *vegetable fats* dan *oils* yang dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen seperti margarin dan *cooking oil*. Jumlah kios *konbini* terus meningkat dalam kurun waktu 10 tahun terakhir. Berdasarkan data dari *statista.com* (2018), pada tahun 2017, jumlah kios mencapai sekitar 55 ribu di seluruh pelosok Jepang. Menurut data dari *Ministry of Economy, Trade and Industry Japan*, pertumbuhan nilai penjualan bisnis *konbini* pun selalu mencatatkan nilai yang positif. Pada bulan Mei 2019, nilai penjualan *konbini* mencapai JPY 1 triliun, meningkat 2.8% (YoY).

Tabel 3.7. Daftar Jaringan Bisnis The Nisshin Oillio Group Ltd.

Dometic Integration	
Settsu Oil Mill, Inc. (Japanese Site)	Manufacture, processing, distribution and sales of oils and fats and chemical products
Nisshin Shoji Co., Ltd. (Japanese Site)	Sales of foods, livestock feed, fertilizer and seasonal items
Nisshin Logistics Co., Ltd. (Japanese Site)	Harbor transport operations, warehousing, various logistics, processing and delivery business
NSP Co., Ltd. (Japanese Site)	Development, operation and management of computer systems on contract basis
Daito Cacao Co., Ltd. (Japanese Site)	Manufacture and sales of cocoa products for chocolates and confectioneries
Nisshin Shokai Co., Ltd.	Wholesale of oil and fat products and raw materials
Marketing Force Japan, Inc. (Japanese Site)	Marketing activities for mass merchandise; temporary staffing services
Nisshin Finance Co., Ltd. (Japanese Site)	Life insurance and casualty insurance agent
The Golf Joy Co., Ltd.	Operation of golf practice facilities
Mogi Tofu Co., Ltd. (Japanese Site)	Manufacture and sales of tofu and deep-fried tofu products
Yamakiu Transport Co., Ltd.	Transportation, storage and loading of freight
PIETRO Co., Ltd. (Japanese Site)	Food business, restaurant business and online/mail-order business
Wakou Shokuhin Co., Ltd. (Japanese Site)	Manufacture and sales of seasonings and natural extracts
Saiwai Trading Co., Ltd. (Japanese Site)	Sales of vegetable and animal oils and fats, detergent, chemical products, and foods
Overseas Subsidiaries	
Holding Company	
The Nisshin Oillio (China) Investment Co., Ltd.	Operational investment management, raw material procurement and sales in China
Operating Company	
Shanghai Nisshin Oil & Fats, Ltd.	Sales of vegetable oils
The Nisshin Oillio (Shanghai) International Trading Co., Ltd.	Import and sales of fine chemical products(oils for cosmetic use, MCTs, etc.)
Intercontinental Specialty Fats Sdn. Bhd.	Manufacture and sales of palm oils and specialty fats
Industrial Química Lasem, S.A.U.	Manufacture and sales of fine chemical products(oils for industrial and cosmetic use, MCTs, etc.)
T.&C. Manufacturing Co., Pte. Ltd.	Manufacture of confectionery supplies
PT Indoagri Daitocacao	Manufacture and sales of chocolate products for commercial use
Intercontinental Specialty Fats (Shanghai) Co., Ltd.	Import and sales of palm oils and specialty fats
Intercontinental Specialty Fats (Italy) S.r.l.	Manufacture and sales of palm oils and specialty fats
COFCO Nisshin (Dalian) co., Ltd.	Manufacture and sales of vegetable oils and meals
President Nisshin Corp.	Manufacture and sales of margarines, shortenings and processed oils and fats
Zhangjiagang President Nisshin Food Corp.	Manufacture and sales of margarines, shortenings and processed oils and fats

Sumber: nisshin-oillio.com, 2019



Grafik 3.1. Jumlah Kios Konbini di Pasar Jepang (Ribu Unit)

Sumber: Statista.com, 2018

3.4. INFORMASI HARGA

Harga *vegetable oils* di pasar Jepang khususnya yang ditujukan *untuk cooking oil* relatif rendah, meskipun demikian harga tersebut cenderung terus meningkat setiap tahunnya (tanutech.com, 2019). Harga *vegetable oils* sangat beragam tergantung dari jenisnya dan besaran kemasannya. Dilansir dari rakuten.com, berikut daftar harga *vegetable oils* di pasar Jepang yang disajikan pada Tabel 3.8.

