



# TUNA HS 1604

LAPORAN INFORMASI  
INTELIJEN BISNIS  
2018

**ITPC**  
osaka

## RINGKASAN EKSEKUTIF

Jepang merupakan salah satu pasar impor utama dunia untuk makanan laut, terutama untuk komoditas tuna, salmon dan udang, dan menyumbang 13 persen impor makanan laut global. Makanan laut akan tetap menjadi andalan budaya kuliner Jepang. Meskipun konsumsi nasional mengalami tren penurunan, Jepang masih makan lebih banyak ikan per kapita dibandingkan dengan negara besar lainnya yaitu sebesar 128 pound per tahun, lebih tinggi dari rata-rata global sebesar 38 pounds (The David Lucile and Packard Foundation, 2016). Namun demikian, kinerja perikanan Jepang cenderung menurun. FAO bahkan menggolongkan lebih dari separuh perikanan liar Jepang berada pada status kolaps atau dieksploitasi berlebihan. Oleh karena itu, Jepang mengimpor lebih banyak makanan laut daripada negara lain karena menurunnya stok ikan di perairan teritorial negara Jepang dan preferensi tradisional untuk memenuhi kebutuhan akan makanan laut dalam makanan local masyarakat Jepang.

Nilai penjualan produk makanan laut olahan di Jepang pada tahun 2016 mencapai USD 28,2 miliar. Dari nilai penjualan tersebut, sekitar USD 24,9 miliar atau 88% merupakan produk makanan laut olahan dingin, sekitar USD 2,6 miliar berupa produk makanan laut *shelf stable*, dan sisanya berupa produk makanan laut beku. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh JETRO, permintaan produk makanan laut Jepang mencapai 9.000 ton per tahun yang dipasok dari produksi domestik dan impor dengan proporsi yang hampir sama (JETRO, 2011). Sementara itu, produk makanan laut yang paling banyak dibeli konsumen Jepang adalah produk yang berasal dari ikan tuna dengan pangsa sekitar 11%, diikuti oleh salmon (8,0%), dan udang (6,6%).

Sementara itu, bila dilihat berdasarkan impor, Impor *prepared or preserved fish, caviar, anchovies* (HS 1604) Jepang dari dunia mencapai USD 1,5 miliar pada tahun 2017. Impor utama didominasi oleh *fish (excl. of 1604.11-1604.16)* (HS 160414) dengan pangsa pada tahun yang sama mencapai 48,3% atau nilai impor mencapai USD 744,6 juta. Di urutan kedua adalah *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) dengan pangsa 22,5% atau nilai impor mencapai USD 346,2 juta. Impor kedua produk tersebut mengalami peningkatan masing-masing sebesar 1,7% dan 15,6% dibandingkan dengan impor tahun sebelumnya. Dengan melihat data tersebut, maka pertumbuhan impor tuna Jepang dari dunia mengalami pertumbuhan yang signifikan yaitu sebesar 15,6%.

Untuk dapat masuk di pasar Jepang, eksportir Indonesia harus memenuhi beberapa persyaratan yang diatur oleh undang-undang antara lain: 1) *the Foreign Exchange and Foreign Trade Act*, 2) *the Food Sanitation Act*, and 3) *the Customs Act*. Selain itu, terdapat juga peraturan mengenai label yang harus sesuai dengan hukum dan peraturan berikut: 1) *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, 2) *Food Sanitation Act*, 3) *Measurement Act*, 4) *Health Promotion Act*, 5) *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, 6) *Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations*, and 7) *intellectual asset-related laws* (e.g., *Unfair Competition Prevention Act, Trademark Act*).

## DAFTAR ISI

<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b>	<b>2</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>3</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	<b>4</b>
1.1 TUJUAN	4
1.2 METODOLOGI	4
1.3 BATASAN PRODUK	5
1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA	5
<b>BAB II PELUANG PASAR</b>	<b>9</b>
2.1 TREND PRODUK	9
2.2 STRUKTUR PASAR	10
2.3 SALURAN DISTRIBUSI	14
2.3.1 Ikan dan Makanan Laut Segar	14
2.3.2 Makanan Laut Olahan	15
2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA	16
<b>BAB III PERSYARATAN PRODUK</b>	<b>17</b>
3.1 KETENTUAN PRODUK	17
3.1.1 Peraturan Labeling Produk Perikanan di Jepang	17
3.1.2 Peraturan <i>Labeling</i> Dibawah <i>Industry Voluntary Restraint</i>	21
3.2. KETENTUAN PEMASARAN	21
3.2.1 Hukum dan Peraturan Kelembagaan yang Relevan	21
3.2.2 Prosedur	24
3.3. DISTRIBUSI	28
3.4. INFORMASI HARGA	28
3.5. KOMPETITOR	29
<b>BAB IV</b>	<b>30</b>
<b>KESIMPULAN</b>	<b>30</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>31</b>

