

MARKET BRIEF

ITPC Osaka, 2014

KONNYAKU (HS CODE 1212.19)



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	3
Peta Jepang	4
I. Pendahuluan.....	5
1. Pemilihan Negara.....	5
2. Pemilihan Produk.....	5
3. Profil Jepang	6
II. Potensi Pasar Jepang.....	10
1. Fakta Seputar Konnyaku.....	10
2. Ragam Produk Konnyaku di Jepang	12
3. Variasi Masakan Konnyaku di Jepang.....	15
4. Produk Domestik Konnyaku di Jepang.....	16
5. Impor dan Ekspor Produk Konnyaku di Jepang.....	17
6. Kebijakan Impor dan Labeling Produk Konnyaku di Jepang.....	21
7. Saluran Distribusi Impor Produk Konnyaku di Jepang.....	24
III. Peluang Dan Strategi.....	25
IV. Informasi Penting	27
1. TPO/Kedutaan Negara Jepang di Indonesia	27
2. Kamar Dagang Jepang	27
3. Asosiasi Terkait di Jepang	29
4. Daftar Pameran Terkait.....	29
5. Perwakilan Indonesia di Jepang.....	29
6. Referensi.....	30

KATA PENGANTAR

ITPC Osaka mengucapkan puji syukur pada hadirat Tuhan yang Maha Esa karena telah dapat menyelesaikan "Market Brief: Konnyaku" untuk Edisi pada bulan Oktober 2014 ini. *Market brief* (MB) merupakan kajian singkat yang memberikan gambaran kondisi dan potensi pasar *Konnyaku* di Jepang. Adapun isi dari *Market Brief* ini dibuat berdasarkan acuan "Outline Market Intelligence dan Market Brief" yang disampaikan kepada seluruh Perwakilan Luar Negeri Kementerian Perdagangan tanggal 8 Maret 2011 di Hotel Borobudur, Jakarta.

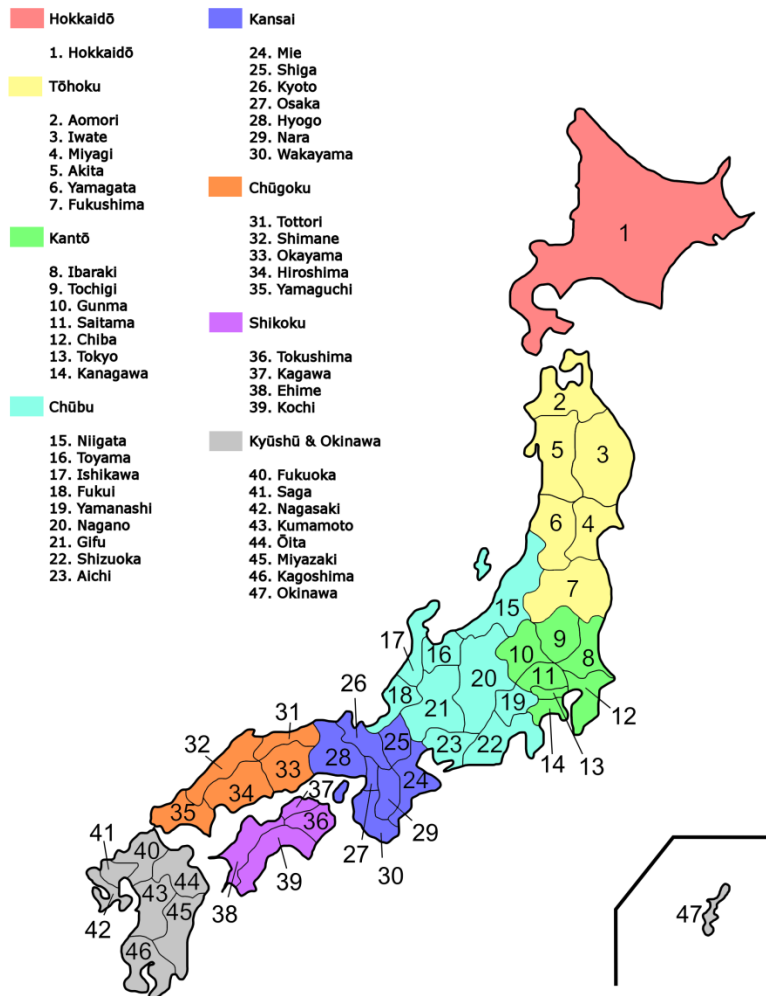
Selain merupakan bagian dari tugas dan fungsi perwakilan luar negeri, *Market Brief* disusun untuk memberikan informasi terkini mengenai pasar suatu komoditi, peraturan impor di negara akreditasi setempat, potensi pasar, negara pesaing, strategi penetrasi pasar dan informasi penting lainnya. Sehingga diharapkan secara tidak langsung *Market Brief* ini dapat menjadi informasi pendukung dalam meningkatkan keunggulan komoditi Konnyaku di Indonesia yang bersaing di pasar Jepang.

Akhir kata ITPC Osaka mengharapkan kiranya informasi dalam MB ini dapat bermanfaat bagi pemerintah selaku pembuat kebijakan dan para pelaku usaha dalam menentukan strategi ekspor ke negara Jepang.

Osaka, Juli 2014

PETA JEPANG

Regions and Prefectures of Japan



- Luas daratan Jepang 378.000 km², yaitu 1/25 dari luas Amerika Serikat (bandingkan dengan luas daratan Indonesia 2.027.087 km²).
- Jepang berbatasan dengan Rusia di sebelah barat, Korea Utara dan Korea Selatan di bagian selatan dan China di bagian barat daya.
- Empat pulau utama adalah Hokkaido, Honshu, Shikoku, dan Kyushu.

BAB I. PENDAHULUAN

1. Pemilihan Negara

Jepang adalah negara mitra dagang yang strategis bagi Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Perdagangan RI, selama 5 (lima) tahun terakhir, yaitu periode 2009 - 2013, perdagangan Indonesia–Jepang menunjukkan trend positif sebesar 10 %. Pada periode ini Indonesia mengalami surplus perdagangan. Sementara di tahun 2013, total perdagangan Indonesia-Jepang mencapai USD 45,95 miliar, dengan nilai ekspor sebesar 17,04 miliar dan impor sebesar USD 28,90 miliar. Pada periode ini Indonesia mengalami defisit sebesar USD 11,86 miliar.

Komoditas ekspor utama Indonesia ke Jepang meliputi: coal; briquettes, ovoids (USD 3,79 miliar); natural rubber, balata (USD 1,13 miliar); nickel mattes, nickel oxide sinters (USD 0,93 miliar); copper ores and concebrates (USD 0,81 miliar); plywood, veneered panels and similar laminated wood (USD 0,74 miliar).

Sementara dari Jepang, Indonesia mengimpor beberapa komoditas seperti parts & access of motor vehicles (USD 1,77 miliar); Trucks, motor vehicles for the transport of goods (USD 0,64 miliar); cars (incl. station wagon) (USD 0,52 miliar); Flat-roll products of iron/non-al/s wdth>/=600mm,hr,not clad (USD 0,46 miliar).

2. Pemilihan Produk

Konnyaku, atau nama latinnya *Amorphophallus konjac*, adalah sejenis tanaman umbi-umbian yang biasa tumbuh di India, Tiongkok, Korea, Jepang, dan juga di daerah Asia Tenggara seperti Indonesia dan Myanmar. Umbi dari tanaman ini mengandung banyak pati yang dapat diolah menjadi tepung dan jeli untuk keperluan konsumsi. Walaupun konnyaku memiliki rasa yang hambar, makanan ini tetap digemari oleh masyarakat Jepang karena konnyaku dipercaya memiliki khasiat kesehatan yang sangat baik. Mengingat masyarakat Jepang sangat menjunjung tinggi kehidupan sehari-hari yang sehat, maka tidak heran apabila konnyaku merupakan salah satu bahan makanan yang sering digunakan pada masakan Jepang. Selain itu, konnyaku acap digunakan oleh para produsen makanan sebagai bahan pengganti gelatin, zat makanan yang terbuat dari bahan hewani, sehingga kaum vegetarian dapat mengonsumsi produk yang mereka buat. Indonesia, sebagai salah satu negara yang memiliki daerah yang cocok untuk menanam tanaman konnyaku, memiliki potensi yang sangat besar untuk membudidayakan tanaman ini untuk keperluan ekspor ke Jepang. Oleh karena itu, dalam Market Brief kali ini, kami memberikan informasi mengenai konnyaku di Jepang dan juga strategi untuk menembus pasar Jepang.