Tabel 3.8. Daftar Harga *Vegetable Oils* di Pasar Jepang

Type	Size	Price (JPY)
Canola	1.2 - 1.4 gr	1.260 - 1.500
Palm	500 ml	586
Soybean	460 gr	2100
Corn	600 gr	380
Coconut	500 ml	1480
Olive	1 lt	900 - 1.000
Sesame	600 gr	1.008 - 1.134
Sunflower	2 lt	838

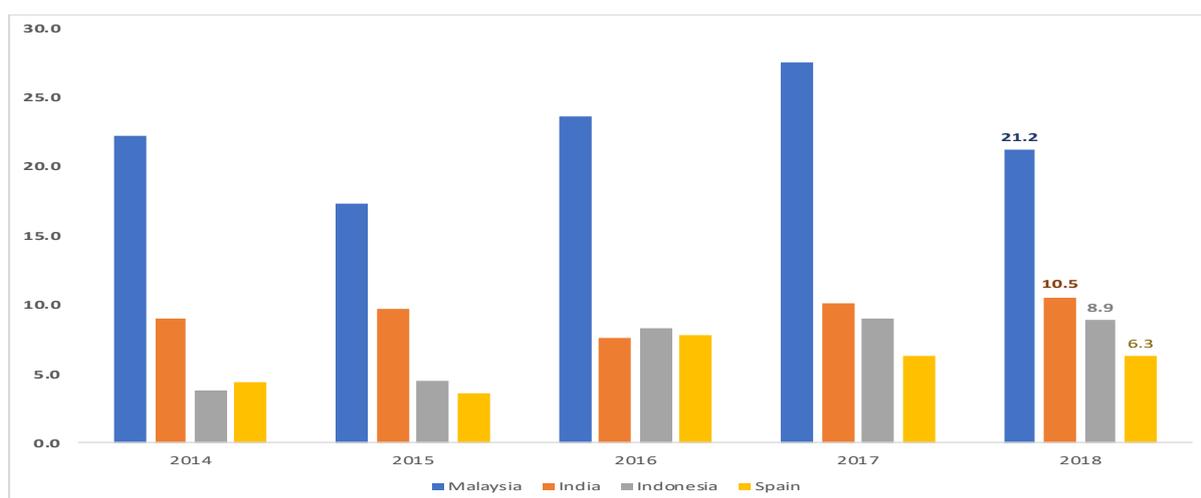
Sumber: Rakuten Global Market, 2019

Walaupun harga *vegetable oils* untuk konsumsi sehari-hari cukup rendah, namun beberapa *brand* premium mematok harga yang jauh lebih tinggi baik untuk

jenis dan pasokan yang terbatas. Seperti contoh, *Black dan White Truffle Oil* ukuran 250 ml , harganya dapat mencapai JPY 69.660,-. Selain jenis yang terbatas, tersedia pula jenis yang sering ditemui seperti *sunflower oil* dan *olive oil*, namun dengan kualitas yang lebih baik. Harga *additive-free sunflower oil* 138 gr sebesar JPY 30.000. Tingginya harga produk berkorelasi positif dengan tingkat kualitas produk tersebut. Manfaat *additive-free sunflower oil* lebih banyak dibandingkan jenis biasa, seperti tingkat *oleic acid* dan vitamin E yang lebih tinggi. Selain itu, proses produksi juga dilakukan secara tradisional sehingga ekstraksi dirasakan lebih optimal.

3.5. KOMPETITOR

Pesaing impor Indonesia di pasar Jepang untuk pasar *vegetable oil* antara lain Malaysia (pangsa 8.1%), India (pangsa 18.9%) dan Spanyol (pangsa 11.3%). Selain memiliki pangsa yang besar, tren impor *vegetable oils* dari ketiga negara ini pun masih tinggi. Hal ini berarti bahwa posisi ketiga dalam pasar Jepang masih sangat kuat, sehingga tantangan Indonesia pun cukup besar untuk dapat merebut pasar ketiga negara *supplier* tersebut. Meskipun demikian, terdapat peluang bagi Indonesia untuk merebut pangsa *supplier* utama tersebut dikarenakan, nilai impor *vegetable oils* dari Malaysia mengalami penurunan, setelah pada tahun sebelumnya pangsa impor Jepang dari Malaysia mencapai 44.5%. Turunnya impor Jepang dari Malaysia sebaiknya dapat dijadikan strategi bagi Indonesia dalam merebut pasar.