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 TUJUAN

Menurut laporan yang dikeluarkan oleh *The David Lucile and Packard Foundation* tahun 2016, Jepang merupakan salah satu pasar impor utama dunia untuk makanan laut, terutama untuk komoditas tuna, salmon, dan udang, setelah Uni Eropa dan Amerika Serikat. Jepang menyumbang 13% impor makanan laut global. Secara kolektif, Amerika Serikat, Uni Eropa dan Jepang telah mewakili dua pertiga dari total makanan laut dunia berdasarkan nilai pada tahun 2013. Makanan laut akan tetap menjadi andalan budaya kuliner Jepang. Meskipun konsumsi nasional mengalami tren penurunan, masyarakat Jepang masih mengkonsumsi lebih banyak ikan per kapita dibandingkan dengan negara besar lainnya yaitu sekitar 128 pound per tahun, lebih tinggi dari rata-rata global sebesar 38 pounds (*The David Lucile and Packard Foundation*, 2016).

Berdasarkan laporan yang sama, Jepang juga merupakan salah satu produsen makanan laut terbesar dunia, berada pada peringkat ke-5 dan dengan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) terbesar ke-6 dunia, yaitu 4,5 juta kilometer persegi. Namun demikian, kinerja perikanan Jepang cenderung menurun. FAO bahkan mengelompokkan lebih dari separuh perikanan liar Jepang berada pada status kolaps atau dieksploitasi secara berlebihan. Berdasarkan data FAO (2011), yang dikutip dari laporan yang dikeluarkan oleh *The David Lucile and Packard Foundation* tahun 2016, produksi perikanan Jepang telah mengalami penurunan sejak akhir 1980-an. Produksi laut menyumbang 76% dari total volume produksi pada tahun 2009, dan akuakultur mewakili 28% dari volume produksi. Dengan penurunan produksi perikanan domestik tersebut, Jepang mengimpor lebih banyak makanan laut akibat menurunnya stok ikan di perairan teritorial negara dan preferensi tradisional untuk memenuhi kebutuhan makanan laut dalam makanan lokal masyarakat Jepang. Untuk memanfaatkan peluang pasar tuna Jepang yang begitu besar, laporan informasi intelijen bisnis ini disusun sebagai informasi bagi pelaku usaha Indonesia baik yang akan memasuki pasar Jepang maupun yang akan meningkatkan pangsa pasar di Jepang.

### 1.2 METODOLOGI

Penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif dengan menyajikan data-data dan fakta yang bersumber dari beberapa data dan studi literatur. Studi literatur berasal dari hasil riset pasar beberapa lembaga riset, seperti *The David Lucile and Packard Foundation*, Mintel, *Global Analysis Report Kanada*, *Euromonitor*, dan *JETRO*. Sementara itu data sekunder

dalam penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini berasal dari WITS, BPS, dan Tradingeconomics.

### 1.3 BATASAN PRODUK

Produk ikan berada di bawah *Chapter 16* yaitu *Preparations of meat, of fish or of crustaceans, molluscs or other aquatic invertebrates*. Sedangkan kode HS 4 digit dalam laporan analisis intelijen bisnis ini adalah HS 1604 (*Prepared or preserved fish; caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs*). HS 1604 terdiri dari 9 *subheading* HS 6 digit sebagaimana terlampir pada table 1.1 berikut. Namun demikian, laporan analisis intelijen bisnis ini selain akan membahas keseluruhan *subheading* secara umum juga akan berfokus pada pembahasan produk tuna yang terdapat dalam HS 160414.