3. Profil Jepang

a. Geografi

Berdasarkan kondisi geografis Jepang, Jepang terdiri dari 47 prefektur yang dikelompokkan menjadi 9 kawasan yaitu Hokkaido, Tohoku, Kanto, Chubu, Kinki, Chugoku, Shikoku, Kyushu dan Okinawa. Sedangkan kota utama Jepang yaitu Tokyo, Osaka, Kobe, Kyoto, Sapporo, Sendai, Nagoya, Hiroshima dan Fukuoka.

b. Pemerintahan

Jepang merupakan negara *constitutional monarchy* dimana kekuasaan Kaisar sangat terbatas. Disini Kaisar hanya sebagai simbol negara dan persatuan bagi rakyat Jepang. Kekuasaan tertinggi pemerintahan terletak pada Perdana Menteri. Sedangkan untuk badan legislatif di Jepang adalah National Diet yang terdiri dari House of Representatives (480 kursi) dan House of Councillors (242 kursi). PM diangkat oleh Kaisar setelah mendapat persetujuan dari Diet.

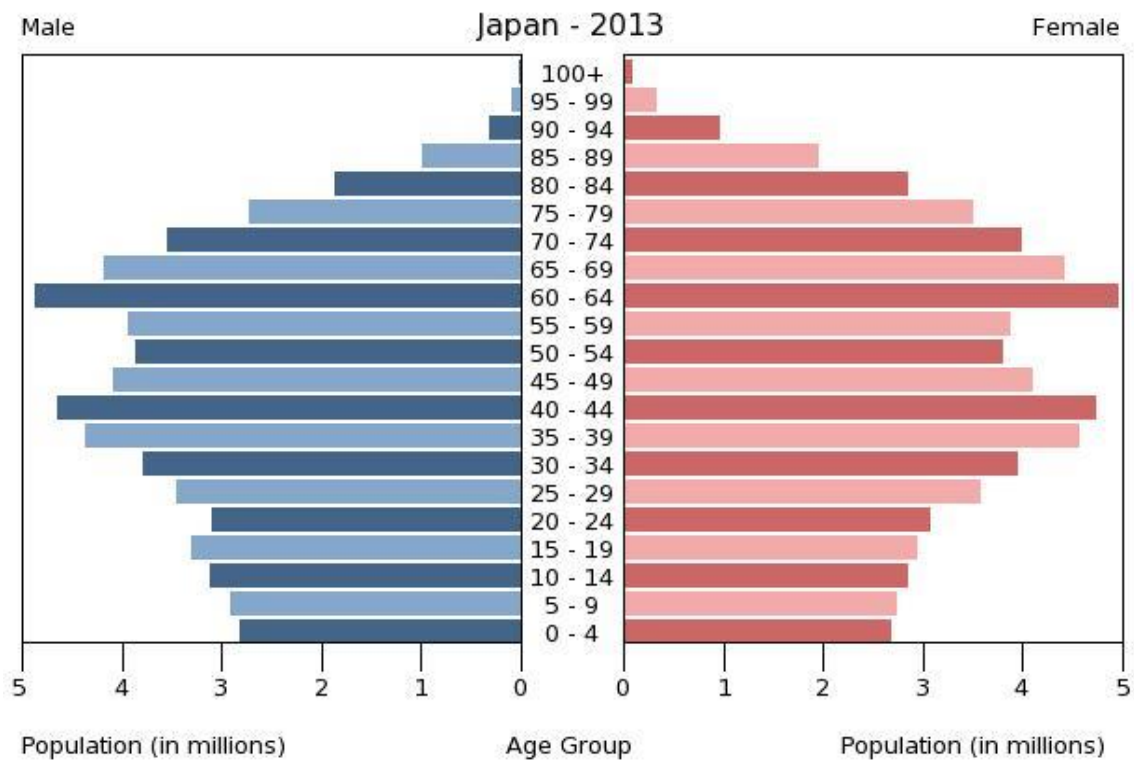
c. Demografi

Populasi penduduk Jepang per Oktober 2013 mencapai 127.298.000 jiwa. Data ini menurun bila dibandingkan data per 1 Oktober 2012 yang 127.515.000 jiwa. Berdasarkan kategori jenis kelamin, populasi penduduk pria berjumlah 61.909.000 (48.6% dari total populasi) dan penduduk wanita berjumlah 65.388.000 (51.4%).

Tabel 1. Estimasi populasi yang didasarkan pada usia dan jenis kelamin di Jepang per October 1, 2013 (in thousands)

Age (years)	Total	Male	Female
0-14	16390	8395	7996
15-24	12252	6280	5971
25-54	49359	24951	24408
55-64	17397	8579	8818
≥ 65	52040	21009	31030

Sumber: Japan Statistic Bureau, Ministry of Internal Affairs and Communications.



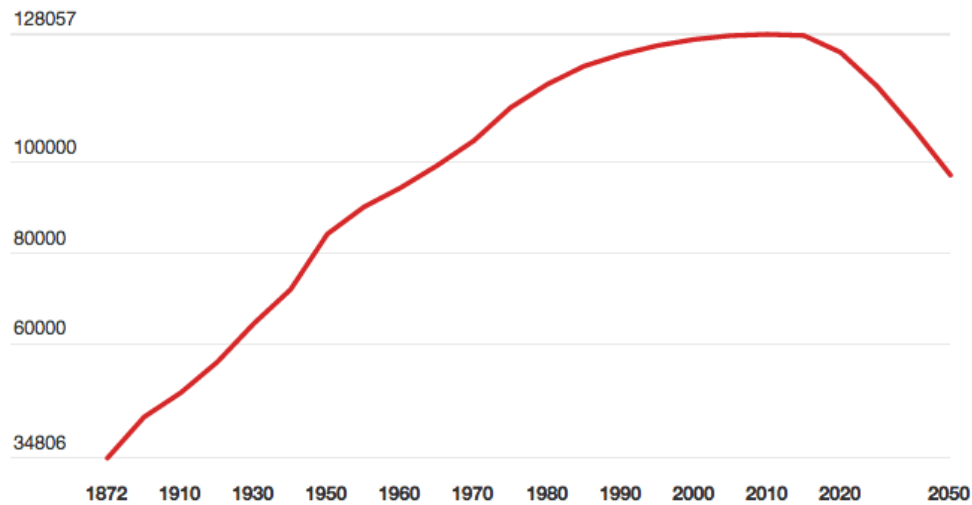
Gambar 1. Piramida Populasi Penduduk Jepang tahun 2013
 Sumber: United States Census Bureau

Populasi terbesar adalah sepanjang pesisir Pasifik di mana cuaca ringan dengan fasilitas transportasi dan industri yang sangat berkembang. Populasi Jepang berpusat di kota-kota besar, bahkan, sekitar 70% dari penduduk tinggal di dataran pantai antara Tokyo dan bagian utara Kyushu. Hal ini mengakibatkan majunya industrialisasi disertai dengan pergeseran penduduk ke arah kota-kota besar dan ditandai penurunan populasi di daerah pertanian. Lebih dari 1/3 populasi Jepang berdomisili di Tokyo, dan lebih dari setengah populasi tinggal di dua kota besar Tokyo dan Osaka.

Pada tahun 2013, tingkat harapan hidup di Jepang adalah 82,97 tahun, dan merupakan salah satu tingkat harapan hidup tertinggi di dunia. Namun populasi Jepang semakin cepat menua dikarenakan dampak dari ledakan kelahiran pasca perang diikuti dengan penurunan tingkat kelahiran.

Japan's population

1872 to 2050 (projected)



Created with [Datawrapper](#)

Source: [Japan Ministry of Internal Affairs](#), [Get the data](#)

Gambar 2. Estimasi Penurunan Populasi Penduduk Jepang
Sumber: Japan Ministry of Internal Affairs

Masyarakat Jepang homogen dalam etnis, budaya dan bahasa, dengan sedikit populasi pekerja asing. Di antara sedikit penduduk minoritas di Jepang terdapat orang Korea Zainichi, China Zainichi, orang Filipina, orang Brazil-Jepang, dan orang Peru-Jepang.

Perubahan dalam struktur demografi menyebabkan sejumlah masalah sosial, terutama kecenderungan menurunnya populasi angkatan kerja dan meningkatnya biaya jaminan sosial seperti uang pensiun. Masalah lain termasuk meningkatkan generasi muda yang memilih untuk tidak menikah atau memiliki keluarga ketika dewasa.

d. Infrastruktur

Berdasarkan data bulan Desember 2012, energi di Jepang berasal dari LNG 42,5 %, batu bara 27,6 %, 1,7 % tenaga nuklir, minyak tanah 17,10 % dan 8,4 % tenaga air serta new energy dll 2,80 %. Transportasi utama di Jepang adalah kereta yang sangat tepat waktu dan aman bagi konsumen. Jepang memiliki 173 bandara, untuk penerbangan domestik terbesar adalah Haneda airport, dan untuk penerbangan internasional adalah Narita International Airport, Kansai International Airport dan Chubu Central International Airport dan untuk pelabuhan laut terbesarnya adalah Nagoya Airport.

e. Ekonomi

Jepang adalah salah satu dari tiga negara dunia dengan ekonomi terbesar serta termaju didunia. Berdasarkan survei banyak lembaga internasional, ekonomi

Jepang adalah ekonomi terbesar kedua di Asia (Dibawah China) dan ketiga didunia (Selain AS dan China). Jepang selama ini dikenal sebagai negara yang inovatif dan kreatif serta memiliki semangat berkarya yang tinggi sehingga walaupun bangsa mereka bukan bangsa penemu mereka mampu menciptakan berbagai penemuan-penemuan terpenting dalam sejarah dunia.