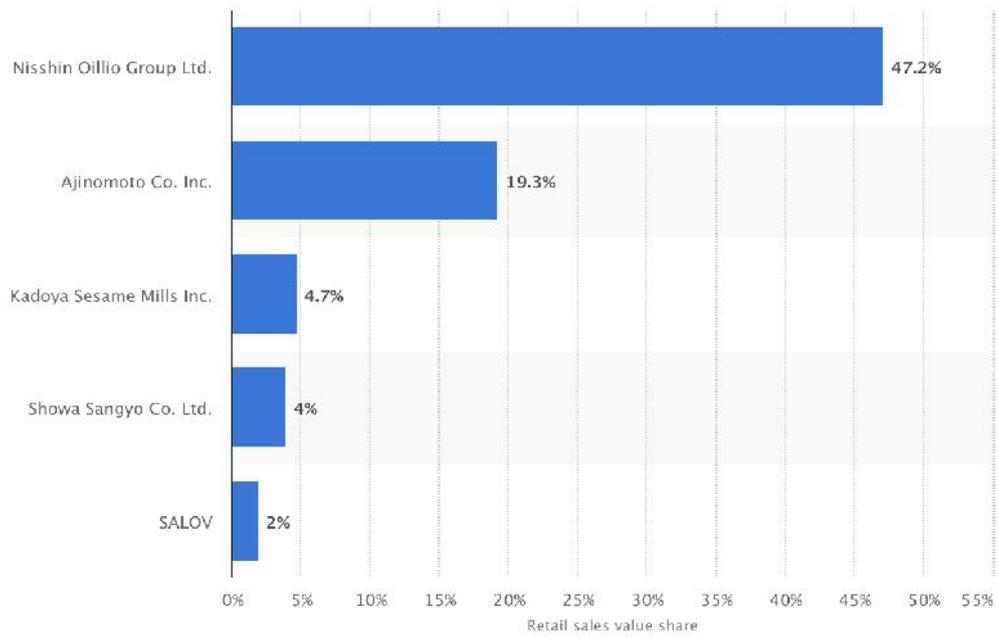
Grafik 3.2. Nilai Impor *Vegetable Oils* Jepang menurut Negara Pemasok Utama (Juta USD)

Sumber: ITC Trademap (diolah), 2019

Produk yang berkontribusi besar dalam tingginya pangsa Malaysia adalah *palm oils*. Selain itu, Malaysia juga banyak menghasilkan produk *coconut oils* dan *MCT oils*.

Sementara itu, permintaan dari India banyak berasal dari produk *mustard oil*, *sesame oils*, *coconut oil* dan *olive oils*. Adapun permintaan impor *vegetable oils* dari Spanyol terutama berasal dari *extra virgin olive oils* (Rakuten Global Market, 2019)

Selain dari negara lain, tantangan lain untuk masuk ke pasar Jepang adalah tingginya posisi produsen domestik. Produsen domestik memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi, sehingga biaya produksi menjadi lebih kompetitif di pasar retail. Selain itu, proses produksi juga dilakukan secara ketat dan memiliki *quality control* yang baik, sehingga kualitas produk yang dihasilkan pun sangat baik. Nisshin Oillio Group Ltd. memiliki pangsa penjualan terbesar yakni 47.2%. Faktor utama tingginya pangsa perusahaan ini adalah tingkat keberagaman produk yang tinggi. Cakupan produk meliputi *edible oil* baik untuk kehidupan sehari-hari, untuk *commercial use*, untuk bahan produksi makanan olahan; *healthy food*; *dressing* dan lain-lain. Selain *oils*, Nisshin Oillio Group Ltd. juga menjadi pemasok untuk produk *fats*, seperti contoh *margarine*. Selain yang bersifat *edible*, perusahaan ini juga memasok bahan kimia untuk berbagai macam produk, seperti pembuatan makanan olahan bahkan kosmetik (nisshin-oillio.com, 2019). Selain Nisshin Oillio Group Ltd., produsen lain yang memiliki pangsa yang besar antara lain Ajinomoto Co. Inc., Kadoya Sesame Mills Inc., Showa Sangyo Co. Ltd. dan SALOV. Perusahaan-perusahaan tersebut selain menjadi pesaing juga dapat digunakan sebagai kunci untuk dapat masuk ke pasar Jepang karena sekaligus juga berperan sebagai importir utama *vegetable oils* dan *fats* di pasar Jepang.