**Tabel 1.1. Klasifikasi Produk HS 1604**

Kode HS	Deskripsi
1604	Prepared or Preserved Fish, Caviar, Anchovies
160419	Fish (excl. of 1604.11-1604.16), pr
160414	Tunas, skipjack & bonito ( <i>Sarda</i> spp
160420	Prepared/preserved fish other than
160411	Salmon, prepared/preserved, whole/i
160415	Mackerel, prepared/preserved, whole
160430	Caviar & caviar substitutes prepare
160416	Anchovies, prepared/preserved, whol
160413	Sardines, sardinella & brisling/spr
160412	Herrings, prepared/preserved, whole

Sumber: WCO (2018)

### 1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA

Ekonomi Jepang mengalami kontraksi 0,2 persen (q-to-q) di kuartal I 2018, tidak berubah dari angka awal dan setelah direvisi naik 0,3 persen pada periode sebelumnya. Ini adalah kontraksi pertama sejak kuartal IV 2015 karena penurunan tak terduga dalam konsumsi rumah tangga mengimbangi peningkatan belanja bisnis. Tingkat pengangguran di Jepang secara tak terduga juga turun menjadi 2,2 persen pada Mei 2018 dari 2,5 persen pada bulan sebelumnya dan di bawah perkiraan pasar sebesar 2,5 persen. Ini adalah tingkat pengangguran terendah sejak Agustus 1992. Sementara itu, inflasi harga konsumen Jepang naik menjadi 0,7 persen (yoy) di bulan Mei 2018 dari 0,6 persen pada bulan sebelumnya. Harga meningkat lebih cepat untuk makanan dan transportasi sementara biaya turun lebih sedikit untuk perumahan. Tingkat inflasi inti, yang tidak termasuk makanan segar, tercatat pada 0,7 persen, sama seperti pada bulan April 2018. Di sisi lain, suku bunga jangka pendek tidak berubah di angka -0,1 persen pada Juni 2018.

Defisit perdagangan di Jepang meningkat tajam menjadi JPY 578,3 miliar di bulan Mei 2018 dari JPY 204,4 miliar di tahun sebelumnya. Angka ini terutama didorong oleh lonjakan impor. Pada bulan Mei, impor naik 14 persen (yoy) ke JPY 6,901 miliar dan mencapai nilai tertinggi sejak Januari 2018. Ekspor naik lebih lambat sebesar 8,1 persen menjadi JPY 6,323 miliar dan menandai pertumbuhan terkuat dalam empat bulan terakhir. Meskipun lonjakan impor di bulan Mei lebih tinggi dibandingkan dengan eksportnya, namun secara kumulatif (Januari-Mei 2018), defisit perdagangan Jepang menyempit menjadi JPY 104,7 miliar dari JPY 590,1 miliar pada periode yang sama tahun sebelumnya.

**Tabel 1.2. Indikator Ekonomi Jepang**

<b>Indikator Ekonomi</b>	<b>Nilai/Persentase/Point</b>	<b>Periode</b>
GDP Growth Rate	-0.2 %	18-Mar
Unemployment Rate	2.2 %	18-May
Inflation Rate	0.7 %	18-May
Interest Rate	-0.1 %	18-Jun
Balance of Trade	-578 JPY Billion	18-May
Government Debt to GDP	253 %	17-Dec

Sumber: Tradingeconomics, 2018

Indeks Jepang untuk sentimen produsen besar jatuh pada angka 24 pada kuartal pertama 2018 dari sebesar 26 pada kuartal sebelumnya. Angka itu diperkirakan menurun hingga ke angka 20 pada kuartal berikutnya. Indeks *The Nikkei Japan Flash Manufacturing PMI* tercatat pada angka 53,1 pada Juni 2018, sedikit di atas indeks bulan Mei sebesar 52,8. Output naik pada tingkat yang lebih cepat. Sebaliknya, pesanan baru naik pada tingkat yang lebih lambat karena penurunan pesanan ekspor. Di sisi harga, tekanan inflasi meningkat pada bulan Juni, dengan output dan harga input naik pada tingkat yang lebih cepat dibandingkan dengan bulan sebelumnya. Produksi Manufaktur di Jepang juga mengalami peningkatan sebesar 2,60 persen pada April 2018 dibanding bulan yang sama di tahun sebelumnya.

Produksi Mobil di Jepang meningkat menjadi sebanyak 810.942 Unit di bulan Maret dari sebanyak 741.417 Unit pada Februari 2018. Pendaftaran Mobil di Jepang juga mengalami peningkatan menjadi sebanyak 202.031 pada bulan Mei dari 193.585 pada bulan April 2018. Pendaftaran Mobil di Jepang rata-rata sebesar 247.832,24 dari tahun 1970 hingga 2018, mencapai nilai tertinggi sebesar 585.449 pada bulan Maret 1997 dan rekor terendah sebesar 83.044 pada bulan Januari 1970.