Faktor-faktor yang mendorong keberhasilan dan kemajuan Jepang ialah karena Jepang memiliki kultur dan watak penduduk yang mau bekerja keras, pantang menyerah, berjiwa wirausahawan sejati, berani dan sangat berdisiplin. Pada tahun 2013, Jepang memiliki GDP perkapita \$ 47.096,48 dan berhasil menjadi Negara ketiga dengan nilai GDP terbesar didunia.

Ekonomi Jepang adalah ekonomi no.3 yang tercepat sepanjang sejarah modern umat manusia selain ekonomi Korea Selatan dan RRC. Tonggak kebangkitan dan kemajuan ekonomi Jepang dimulai sesaat setelah Jepang dikalahkan Sekutu dalam perang Dunia ke-2. Saat kota-kota dan ekonomi yang pernah dibangun Jepang sebelum 1945 hancur, bangsa Jepang membangun negaranya hanya dengan modal dengkul ditambah semangat kerja, etos kerja dan kedisiplinan. Tidak perlu waktu yang lama, mereka mampu membangun kembali ekonomi dan negerinya menjadi salah satu yang raksasa ekonomi global.

Ekonomi Jepang yang bertumbuh dengan cepat, dalam sekejap telah mampu menembus pasar internasional sekaligus menumpas pameo lama “produk Jepang enak dipandang, cepat dibuang”. Sejak akhir tahun 1950-an produk-produk manufaktur Jepang telah menyaingi produk-produk manufaktur AS dan negara-negara Eropa sehingga dibeberapa negara terjadi anti-Jepang dan pelarangan produk-produk Jepang. Meskipun begitu, Jepang tetap percaya diri dan membuktikan bahwa bangsa mereka adalah yang unggul.

Walaupun Jepang negara maju, negara ini tidak melupakan bidang usaha lain seperti pertanian, perikanan dan peternakan. Pertanian di Jepang tergolong maju dan menerapkan intensifikasi pertanian, sehingga walaupun luas wilayah Jepang yang dijadikan lahan pertanian kurang dari 15 % Jepang dapa terswasembada memenuhi kebutuhan domestiknya.

BAB II. POTENSI PASAR JEPANG

2.1. Fakta Seputar Konnyaku

Nama konnyaku (*Amorphophallus konjac*) mungkin terdengar asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. konnyaku merupakan sejenis tanaman umbi-umbian yang tumbuh di daerah subtropis yang hangat seperti Jepang, Cina selatan, Korea, hingga daerah tropis seperti Indonesia, Laos dan Myanmar. Tanaman ini tumbuh dari umbi besar yang memiliki diameter sekitar 25 sentimeter yang serupa dengan umbi pada tanaman talas dan ubi jalar (gambar 3). Umbi dari konnyaku memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga dapat diolah untuk keperluan konsumsi manusia. Tanaman ini memiliki daun berukuran sekitar 1,3 meter dari pangkal, menyirip, dan terbagi menjadi beberapa lembaran. Bunganya diproduksi pada seludang bunga yang dilindungi oleh selembar daun pelindung berwarna ungu gelap berukuran sekitar 55 sentimeter. Konnyaku memiliki siklus hidup lebih dari dua tahun, layaknya tanaman umbi-umbian pada umumnya.



Gambar 3. Tanaman dan umbi Konnyaku.

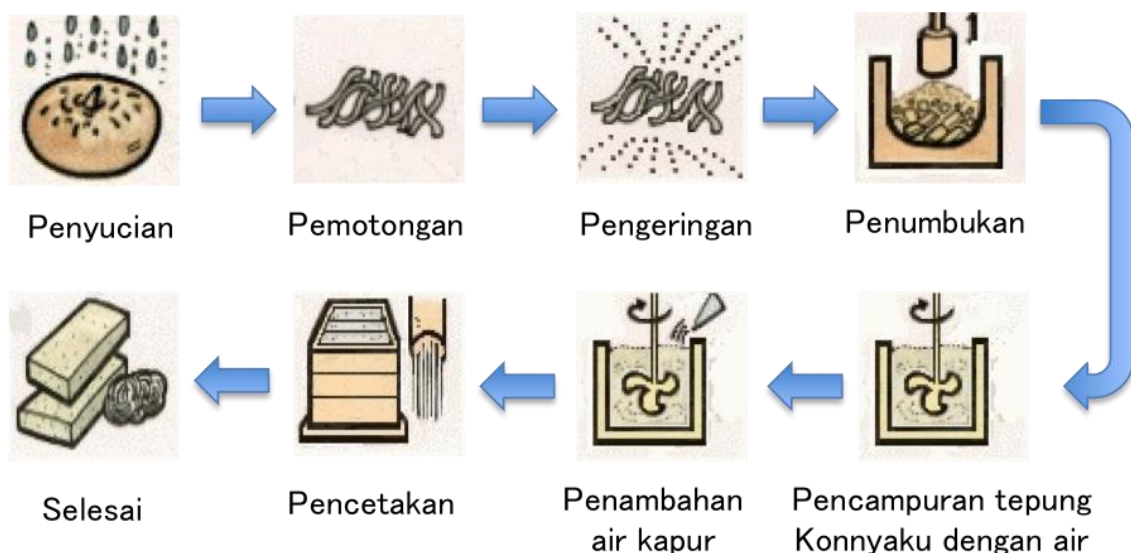
Melihat dari sejarah, konnyaku pertama kali diperkenalkan oleh bangsa Jepang sebagai obat pada abad ke-6 dan telah menjadi makanan sehari-hari bangsa tersebut selama kurang lebih 1500 tahun. Konnyaku dipercaya memiliki khasiat kesehatan yang baik, seperti mampu menstabilkan kadar kolesterol dan mencegah tekanan darah tinggi. Hal ini dikarenakan makanan ini memiliki kandungan air dan serat (glucomannan) yang sangat tinggi (tabel 2). Selain itu, dikarenakan tubuh manusia sulit untuk mencerna glucomannan, Konnyaku yang dikonsumsi akan mengalir begitu saja di dalam tubuh sehingga makanan ini memiliki kemampuan untuk membersihkan usus dan lambung. Hal ini juga membuat perut terasa penuh dan kenyang setelah mengonsumsi konnyaku, sehingga makanan ini juga dapat berfungsi sebagai makanan untuk keperluan diet. Akan tetapi, karena konnyaku memiliki kadar karbohidrat yang sangat rendah, mengonsumsi konnyaku untuk tujuan diet dihimbau agar tidak lupa untuk memakan makanan lain yang memiliki karbohidrat yang cukup untuk memenuhi kebutuhan aktivitas mereka.

Calories	5 kcal
Water	97.3 g
Protein	0.1 g
Carbohydrate	2.3 g
Fat	0 g
Sodium	10 mg
Potassium	60 mg
Calcium	43 mg
Vitamin A, D, E, K	3.6 mg
Total dietary fibre	2.2 g

Tabel 2. Kandungan Gizi per 100 gram Konnyaku.

Proses pembuatan konnyaku diilustrasikan pada gambar 4. Pembuatan konnyaku sendiri terbilang sederhana, pertama, umbi dari tanaman konnyaku dicuci dan dipotong-potong terlebih dahulu. Setelah dikeringkan, potongan umbi tersebut ditumbuk hingga menjadi butiran-butiran tepung. Kemudian, tepung konnyaku dicampur dengan air biasa dan juga air kapur (calcium hydroxide) atau air kalsium yang terbuat dari kulit telur. Adonan tepung tersebut kemudian dicetak menjadi bentuk balok ataupun bentuk tipis panjang menyerupai mie. Setelah dibentuk, konnyaku tersebut direbus dan didinginkan untuk memperkuat rasa. Jika tidak ditambah zat pewarna pada proses pembuatannya, konnyaku akan berwarna putih pucat. Oleh karena itu, masyarakat

Jepang biasa menambah hijiki, sejenis sayuran dari laut, sebagai karakteristik warna gelap dan juga untuk menambah rasa. Pembuatan konnyaku dengan cara ini dipakai dan dilestarikan oleh masyarakat Jepang sejak 1500 tahun yang lalu.



Gambar 4. Proses Pembuatan Konnyaku.