Grafik 3.3. Pangsa Nilai Penjualan *Vegetable Oils* Tahun 2016
Sumber: Statista.com, 2018

BAB 4

KESIMPULAN

1. Karakteristik utama industri makanan olahan di Jepang adalah memiliki *product turnover* yang sangat tinggi yang menunjukkan bahwa produsen selalu menciptakan inovasi pada produk-produk makanannya, sehingga kesempatan untuk masuk ke pasar makanan olahan Jepang masih sangat terbuka lebar. Kesadaran masyarakat Jepang akan hidup sehat mendorong permintaan produk minyak dan lemak yang lebih berorientasi pada kesehatan. Oleh karena itu, konsumen Jepang cenderung lebih memilih jenis *vegetable fats and oils*, seperti *canola oil*, *linseed oil*, *sesame oil* dan *rice oil* khususnya yang digunakan untuk *cooking oil*. Sementara itu, *palm oil* banyak digunakan untuk bahan baku industri makanan olahan. Produk *coconut oil* / *MCT coconut oils* saat ini menjadi cukup populer di masyarakat Jepang karena dipercaya memiliki khasiat yang cukup banyak bagi kesehatan.
2. Jepang merupakan salah satu pasar utama produk *animal and vegetable fats and oils*. Sejak tahun 2014, impor produk *animal and vegetable fats and oils* Jepang telah meningkat rata-rata sebesar 8.8% per tahun. Jepang memiliki pangsa sebesar 1,9% dari total impor *animal and vegetable fats and oils* dunia. Pasar *animal and vegetable fats and oils* Jepang didominasi oleh kelompok produk minyak nabati. Impor kelompok *vegetable fats and oils* tercatat USD 55,6 Juta pada tahun 2018 atau memiliki pangsa sebesar 92.7%. Jepang masih menunjukkan tren impor *vegetable fats and oils* yang cukup tinggi yakni 8.1% per tahun selama 2014-2018. Pasar untuk produk *vegetable fats and oils* Jepang didominasi oleh produk dari Malaysia (pangsa 38.1%), India (pangsa 18.9%) dan Indonesia (pangsa 15.9%). Ketiga negara *supplier* utama tersebut menopang 73.0% dari total impor.
3. Apabila melihat dari negara *suppliers* utama tersebut, maka impor produk *vegetable fats and oils* Jepang pada dasarnya didominasi oleh *oils* dan *fats* yang berasal dari *palm oil*. *Fats* dan *oils* yang berasal dari *palm oil* sebagian besar ditujukan untuk bahan baku industri makanan olahan dan margarin. *Rapseed oil*, *Canola Oil* dan *Soybean Oil* lebih populer untuk digunakan sebagai *cooking oils* di Jepang dikarenakan *campaign* kesehatan yang diusung oleh produk tersebut sejak periode Meiji abad ke-19. Oleh karena itu untuk memasarkan *fats* dan *oils*

yang berasal dari *palm oil* di pasar Jepang, saluran distribusi utama adalah *trading companies*, perusahaan produsen makanan yang sudah memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi serta *wholesaler*. Untuk palmoil yang ditujukan untuk cooking oils diperlukan campaign produk yang relatif membutuhkan waktu untuk dapat merubah *mindset* para konsumen Jepang.