**Tabel 1.3. Indikator Bisnis di Pasar Jepang**

Indikator Bisnis	Nilai/Persentase/Point	Periode
Business Confidence	24 Index Points	18-Mar
Manufacturing PMI	53.1	18-Jun
Manufacturing Production	2.6 %	18-Apr
Car Production	810942 Units	18-Mar
Car Registrations	202031	18-May

Sumber: Tradingeconomics, 2018

Pada bulan Juni 2018, Indeks Keyakinan Konsumen di Jepang turun tipis menjadi 43,7 dari 43,8 pada bulan sebelumnya. Persepsi melemah untuk sebagian besar indikator: mata pencaharian keseluruhan (turun 0,2 poin dari bulan sebelumnya menjadi 41,9); kemauan untuk membeli (turun 0,1 poin menjadi 42,9), dan persepsi pertumbuhan pendapatan (turun 0,2 poin menjadi 41,8), sedangkan indikator ketenagakerjaan naik tipis (naik 0,1 poin menjadi 48,3). Sementara itu, penjualan Ritel di Jepang pada Mei 2018 mengalami penurunan 1,70 persen dibanding bulan sebelumnya tetapi mengalami kenaikan bila dibandingkan dengan Mei 2017 sebesar 0,6 persen. Penjualan yang mengalami penurunan antara lain: barang dagangan umum; kain, pakaian dan aksesoris; dan kendaraan bermotor. Sebaliknya, penjualan yang mengalami peningkatan antara lain makanan dan minuman; dan bahan bakar.

Data-data terkait indikator konsumsi Jepang antara lain: pengeluaran rumah tangga di Jepang selama April 2018 menurun 1,30 persen (yoy); pengeluaran konsumen selama Kuartal I 2018 juga mengalami penurunan menjadi JPY 299.481,10 miliar dari sebesar JPY 299.736,10 miliar pada kuartal keempat 2017; penghasilan pribadi sekali pakai di Jepang selama April 2018 meningkat menjadi JPY 405,24 Ribu dari sebesar JPY 373,32 Ribu pada Maret 2018; tingkat *personal savings* di Jepang mencapai 50,10 persen pada Desember 2017; Suku Bunga Pinjaman Bank di Jepang tetap tidak berubah pada angka 1 persen pada Mei 2018; Kredit Konsumen di Jepang meningkat menjadi JPY 337.012 Miliar pada kuartal keempat 2017 dari sebesar JPY 332.149 miliar pada kuartal ketiga 2017; Harga Bensin di Jepang turun menjadi USD 1,38/Liter pada Juni 2018 dari sebesar USD 1,39/ Liter pada Mei 2018; sedangkan Utang Rumah Tangga di Jepang turun menjadi 57,10 persen dari PDB pada kuartal ketiga 2017.

**Tabel 1.4 Indikator Konsumsi di Pasar Jepang**

Indikator Konsumsi	Nilai/Persentase/Point	Periode
Consumer Confidence	43.7 Index Points	18-Jun
Retail Sales MoM	-1.7 %	18-May
Retail Sales YoY	0.6 %	18-May
Household Spending	-1.3 %	18-Apr

**Tabel 1.4 Indikator Konsumsi di Pasar Jepang (lanjutan)**

<b>Indikator Konsumsi</b>	<b>Nilai/Persentase/Point</b>	<b>Periode</b>
Consumer Spending	299481 JPY Billion	18-Mar
Disposable Personal Income	405 JPY Thousand	18-Apr
Personal Savings	50.1 %	17-Dec
Bank Lending Rate	1 %	18-May
Consumer Credit	337012 JPY Billion	17-Dec
Gasoline Prices	1.38 USD/Liter	18-Jun
Households Debt To Gdp	57.4 % of GDP	17-Dec