2. 2. Ragam Produk Konnyaku di Jepang

Di Jepang, produk konnyaku sangat bervariasi, mulai dari bahan penyusun, bentuk, hingga warna dari konnyaku tersebut. Dilihat dari warnanya, terdapat 4 jenis konnyaku yang sering ditemui di Jepang, yaitu Kuroi Konnyaku (Konnyaku hitam), Shiroy Konnyaku (Konnyaku putih), Seisou Konnyaku (Konnyaku mentah), dan juga Sashimi Konnyaku. Shiroy Konnyaku merupakan konnyaku yang terbuat dari serbuk-serbuk kecil yang merupakan hasil penumbukan secara halus umbi dari tanaman konnyaku. Sedangkan pada Kuroi Konnyaku, hijiki ditambahkan pada tepung yang digunakan untuk membuat Shiroy Konnyaku, sehingga membuat warna konnyaku menjadi hitam. Seisou Konnyaku merupakan konnyaku yang dibuat dengan cara memarut umbi konnyaku, sehingga dibandingkan dengan Shiroy Konnyaku, Seisou Konnyaku memiliki warna sedikit lebih gelap dikarenakan kulit dari umbi juga masuk ke dalam adonan konnyaku. Sashimi Konnyaku merupakan konnyaku yang mengandung rumput laut sebagai bahan penyusunnya, sehingga konnyaku ini memiliki warna hijau. Dibandingkan dengan konnyaku lainnya, Sashimi Konnyaku memiliki kandungan air yang lebih banyak, dan tidak perlu dimasak terlebih dahulu untuk mengonsumsinya.



Kuroi Konnyaku



Shiroi Konnyaku



Seisou Konnyaku



Sashimi Konnyaku

Gambar 5. Variasi Warna Produk Konnyaku.

Dilihat dari bentuknya, terdapat 5 jenis konnyaku di Jepang, yaitu Ita Konnyaku, Tsuki Konnyaku, Tama Konnyaku, Ito Konnyaku (Shirataki), dan juga Nejiri-ito Konnyaku. Ita Konnyaku merupakan konnyaku yang paling sering ditemui di pasar-pasar yang ada di Jepang. Konnyaku ini berbentuk balok, sehingga memungkinkan bagi konsumen untuk memotong konnyaku sesuai dengan bentuk yang diinginkan ketika memasak. Tsuki Konnyaku merupakan konnyaku yang dipotong menjadi bentuk menyerupai mie tebal yang pendek. Konnyaku ini sering digunakan untuk masakan-masakan yang ditumis atau digoreng. Tama Konnyaku merupakan konnyaku yang berbentuk bulat, biasa digunakan untuk masakan-masakan yang menggunakan kuah seperti sup dan oden. Ito Konnyaku, atau biasa dikenal dengan sebutan Shirataki, merupakan konnyaku yang memiliki bentuk seperti mie. Serupa dengan Tama Konnyaku, konnyaku ini biasa digunakan untuk masakan-masakan berkuah. Sedangkan Nejiri-ito Konnyaku merupakan konnyaku yang memiliki bentuk seperti Shirataki yang dipuntir sehingga lebih mudah dikunyah.



Ita Konnyaku



Tsuki Konnyaku



Tama Konnyaku



Ito Konnyaku (Shirataki)



Nejiri-ito Konnyaku

Gambar 6. Variasi Bentuk Produk Konnyaku.

2. 3. Variasi Masakan Konnyaku di Jepang

Karena konnyaku tidak memiliki rasa (hambur), pada umumnya konnyaku digunakan pada masakan-masakan yang memiliki bumbu atau aroma yang kuat seperti oden dan sukiyaki. Namun, dikarenakan konnyaku memiliki khasiat kesehatan yang baik, banyak masyarakat Jepang yang mulai memvariasikan masakan-masakan yang ada dengan menambahkan konnyaku. Tidak hanya masakan Jepang, masyarakat Jepang juga menambahkan konnyaku pada masakan barat dan dessert yang mereka buat. Beberapa contoh masakan yang menggunakan konnyaku ditunjukkan pada gambar berikut.



Sukiyaki



Oden



Konnyaku Steak



Konnyaku Hamburger



Gorengan Konnyaku



Konnyaku Milk Jelly

Gambar 7. Contoh Masakan yang Menggunakan Konnyaku.

2. 4. Produk Domestik Konnyaku di Jepang

Berdasarkan data dari Japan Konnyaku Association, total lahan yang digunakan untuk bercocok tanam konnyaku di Jepang mencapai kurang lebih 2200 hektar tiap tahunnya. Jumlah produksi konnyaku sendiri pada umumnya cenderung stabil, yaitu berada pada kisaran di atas 65 ribu ton tiap tahunnya, kecuali pada tahun 2011 dimana terjadi kegagalan panen di sejumlah lahan di daerah Gunma yang menyebabkan jumlah produksi konnyaku pada tahun tersebut jatuh menjadi di bawah 60 ribu ton. Tiap tahunnya Gunma merupakan daerah terbesar penghasil konnyaku, disusul oleh Tochigi, Ibaraki, dan Hiroshima.

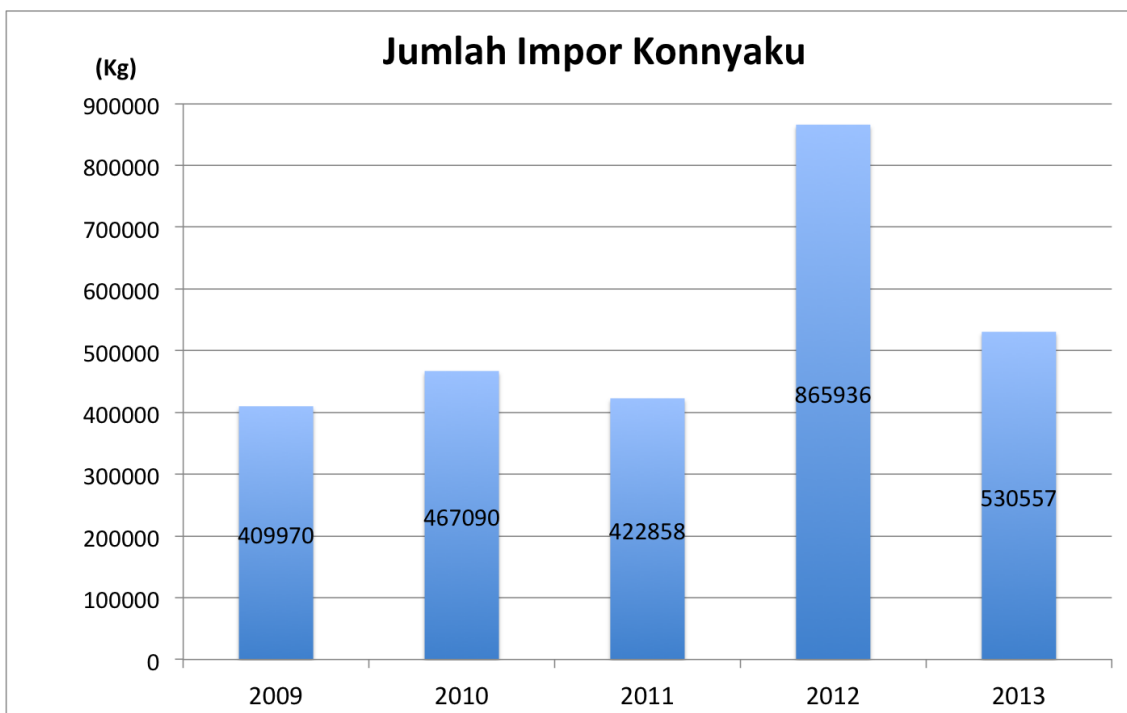
Year	Cultivation Area ha	Harvested Area ha	Yield ton
2011			
Fukushima	38	28	625
Ibaraki	33	33	490
Tochigi	168	101	2400
Gunma	3490	1910	55400
Saitama	9	6	154
Hiroshima	31	31	304
Others	52	39	431
Total	3821	2148	59803
2012			
Fukushima	37	18	488
Ibaraki	63	39	932
Tochigi	150	90	2010
Gunma	3410	1910	61700
Saitama	29	19	494
Hiroshima	35	17	315
Others	346	147	1061
Total	4070	2240	67000
2013			
Fukushima	28	18	596
Ibaraki	32	31	690
Tochigi	133	80	2130
Gunma	3430	1920	60100
Saitama	29	19	494
Hiroshima	44	44	577
Others	49	34	807
Total	3745	2145	65393

Tabel 3. Produksi Konnyaku di Jepang
Sumber: Japan Konnyaku Association

2. 5. Impor dan Ekspor Produk Konnyaku di Jepang

2. 5. 1. Impor Konnyaku di Jepang

Jumlah impor konnyaku per tahun di Jepang ditunjukkan pada gambar 8. Total jumlah impor produk konnyaku cenderung tidak stabil, nilainya bervariasi dari sekitar 400 ribu hingga 900 ribu kilogram dalam kurun waktu lima tahun terakhir. Pada tahun 2009 hingga tahun 2011, jumlah impor konnyaku hanya berada pada kisaran 400 ribu kilogram tiap tahunnya. Akan tetapi, pada tahun 2012 terjadi kenaikan secara signifikan sekitar 200 persen hingga jumlah impor menjadi di atas 800 ribu kilogram. Penyebab utama terjadinya hal ini adalah pada tahun 2011 terjadi penurunan jumlah produksi domestik konnyaku di Jepang yang disebabkan terjadi kegagalan panen di sejumlah lahan di prefektur Gunma. Jumlah impor kembali mengalami penurunan ke level normal pada tahun 2013 hingga menjadi sekitar 500 ribu kilogram.