4. Menurut *the Act on Standardization and Proper Quality Labeling of Agricultural and Forestry Products* atau *JAS Act*, *vegetable oils* dapat dibedakan menjadi 4 (empat) kategori menurut proses produksinya yakni (i) *raw oil*; (ii) *semi-refined oil*; (iii) *refined oil*; dan (iv) *salad oil*. Regulasi mengenai standar *oilseeds* diatur dalam *the Food Sanitation Act*. Berdasarkan aturan tersebut, residu pestisida dari *oilseed* harus kurang dari 0.01 ppm. Secara teknis, aturan *oilseeds*, khususnya yang berasal dari impor dijelaskan sebagai berikut:
 - a. *Oilseeds* impor dimonitor dan diuji di lembaga karantina pemerintah. Apabila kandungan pestisida melebihi batas, maka impor *oilseed* akan dilarang dan benih harus dimusnahkan.
 - b. Selain pengecekan dari pemerintah, *import trading companies* juga melakukan analisis *independent* dengan melakukan uji pada sejumlah sampel dari produk
5. Sementara itu, ketentuan untuk melakukan produksi/pengolahan *vegetable fats and oils* diatur dalam Quality Management System ISO 9001 dan *Environmental Management System* ISO 14001. Selain itu, *oilseeds* harus memiliki sertifikat tumbuhan yang layak yang diatur dalam *JAS Act*. Kemasan pada produk *vegetable fats and oils* juga perlu mencantumkan label "*pura maku*" yang berarti kemasan tersebut dapat didaur ulang.
6. Produsen domestik memiliki jaringan bisnis yang terintegrasi, sehingga biaya produksi menjadi lebih kompetitif di pasar *retail*. Adapun pesaing impor dalam memasuki pasar *vegetable oil* antara lain Malaysia (pangsa 8.1%), India (pangsa 18.9%) dan Spanyol (pangsa 11.3%). Selain memiliki pangsa yang besar, tren impor *vegetable oils* dari ketiga negara *suppliers* tersebut pun masih tinggi. Namun demikian potensi untuk dapat merebut pasar masih terbuka, hal tersebut terlihat dari penurunan impor signifikan Jepang dari Malaysia yang mencapai 23,1% YoY di tahun 2018.