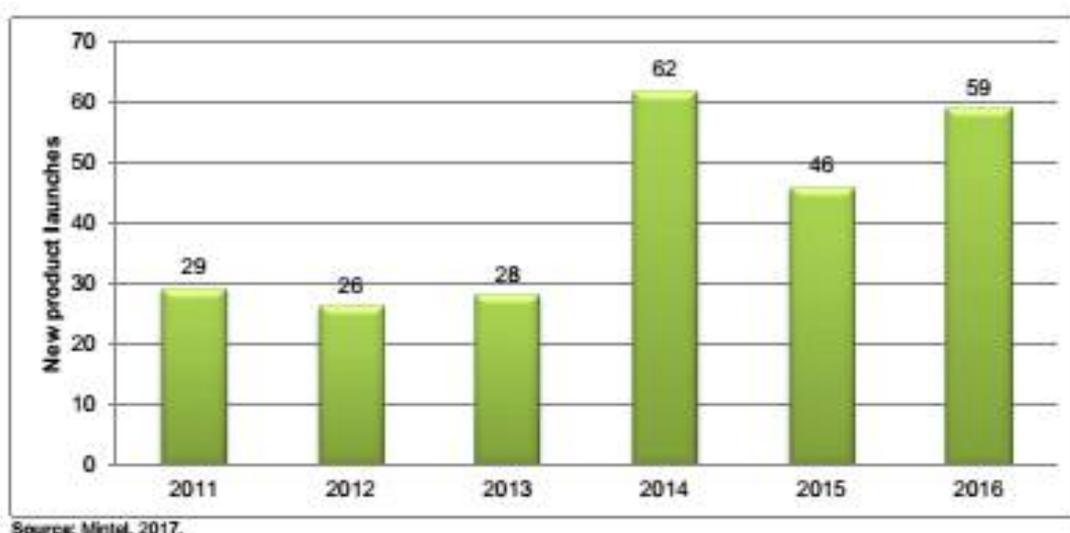
Sumber: Tradingeconomics, 2018

## BAB II

### PELUANG PASAR

#### 2.1 TREND PRODUK

Berdasarkan hasil studi Mintel (2017) yang dikutip dari *Global Analysis Report* Kanada, terdapat setidaknya 250 produk ikan yang dijual di pasar Jepang dalam kurun waktu lima tahun yaitu pada periode 2011 hingga 2016. Penjualan produk ikan baru mengalami peningkatan signifikan pada tahun 2014, 2015, dan 2016 dengan jumlah produk baru masing-masing sebesar 62 produk, 46 produk dan 59 produk. Menurut studi tersebut produk ikan yang siap makan adalah produk yang memiliki permintaan paling tinggi karena konsumen Jepang bersedia membayar pada harga premium.



**Grafik 2.1. Produk Ikan Baru yang Diluncurkan di Pasar Jepang Selama 2011-2016**

Sumber: *Global Analysis Report* Kanada (2017)

Produk ikan baru yang memiliki jumlah pengenalan ke pasar tertinggi pada tahun 2016 adalah produk ikan yang mengandung ekstrak ikan dan ekstrak bonito dengan jumlah produk masing-masing sebanyak 12 buah produk. Sementara itu, produk ikan yang berasal dari lemak ikan menurun dari sebesar 10 produk di tahun 2015 menjadi hanya sebesar 5 produk di tahun 2016. Hal serupa juga terjadi pada produk ikan *cod* yang pengenalan produk barunya menurun dari 17 produk pada tahun 2014 menjadi hanya 5 produk baru di tahun 2016.

**Tabel 2.1. Produk Ikan Baru Yang Diluncurkan di Pasar Jepang Selama 2011-2016 Berdasarkan Bahan Utama**

Ingredient	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Fish extracts	2	0	1	20	8	12
Bonito extract	7	3	8	8	9	12
Fish fats	2	2	3	1	10	5
Crab extract	2	1	2	3	3	5
Cod	13	11	13	17	3	5
Scallop extract	2	2	1	4	4	2
White flower croaker	1	1	2	6	1	2
Snakehead fish	5	6	7	5	4	1
Swordfish	7	3	5	3	1	0

Source: Mintel, 2017

Sumber: *Global Analysis Report* Kanada (2017)

Sementara itu, pada tahun 2016, 66,1% produk ikan baru yang baru diluncurkan tersebut memiliki klaim produk “sebagai natural”, sedangkan 28,81% dikalim “cocok untuk...”. Menurut studi tersebut, sebagian besar konsumen Jepang memiliki tingkat preferensi yang tinggi terhadap produk ikan yang memiliki klaim natural atau organik. Sementara itu menurut Euromonitor, menghubungkan tren gaya hidup sehat dengan fakta bahwa ikan sangat bermanfaat bagi kesehatan dapat berpotensi untuk menghidupkan kembali minat konsumen dalam mengkonsumsi makanan laut.