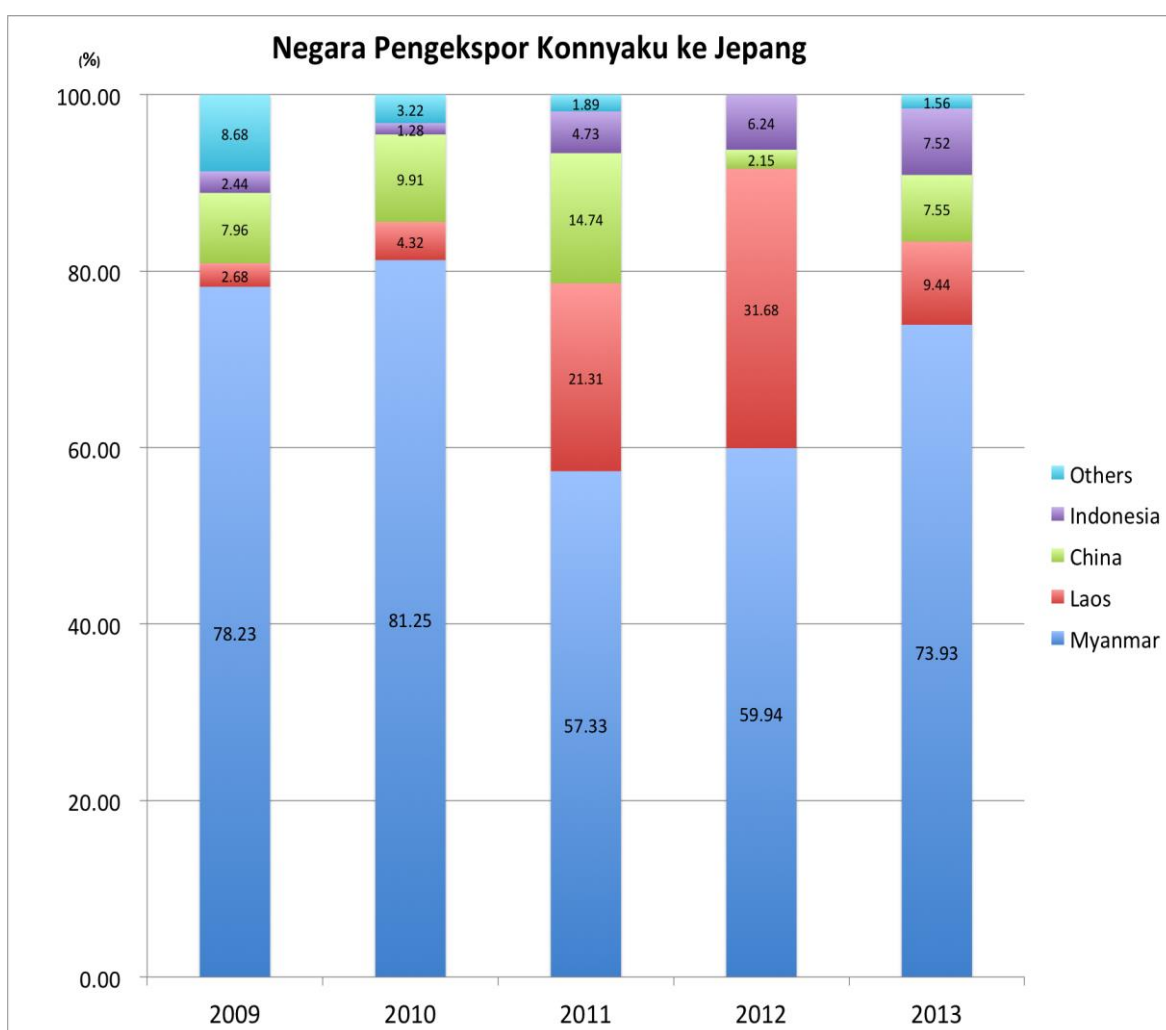


Gambar 8. Jumlah Impor Konnyaku di Jepang

Sumber: Japan Customs

Gambar 9 menunjukkan negara pengekspor produk konnyaku ke Jepang. Secara keseluruhan, Myanmar merupakan pengekspor terbesar konnyaku ke Jepang, diikuti oleh Laos, China, dan Indonesia. Tiap tahunnya lebih dari 50% konnyaku yang ada di Jepang berasal dari Myanmar, sehingga jumlah konnyaku yang diimpor Jepang

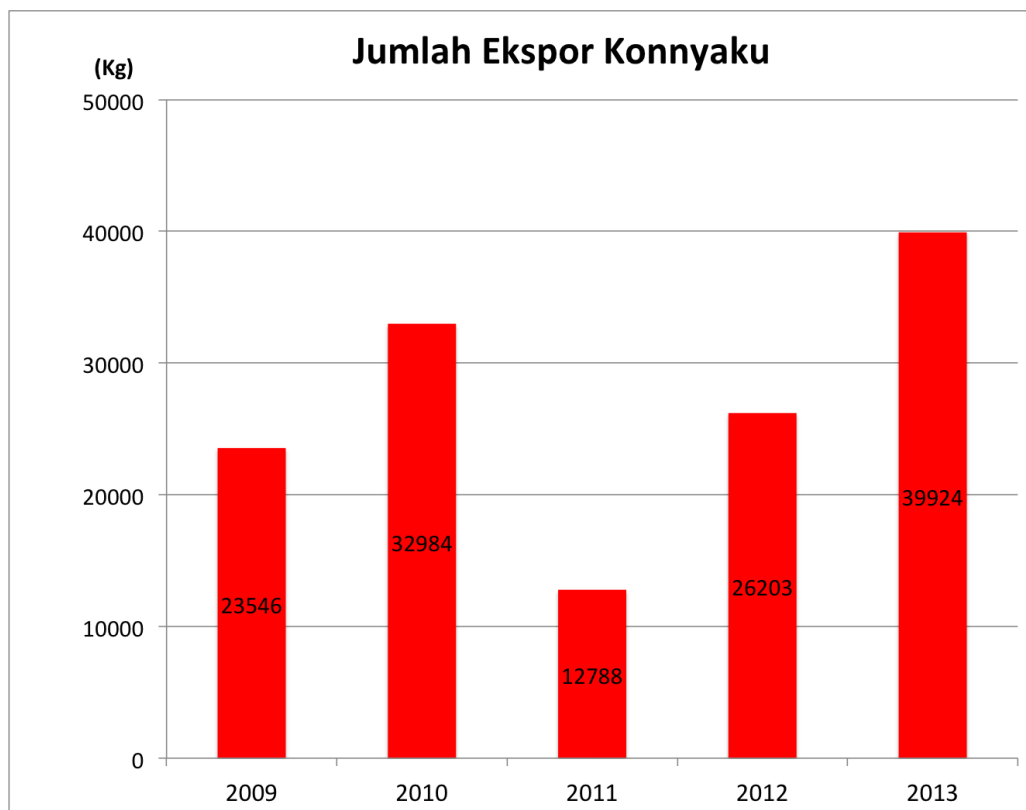
sangat bergantung pada pasokan yang berasal dari negara tersebut. Dari statistik ini juga dapat diketahui bahwa Indonesia telah melakukan ekspor konnyaku ke Jepang. Market share Indonesia terus mengalami kenaikan sejak tahun 2009 hingga mencapai sekitar 8% pada tahun 2013. Selain keempat negara yang telah disebutkan, hampir tidak ada negara lain yang mengekspor konnyaku ke Jepang. Salah satu penyebab utamanya adalah tanaman konnyaku hanya dapat tumbuh pada negara-negara tertentu yang berada di daerah tropis dan subtropis, seperti negara-negara di asia tenggara dan asia timur saja.