LAMPIRAN

1. CAKUPAN PRODUK (FAO, 2019)

VEGETABLE OILS AND FATS		ANIMAL OILS AND FATS	
Oil of Soybeans	Obtained by solvent extraction from the beans. Used mainly for food.	FAT OF CATTLE	Unrendered slaughter fats from bovine animals, including edible and inedible fats that are removed in the course of dressing the carcass.
Oil of Groundnuts	Obtained by pressure or solvent extraction. Used mainly for food.	Cattle, Butcher Fat	Unrendered fats that are removed during butchering.
Oil of Coconuts	Obtained by pressure from copra and by solvent from the residues of pressure extraction. Has both food and industrial uses.	FAT OF BUFFALO	See 0869.
OIL OF PALM	Obtained from the mesocarp of the fruit of the oil palm by pressure, and also by solvent from the residues of the pressure extraction.	FAT OF SHEEP	Unrendered slaughter fats of sheep. See 0869.
Oil of Palm Kernel	Obtained from the kernel of the nut of the fruits of the oil palm by pressure in two or three stages at different temperatures. Including oil of babassu kernels.	FAT OF GOATS	Unrendered slaughter fats of goats. See 0869.
Oil of Olives, Virgin	Obtained from olives by mechanical or other physical means. Olive oil is the only vegetable oil that can be consumed without refining.	FAT OF PIGS	Unrendered slaughter fats of pigs. See 0869.
Oil of Olive Residues	Oil extracted from olive residues with solvents.	Pig, Butcher Fat	See 0871.
Butter of Karite Nuts	A very important vegetable oil in West Africa. Used as a substitute for cocoa butter and in cosmetics.	Lard	Rendered pig fat.
Oil of Castor Beans	Obtained by pressure or by solvent. Uses include mainly industrial ones, in pharmaceuticals and cosmetics.	FAT OF POULTRY	Unrendered poultry fat.
Castor Oil, Hydrogenated	Also called "opal wax".	Fat of Poultry, Rendered	Rendered poultry fat, including bone fat and fat obtained from waste.
Oil of Sunflower Seed	Obtained by pressure extraction. Mainly for food use.	FAT OF CAMELS	Unrendered slaughter fats.
Oil of Rapeseed/Canola oil	Obtained by pressure extraction for food use. Oil recovered with solvent from the residues of the pressure extraction is used for industrial purposes. Canola oil is produced from new varieties of rapeseed.	FAT OF OTHER CAMELIDS	Unrendered slaughter fats.
Oil of Tung Nuts	Obtained by pressure and used exclusively for industrial purposes. The resulting cake contains a toxic protein and thus cannot be used for feed.	Animal Oils and Fats nes	Animal oils and fats obtained from other animal species and oils and fats recovered from guts, feet, sweepings, hide trimmings, etc.
Jajoba Oil	Obtained by cold pressure. Its peculiar chemical properties make it the only vegetable oil in nature having the same characteristics as spermaceti. Below 15°C it solidifies and assumes the characteristics of wax. It is used as a lubricant, in cosmetics and in pharmaceuticals, and is considered a product with good growth prospects.	Lard Stearine and Lard Oil	Obtained by pressing lard or tallow (oleo-oil, tallow oil, tallow stearine).
Oil of Safflower Seed	Obtained either by pressure or by solvent. Has both food and industrial uses.	Tallow	Rendered fats of animals other than pigs, excluding tallow oil or stearine.
Oil of Sesame Seed	Obtained by pressure extraction in two or three stages at different temperatures. Sometimes the oil is also extracted by solvent from the residue of the pressure extraction. Used mainly for food.	Liquid Margarine	See commodity code 1242. Fat content varies from 30 to 70%.
Oil of Mustard Seed	Obtained by dry pressure extraction. Has both food and industrial uses.	Margarine and Shortening	Margarine is made principally from one or more hydrogenated vegetable or animal fats or oils in which is dispersed an aqueous portion containing milk products, salt, flavouring agents and other additives. Shortening is a product similar to margarine, but with a higher animal fat content. Shortening and compound fats are used primarily for baking and frying. The fat content of margarine and shortening varies from 70 to 90%.
Oil of Poppy Seed	Obtained by pressure extraction. Has both food and industrial uses.	Fat Preparations nes	Cooking fats prepared from both vegetable and animal oils and fats. Usually containing 100% fat.
VEGETABLE TALLOW	Obtained by pressure extraction or by solvent from the kernels of the fruit of the Borneo tallow tree and from the outer coating that surrounds the seeds of the fruit of the Chinese tallow tree. Used as a substitute for cocoa butter. Also used in soap, candles, medicines and cosmetics.	Oils Boiled, Dehydrated, etc.	Also includes oxidized and sulphurized oils. Animal and vegetable fats and oils whose chemical structure has been modified to improve viscosity, drying ability or other properties.
STILLINGIA OIL	Obtained by solvent from the seeds of <i>Stillingia sebifera</i> . Used as a drying agent in paints and varnishes.	Hydrogenated Oils and Fats	Animal and vegetable fats and oils that have been hydrogenated to raise their melting point and increase their consistency by transforming unsaturated glycerides into saturated glycerides.
Oil of Kapok	Obtained from shelled seeds by pressure. Used for food and soap.	Wool Grease and Lanolin	Extracted from the soapy water in which wool has been scoured, or from greasy wool by means of solvents. Lanolin is obtained by purifying wool grease. Includes wool grease olein and stearin.
Oil of Cottonseed	Obtained first by pressure extraction from the kernels of cotton seeds. The residue from this process is then exposed to a solvent. Used mainly as a food.	Degras	A residue from tanning leather that is obtained either by pressing or by extraction with solvents.
Oil of Linseed	Obtained by pressure extraction. Used mainly in non-food items.	Fatty Acids	Manufactured by the saponification or hydrolysis of natural fats or oils. Including acid oils from refining.
Oil of Hempseed	Obtained either by pressure extraction or by solvent. Used mainly in non-food items.	Spermaceti	Waxy substance extracted from the fat of sperm whales and similar cetaceans.
Oil of Vegetable Origin nes	Includes, inter alia, myrtle wax and Japan wax.	Oil from Fish and Marine Mammals	Fats and oils from fish and marine mammals extracted from the body or liver, whether or not refined, but not chemically modified.
Oil of Rice Bran	Extracted from bran by pressure or, more frequently, by solvents.		
Oil of Maize	Extracted from germ by pressure or by solvents.		