**Tabel 2.2. Produk Ikan Baru yang Diluncurkan di Pasar Jepang Selama 2011-2016 Berdasarkan Klaim Produk**

Claim category	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Total products
Natural	34.48%	42.31%	53.57%	70.97%	50.00%	66.10%	58.80%
Suitable for	27.59%	26.92%	32.14%	11.29%	34.78%	28.81%	25.60%
Ethical & environmental	13.79%	23.08%	32.14%	14.52%	19.57%	22.03%	20.00%
Convenience	24.14%	50.00%	35.71%	11.29%	8.70%	8.47%	18.40%
Minus	0.00%	7.69%	10.71%	20.97%	26.09%	23.73%	17.60%
Plus	31.03%	23.08%	32.14%	9.68%	10.87%	11.86%	16.80%
Demographic	20.69%	19.23%	14.29%	8.45%	10.87%	8.47%	11.60%
Functional	3.45%	7.69%	7.14%	0.00%	2.17%	8.47%	4.40%

Source: Mintel, 2017

Sumber: *Global Analysis Report* Kanada (2017)

## 2.2 STRUKTUR PASAR

Nilai penjualan produk makanan laut olahan di Jepang pada tahun 2016 mencapai USD 28,2 miliar. Dari nilai penjualan tersebut, sekitar USD 24,9 miliar merupakan produk makanan laut olahan dingin, sekitar USD 2,6 miliar berupa produk makanan laut *shelf stable*, dan sisanya berupa produk makanan laut beku. Permintaan produk makanan laut Jepang sekitar 9.000 ton yang dipasok dari produksi domestik dan impor dengan proporsi yang hampir sama (JETRO, 2011). Sementara itu, produk makanan laut yang paling banyak dibeli konsumen Jepang adalah produk yang berasal

dari ikan tuna dengan pangsa sekitar 11%, diikuti oleh salmon (8,0%), dan udang (6,6%) (JETRO, 2011).

**Tabel 2.3. Penjualan Ikan dan Makanan Laut di Jepang (USD Juta)**

Category	2011	2012	2013	2014	2015	2016	*CAGR 2011-16
Processed seafood	29,319	28,637	28,311	28,686	28,441	28,236	-0.8%
Shelf stable seafood	2,489	2,715	2,837	2,889	2,760	2,669	1.4%
Chilled processed seafood	26,154	25,269	24,827	25,175	25,042	24,914	-1.0%
Frozen processed seafood	676	653	646	622	639	653	-0.7%

Source: Euromonitor, 2017. Note: sales for the fresh fish and seafood market include both foodservice and retail sales. Any slight discrepancies in column totals are due to rounding. \*CAGR = compound annual growth rate

Sumber: *Global Analysis Report* Kanada (2017)

Bila dilihat berdasarkan impor, Impor *prepared or preserved fish, caviar, anchovies* (HS 1604) Jepang dari dunia mencapai USD 1,5 miliar pada tahun 2017. Impor utama didominasi oleh *fish (excl. of 1604.11-1604.16)* (HS 160414) dengan pangsa pada tahun yang sama mencapai 48,3% atau nilai impor mencapai USD 744,6 juta. Di urutan kedua adalah *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) dengan pangsa 22,5% atau nilai impor mencapai USD 346,2 juta. Impor kedua produk tersebut mengalami peningkatan masing-masing sebesar 1,7% dan 15,6% dibandingkan dengan impor tahun sebelumnya.

**Tabel 2.4. Impor *Prepared or Preserved Fish* Jepang Dari Dunia**

Kode HS	Deskripsi	Nilai Impor (USD Juta)					Growth(%) 17/16	Trend(%) 13-17	Share(%) 2017
		2013	2014	2015	2016	2017			
1604	Prepared or Preserved Fish, Caviar, Anchovies	1,586.5	1,459.0	1,439.7	1,444.3	1,540.9	6.7	(0.68)	100.00
160419	Fish (excl. of 1604.11-1604.16), pr	736.7	707.9	763.1	731.9	744.6	1.7	0.55	48.32
160414	Tunas, skipjack & bonito (Sarda spp	339.9	297.1	270.3	299.4	346.2	15.6	0.45	22.47
160420	Prepared/preserved fish other than	167.7	154.4	117.6	107.7	113.1	4.9	(10.84)	7.34
160411	Salmon, prepared/preserved, whole/i	106.9	94.9	88.6	102.1	110.2	7.9	1.35	7.15
160415	Mackerel, prepared/preserved, whole	86.9	96.5	92.7	97.4	93.9	(3.5)	1.67	6.10
160430	Caviar & caviar substitutes prepare	101.5	61.2	66.8	62.2	81.1	30.5	(4.24)	5.26
160416	Anchovies, prepared/preserved, whol	13.4	15.4	13.1	15.6	22.4	43.4	11.02	1.45
160413	Sardines, sardinella & brisling/spr	20.2	20.6	19.0	20.4	21.3	4.5	0.99	1.38
160412	Herrings, prepared/preserved, whole	13.4	11.0	8.4	7.6	8.1	6.9	(13.04)	0.52