Gambar 9. Negara Pengekspor Konnyaku ke Jepang
 Sumber: Japan Customs

2. 5. 2. Ekspor Konnyaku di Jepang

Berdasarkan statistik yang dikeluarkan oleh Japan Customs, Jepang juga melakukan ekspor produk konnyaku ke negara lain. Jumlah ekspor yang dilakukan Jepang cenderung tidak stabil, pada tahun 2009 Jepang mengekspor sekitar 23 ribu kilogram, dan mengalami kenaikan hingga menjadi sekitar 32 ribu kilogram pada tahun 2010 (gambar 10). Akan tetapi, pada tahun 2011 terjadi penurunan secara signifikan hingga jumlah ekspor menjadi sekitar 12 ribu kilogram saja. Sama halnya dengan penyebab kelonjakan jumlah impor konnyaku, jumlah ekspor konnyaku pada tahun 2011 mengalami penurunan disebabkan oleh berkurangnya jumlah produksi konnyaku domestik pada tahun tersebut. Jumlah ekspor kembali mengalami kenaikan pada dua tahun berikutnya hingga menjadi sekitar 40 ribu kilogram pada tahun 2013.

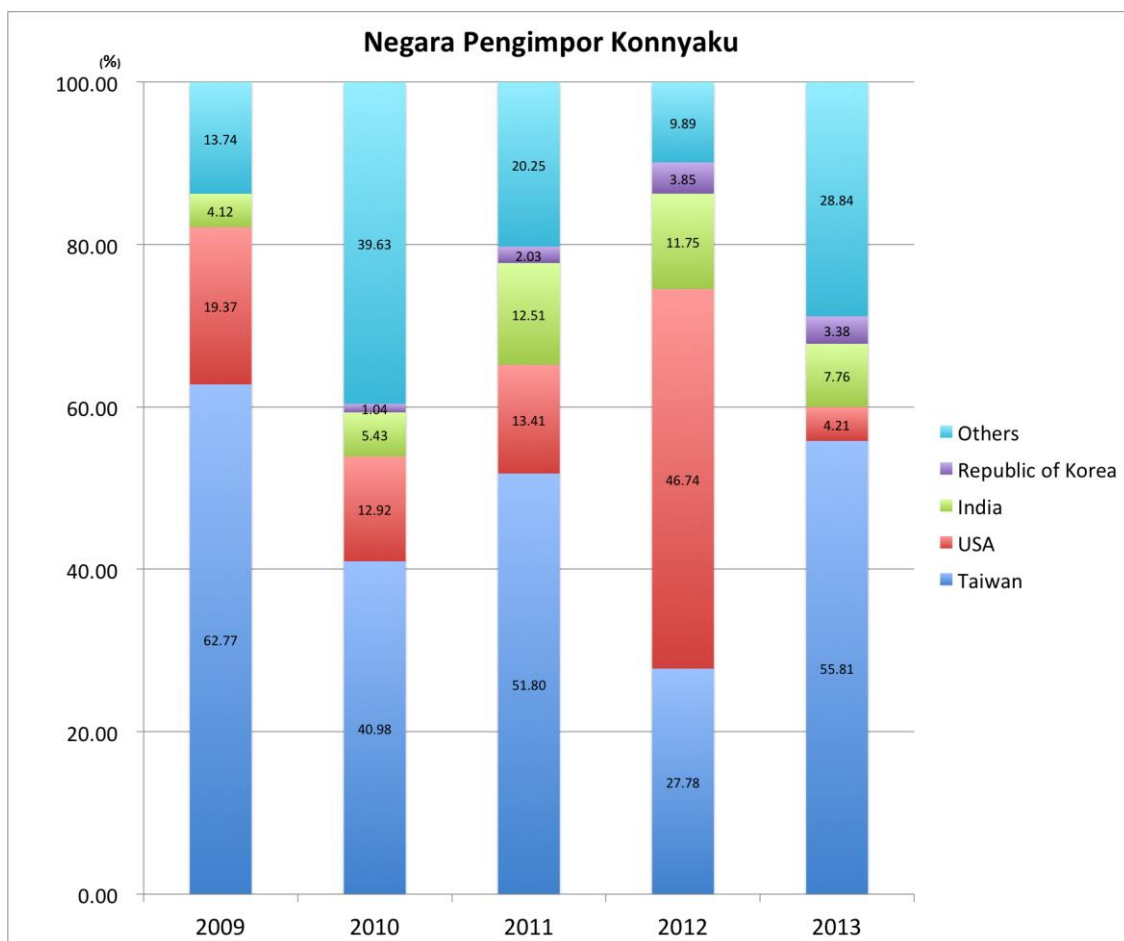


Gambar 10. Jumlah Ekspor Konnyaku Jepang

Sumber: Japan Customs

Negara tujuan ekspor konnyaku yang dilakukan oleh Jepang ditunjukkan pada gambar 11. Dalam kurun waktu lima tahun terakhir, Taiwan merupakan pengimpor

terbesar produk konnyaku Jepang, disusul oleh Amerika Serikat, India, dan Korea Selatan. Jumlah impor konnyaku yang dilakukan oleh Taiwan dan Amerika Serikat tiap tahunnya cenderung tidak stabil. Impor yang dilakukan Taiwan bervariasi dari 7 ribu hingga 22 ribu kilogram, sedangkan impor yang dilakukan oleh Amerika Serikat bervariasi dari 2 ribu hingga 12 ribu kilogram.



Gambar 11. Negara Tujuan Ekspor Konnyaku Jepang

Sumber: Japan Customs

2. 6. Kebijakan Impor dan Labeling Produk Konnyaku di Jepang

Berdasarkan Japan External Trade Organization (JETRO), HS code dari konnyaku adalah sebagai berikut:

Statistical code		Description
H.S. code		
1212.99		Other
	110	1 Tubers of konnyaku (<i>Amorphophalus</i>), whether or not cut, dried or powdered - For the quantity (quota) stipulated by a cabinet order, on the basis of 267 ton (equivalent quantity to rube flour converted by the way stipulated by a cabinet order), and also in consideration of the quantity of prospective domestic demand in the coming fiscal year (April-March) with deduction of the quantity of prospective domestic production and international market situation and other relevant conditions
	190	- Other

Tabel 4. Kategori dan HS Code dari Konnyaku

Sumber: JETRO 2011

Menurut JETRO, peraturan yang terkait dengan impor untuk produk yang masuk dalam golongan di atas antara lain adalah (1) Food Sanitation Act, (2) Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources, (3) Act on Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forest Products, dan (4) Custom Tariff Act. Penjelasan mengenai peraturan-peraturan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Food Sanitation Act (FSA)

Sesuai dengan peraturan yang dikeluarkan oleh *Ministry of Health, Labour, and Welfare Japan* mengenai *Standards and Criteria for Food and Additives* dalam kerangka *Food Sanitation Act*, pengimpor harus mencantumkan setiap bahan dan zat aditif yang ditambahkan ke produk yang diimpor ke Jepang. Penggunaan zat aditif juga harus mengikuti standar yang sudah ditetapkan di Jepang. Selain itu, *Notification Form for Importation of Foods* harus dilengkapi dan diserahkan ke *Ministry of Health, Labour, and Welfare Quarantine Station* di Jepang. Penentuan apakah pemeriksaan lebih lanjut diperlukan atau tidak dilakukan berdasarkan dari dokumen yang diserahkan tersebut. Apabila pada pemeriksaan lebih lanjut ditemukan pelanggaran penggunaan zat aditif yang dilarang atau melebihi batas yang ditentukan, maka pihak pengeksport/pengimpor bertanggung jawab atas pengiriman kembali atau pembuangan (gambar 12). Sebagai tambahan, Sodium Sulfite, Sulfur Dioxide, Potassium Pyrosulfite maupun bahan pemutih lain yang

biasa digunakan dalam proses pembuatan tepung konnyaku harus berjumlah kurang dari 0.9 gram tiap kilogram tepung tersebut.

2. Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources

Berdasarkan peraturan ini, pihak pengeksport/pengimpor harus mencatumkan label yang menunjukkan bahan dasar kaleng, botol, ataupun wadah lain yang dipakai sebagai pengemas makanan. Selain itu, pengeksport/pengimpor juga bertanggung jawab terhadap daur ulang kemasan produk tersebut.

3. Act on Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forest Products

Berdasarkan peraturan ini, pemerintah Jepang melarang kargo muatan barang impor yang labelnya tidak sesuai dengan kandungan di dalamnya. Apabila konnyaku yang diproduksi merupakan hasil dari rekayasa genetika, pengimpor harus mencantumkan keterangan yang menyebutkan penggunaan tanaman rekayasa genetika pada produknya. Pelabelan harus mengikuti standar yang telah ditetapkan oleh JAS (Japan Agricultural Standards).