2. DAFTAR PERUSAHAAN VEGETABLE FATS AND OILS

Member	Postal code	Address	Telephone number
Boso oil and fat Co., Ltd.	103-0021	4-5-12 Nihonbashi Hongoku-cho, Chuo ku, Tokyo	+81-3-3241-4226
FUJI OIL HOLDINGS INC.	598-8540	1 Sumiyoshi cho, Izumisano shi, Osaka	+81-72-463-1511
ITOH OIL CHEMICALS CO., LTD.	510-0052	16-41 Suehiro-cho, Yokkaichi-shi, Mie	+81-59-352-5101
IWAI SESAME OIL CO., LTD.	221-0053	2-1-26 Hashimoto-cho, Kanagawa-ku, Yokohama-shi	+81-45-441-2033
J-OIL MILLS, INC.	104-0044	Saint Luke's Garden Tower, 17th to 19th Floor, 8-1 Akashi cho, Chuo ku, Tokyo	+81-3-5148-7100
Kadoya Sesame Mills Incorporated.	141-0031	Gotanda Yuki Building, 8-2-8 Gotanda, Shinagawa-ku, Tokyo	+81-3-3492-5545
KATO OIL MILLS CO., LTD.	706-0002	5-8-1 Chikko, Tamano-shi, Okayama	+81 863 31 2222
KUKI SANGYO CO., LTD.	510-0048	8-18, Nakanaya-cho, Yokkaichi-shi, Mie	+81-59-352-7541
NIHON SHOKUHIN KAKO CO., LTD.	100-0005	Marunouchi Kitaguchi Building, 20th Floor, 1-6-5 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo	+81 3 3212 9111
NIKKA OIL MILLS CO., LTD.	104-0044	Saint Luke's Garden Tower, 17th to 19th Floor, 8-1 Akashi-cho, Chuo-ku, Tokyo	+81 3 5565 0455
The Nisshin OilCo Group, Ltd.	104-8285	1-23-1 Shinkawa, Chuo-ku, Tokyo	+81-3-3206-5005
OKAMURA OIL MILL CO., LTD.	582-0004	4-5, Kawahara-cho, Kashiwara-shi, Osaka	+81-72-971-3181
OHYA OIL MILL CO., LTD.	444-0825	28 Aza Shimo Araoi, Fukuoka-cho, Okazaki-shi, Aichi	+81-564-51-9521
RIKEN NOSAN KAKO CO., LTD.	812-0051	6-8-49, Hakozaifuto, Higashi-Ku, Fukuoka-shi, Fukuoka	+81-92-641-1241
SUMMIT OIL MILL CO., LTD.	261-0002	38 Shimminato, Mihama-ku, Chiba shi, Chiba	+81-43-242-3351
THE SETTSU SEIYU CO., LTD.	592-8331	1-5-10 Chikkoshimachi, Nishi ku, Sakai-shi, Osaka	+81-72-280-2650
Showa Sangyo Co., Ltd.	101-8521	Kamakuragashi Building, 2-2-1 Uchikanda, Chiyoda-ku, Tokyo	+81-3-3257-2011
TAKEMOTO OIL&FAT CO., LTD.	443-0036	11 Hama-cho, Gamagori-shi, Aichi	+81-533-68-2116
Tsuji Oil Mills Co., Ltd.	515-2314	565-1 Ureshinoniwanocho-cho, Matsusaka-shi, Mie	+81-598-42-1711
TSUNO FOOD INDUSTRIAL CO., LTD.	649-7194	94 Shinden, Katsuragi-cho, Ito-gun, Wakayama	+81-736-22-0061
Japan Industrial Cooperative Association of Rice Bran Oil	110-8687	Tokyo Kashi Kaikan, 3rd Floor, 1-18-7 Iriya, Taito-ku, Tokyo	+81-3-5824-0624

Sumber: <https://www.oil.or.jp>, 2015

3. SUMBER INFORMASI YANG BERGUNA

Beberapa website penting yang dapat diakses:

Nama	Kontak dan Website
Informasi mengenai Regulasi Impor di Jepang	
Jetro's Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Food Sanitation Act (2010)	http://www.jetro.go.jp/en/reports/regulations/pdf/foodext201112e.pdf
Food Sanitation Act	Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare TEL: +81-3-5253-1111 http://www.mhlw.go.jp
Japan Customs	Customs and Tariff Bureau, 3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8940, JAPAN http://www.customs.go.jp/english/
Act for Standardization and Proper Labelling of Agricultural and Forestry Products	Labelling and Standards Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries TEL: +81-3-3502-8111 http://www.maff.go.jp
Japan External Trade Organization (JETRO)	Ark Mori Building, 6F 12-32, Akasaka 1-chome, Minato-ku, Tokyo 1076006, Japan Tel: +81-3-3582-5511 https://www.jetro.go.jp/en/

Informasi mengenai Pameran Dagang di Jepang	
FOODEX JAPAN	http://www3.jma.or.jp/foodex/en/
Supermarket Trade Show	http://www.smts.jp/en/
International Food Ingredients and Additives Exhibition (IFIA) Japan	http://www.ifiajapan.com
The Food and Beverage Expo (FABEX)	http://www.fabex.jp