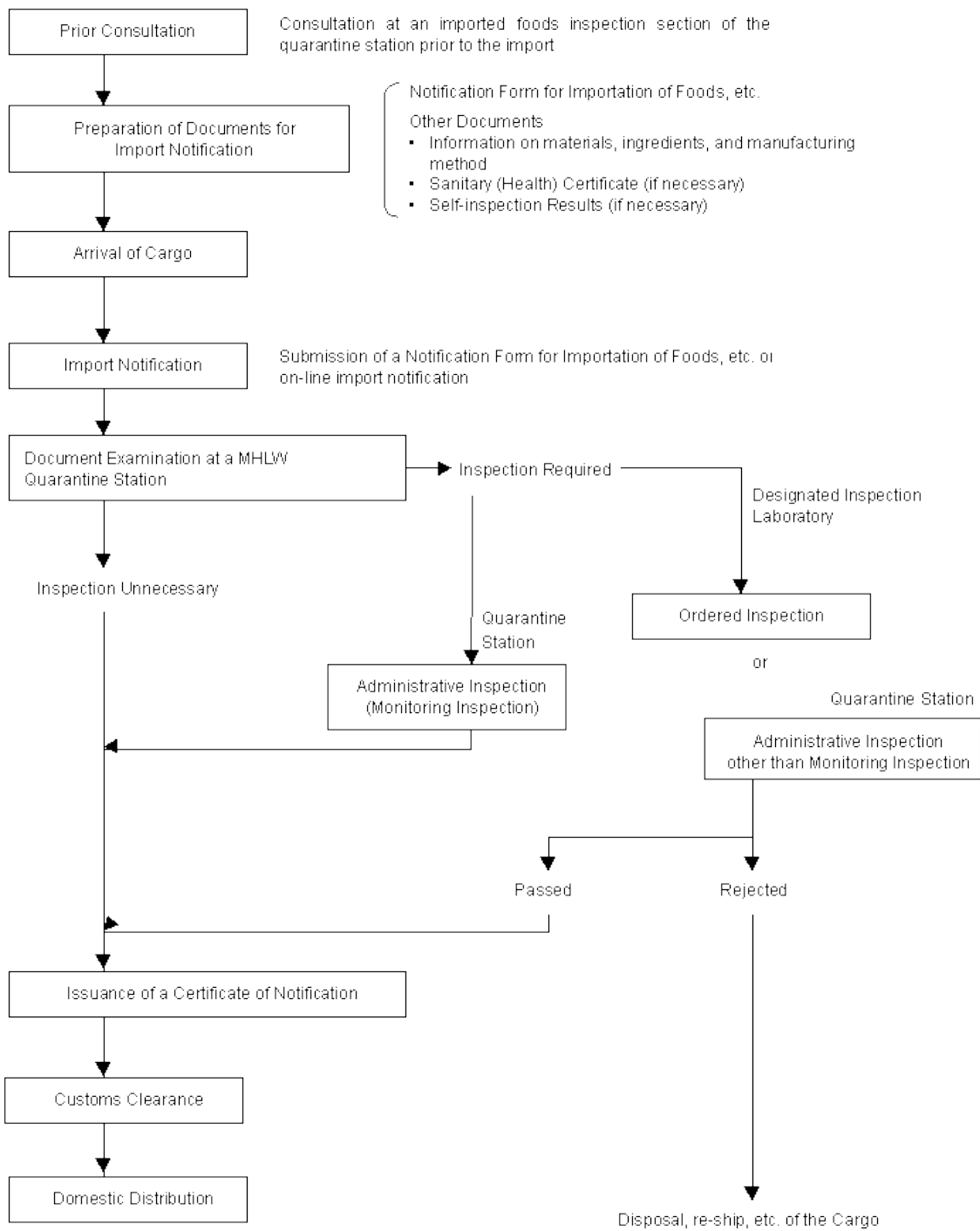
4. Customs Tariff Act

Menurut Badan Bea Cukai Jepang, barang-barang yang diekpor ke Jepang dikenai pajak bea cukai dan pajak konsumsi. Biaya bea cukai untuk produk konnyaku tertera pada tabel di bawah ini.

	Tariff Rate	Tariff Rate (EPA)
Konnyaku	General	Indonesia
Konnyaku yang diimpor atas permintaan pemerintah Jepang	3,289 yen/kg	3,289 yen/kg
Lainnya	2,796 yen/kg	2,796 yen/kg

Tabel 5. Bea Cukai Produk Konnyaku di Jepang

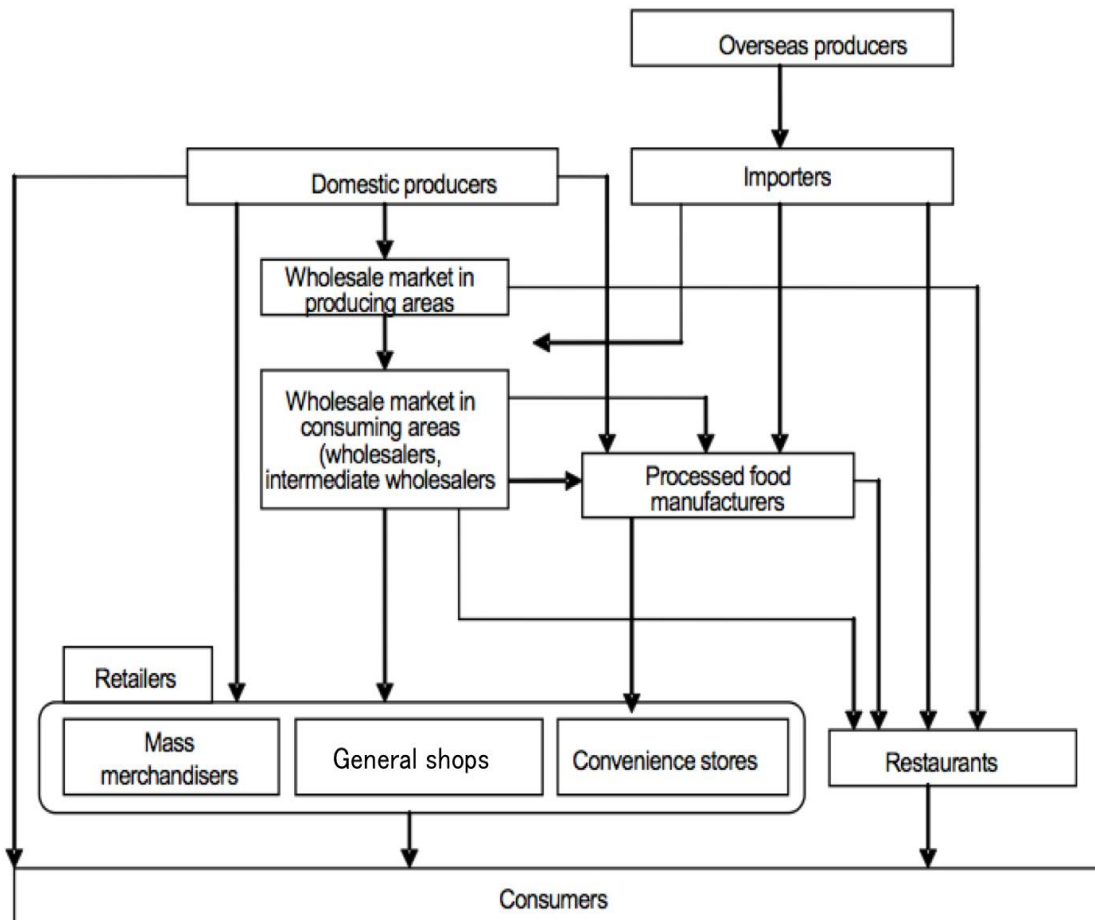
Sumber: Japan Customs 2014



Gambar 12. Prosedur Impor Barang Berdasarkan Food Sanitation Act
 Sumber: Ministry of Health, Labour, and Welfare Japan

2. 7. Saluran Distribusi Impor Produk Konnyaku di Jepang

Saluran distribusi impor produk konnyaku di Jepang ditunjukkan pada gambar berikut. Menurut Fuji Keizai Research Data, pada umumnya produk konnyaku dari luar Jepang disalurkan ke pabrik pengolahan makanan, toko-toko retailer, grosir makananan olahan di Jepang melalui perusahaan impor.



Gambar 13. Saluran Distribusi Impor Produk Konnyaku di Jepang
Sumber: Fuji Keizai Research Data

BAB III. PELUANG DAN STRATEGI

Menurut data yang dikeluarkan oleh Japan Konnyaku Association, dengan pengecualian pada tahun 2011, jumlah produksi domestik konnyaku di Jepang cenderung stabil, yaitu dikisaran 65 ribu ton tiap tahunnya. Akan tetapi, jumlah produksi ini tidak cukup untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Jepang, sehingga tiap tahunnya Jepang mengimpor konnyaku dari negara lain dalam jumlah yang cukup stabil tiap tahunnya. Dalam kurun waktu 5 tahun terakhir, Myanmar mendominasi ekspor konnyaku ke Jepang dengan market share di atas 50 % tiap tahunnya. Indonesia sebenarnya sudah mengeksport konnyaku ke Jepang, namun jumlahnya belum signifikan. Walaupun mengalami tren kenaikan, tiap tahunnya market share Indonesia hanyalah di bawah 10 %. Salah satu penyebabnya adalah, meskipun konnyaku merupakan tanaman yang mudah untuk ditanam di Indonesia, dikarenakan keterbatasan informasi dan pengetahuan mengenai tanaman ini, para petani di Indonesia belum membudidayakan konnyaku secara serius untuk kebutuhan ekspor. Selain itu, sedikitnya jumlah ekspor yang dilakukan di Indonesia bisa jadi disebabkan kualitas produk konnyaku Indonesia masih di bawah Myanmar dan negara pengekspor konnyaku lainnya. Oleh karena itu, perlunya perhatian pemerintah untuk memberikan pembekalan dan pelatihan bagi para pembudidaya tanaman ini guna meningkatkan kualitas sehingga produk konnyaku Indonesia bisa bersaing di pasar Jepang.

Selain hal-hal yang telah disebutkan diatas, terdapat beberapa point yang perlu diperhatikan guna memasuki pasar Jepang, diantaranya adalah:

1. Membuat produk yang baik dengan tidak melupakan standard dan peraturan yang ditetapkan dalam *Food Sanitation Act*, *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, dan juga *Act on Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forest Product* seperti yang dijelaskan pada bab sebelumnya. Hal ini bertujuan untuk menjaga kepercayaan pemerintah dan juga masyarakat Jepang terhadap produk buatan Indonesia. Jika suatu saat ditemui bahwa produk yang dibuat oleh Indonesia memiliki zat aditif yang tinggi ataupun pelanggaran lainnya, akan timbul ketidakpercayaan dari konsumen di Jepang untuk mengonsumsi produk buatan Indonesia kedepannya.
2. Terdapat beberapa cara khusus untuk menembus pasar Jepang secara langsung dengan relatif mudah. Salah satunya adalah dengan melakukan hubungan langsung dengan pengusaha eceran di Jepang. Beberapa pengusaha eceran di Jepang telah mulai menggunakan cara ini sehingga memungkinkan bagi mereka

untuk menjual produk konnyaku dengan harga yang lebih kompetitif kepada konsumen. Penjualan secara online atau dengan katalog juga menjadi salah satu alternatif untuk menembus pasar Jepang yang sedang populer dilakukan oleh para produsen. Cara ini dapat memudahkan konsumen Jepang untuk membeli secara langsung produk konnyaku buatan Indonesia tanpa perantara.

3. Aktif ikut serta dalam pameran makanan di Jepang yang terkait dengan konnyaku dan juga menjalin kerjasama dengan asosiasi yang terkait dengan produk konnyaku guna mendapatkan informasi dan tren untuk pengembangan produk olahan konnyaku.

BAB IV. INFORMASI PENTING

1. TPO/Kedutaan Negara Jepang di Indonesia

Kedutaan Besar Jepang Jakarta
Duta Besar : Yoshinori KATORI
Jl.M. H. Thamrin Kav. 24, Jakarta Pusat
10350, Indonesia
Phone : (62-21) 3192-4308
Fax : (62-21) 3192-5460
Website : www.id.emb-Jepang.go.jp

Konsulat Jenderal Jepang - Medan
Konsul Jenderal : Mr. Hiroshi HASHI
Wisma BII, 5th Floor,
Jl. Diponegoro No.
18, Medan, Sumatera Utara, Indonesia
Phone : (62-61) 457-5193
Fax : (62-061) 457-4560

Konsulat Jenderal Jepang - Jakarta
Konsul Jenderal : Yoshihiro TAKESHITA
Jl. M.H. Thamrin Kav. 3,
Jakarta Pusat 10350, Indonesia
Phone : (62-21) 3192-4308
Fax : (62-21) 3192-5460

Konsulat Jenderal Jepang - Makasar
Konsul Jenderal : Mr. Noboru NOMURA
Address : Jl. Jenderal Sudirman No. 31,
Makasar, Indonesia Phone : (62-411)
871-030, 872-323, 851-882
Fax : (63-61) 853-946

Konsulat Jenderal Jepang - Surabaya
Konsul Jenderal : Masaaki TAKANO Jl.
Sumatera 93,
Surabaya, Jawa Timur, Indonesia
Phone : (62-31) 503-0008
Fax : (62-31) 503-0007

Konsulat Jenderal Jepang Cabang
Denpasar
Konsul : Mr. Minoru SHIROTA Address :
Jl. Raya Puputan No. 170,
Renon, Denpasar, Indonesia
Phone : (62-361) 227-628
Fax : (62-21) 231-308, 265-066

2. Kamar Dagang Jepang

Tokyo Chamber of Commerce &
Industry (HQ) 3-2-2 Marunouchi,
Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005 Japan
T : (813) 3283 7523
F : (813) 3216 6497
W : www.tokyo-cci.or.jp/
E: kokusai@tokyo-cci.or.jp

5-chome, Naka-ku
Hiroshima 730 Japan
T : (818) 2222 6610
F : (818) 2211 0108
W : ww.hiroshimacci.or.jp/

Fukuyama Chamber of Commerce
and Industry 2-10-1 Nishi-machi
Fukuyama-City Hiroshima-
Prefecture 720-0067 Japan
T : (818) 4921 2345
F : (818) 4922 0100
W : www.fukuyama.or.jp/e
E: cci@fukuyama.or.jp
Hiroshima Chamber of
Commerce 44 Matomachi

Kawasaki Chamber of Commerce
and Industry 11-2, Ekimae Honcho,
Kawasaki-ku Kawasaki 210 Japan
T : (814) 4211 4111
F : (814) 4211 4118
W : www.kawasaki-cci.or.jp

Kyoto Chamber of
Commerce & Industry
240 Shoshoicho Ebisugawa-
agaru Karasumadori
Nakakyo-ku 604, Japan

T : (817) 5212 6450
F : (817) 5255 0428
W : www.kyo.or.jp/kyoto/e/
E: shinkou@kyo.or.jp

Osaka Chamber of
Commerce & Industry
2-8 Hommachi-Bashi, Chuo-
ku Osaka 540-0029 Japan
T : (816) 6944 6400
F : (816) 6944 6293
W : www.osaka.cci.or.jp/e/

Okinawa Chamber of
Commerce and Industry
15-20 Chuo 4-chome
Okinawa-shi 904 Japan
T : (819) 8938 8022
F : (819) 8938 2755
W : www.okinawacci.or.jp
E: info@okinawacci.or.jp

Nagahama Chamber of
Commerce and Industry
10-1 Takada-cho Nagahama
Shiga 526-0037 Japan
T : (817) 4962 2500
F : (817) 4962 8001
W : www.nagahama.or.jp
E: cci@nagahama.or.jp

3. Asosiasi Terkait di Jepang

Name of Organization	Phone Number	Web Site
Japan Konnyaku Association	-	http://www.konnyaku.or.jp
Japan Organic and Natural Food Association	+81335856681	http://jona-japan.org
Japan Specialty Agriculture Products Association	+81-3-3584-6845	http://jsapa.or.jp

4. Daftar Pameran Terkait

Overall Food Products	FOODEX	http://www3.jma.or.jp/foodex/ja
	Supermarket Trade Show	http://www.smts.jp
	IFIA JAPAN	http://www.ifiajapan.com/2013/en/index.html

5. Perwakilan Indonesia di Jepang

<p>KBRI Tokyo Duta Besar : Yusron Ihza Mahendra Atase Perdagangan : Julia Silalahi 2-9 Highashi Gotanda, 5-chome, Shinagawa-kuTokyo-to,141-0022,Japan Phone : (+81-3) 3441-4201 Fax : (+81-3) 3447-1697 Email : info@indonesianembassy.jp Website : www.indonesianembassy.jp</p>	<p>KJRI Osaka KUIAI : Bambang Soegianto Resona Semba Building 6th Floor, 4-4-21, Minami Semba, Chuo-ku, Osaka 542-0081, Japan Phone : (81-6) 6252-9826 Fax : (81-6) 6252-9872 Email : kjri-osaka@indonesia-osaka.org Website : www.indonesia-osaka.org</p>
<p>ITPC Osaka Kepala : Rosiana C. Frederick Wakil : Eko Priyantoro ITM4 J-8 Asia and Pacific Trade Center 2-1-10 Nanko Kita, Suminoe-ku, Osaka 559-0034, Japan Tel : 06-66155350 Fax : 06-6615-5351 Email : itpc.osaka@kemendag.go.id Website : http://www/itpc.or.jp</p>	

6. Referensi

1. Japan Custom www.customs.go.jp
2. JETRO, <http://www.jetro.go.jp/>
3. Ministry of Economy, Trade and Industry of Japan <http://www.meti.go.jp/english/>
4. Ministry of Labour, Health, and Welfare Japan
<http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/>
5. <http://www.konnyakuya.com>
6. Japan Konnyaku Association, <http://www.konnyaku.or.jp>