Sumber: WITS (2018)

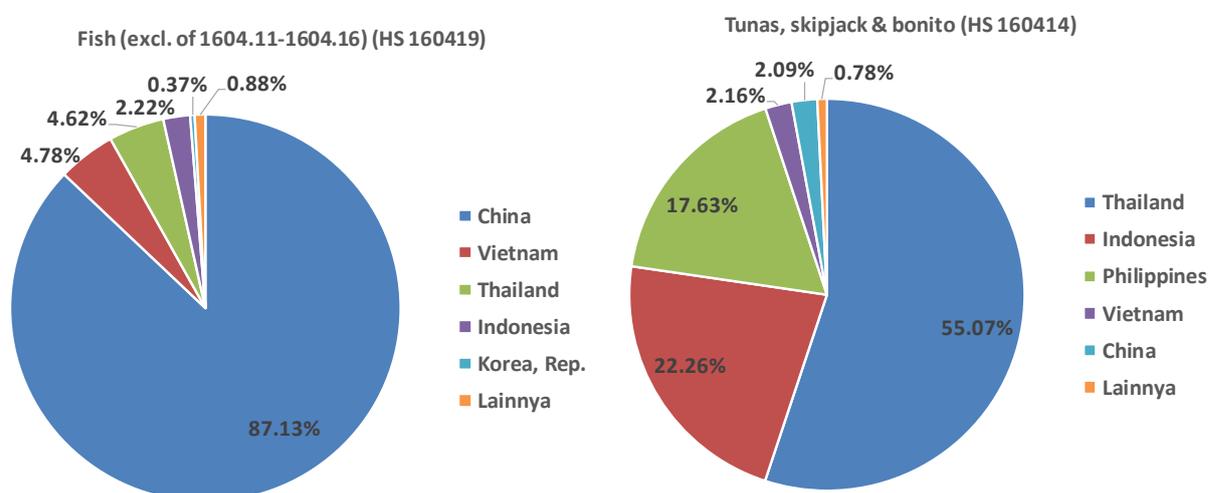
Sementara itu, suplai Indonesia untuk *prepared or preserved fish, caviar, anchovies* (HS 1604) ke dunia pada tahun 2017 mencapai USD 405,9 juta dan didominasi oleh *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) dengan pangsa ekspor mencapai 88,4% atau nilai ekspor mencapai USD 358,7 juta. Ekspor *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) Indonesia ke Jepang mencapai USD 58,8 juta, menguasai 92,4% dari total ekspor *prepared or preserved fish, caviar, anchovies* (HS 1604) Indonesia ke Jepang pada tahun 2017. Namun, pangsa ekspor *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) Indonesia ke Jepang hanya sebesar 16,4% dari total ekspor produk tersebut ke dunia.

**Tabel 2.5. Ekspor Prepared or Preserved Fish Indonesia ke Dunia**

Kode HS	Deskripsi	Nilai Ekspor (USD Juta)					Growth(%)	Trend(%)	Share(%)
		2013	2014	2015	2016	2017	17/16	13-17	2017
1604	Prepared or Preserved Fish, Caviar,	424.2	397.8	338.9	327.9	405.9	23.8	(2.77)	100.00
160414	Tunas, skipjack & bonito (Sarda spp	375.0	311.8	295.0	279.0	358.7	28.6	(1.98)	88.37
160413	Sardines, sardinella & brisling/spr	40.4	38.5	33.5	32.3	20.3	(37.0)	(14.34)	5.01
160430	Caviar & caviar substitutes prepare	0.5	4.0	7.9	13.1	11.9	(9.6)	112.52	2.92
160420	Prepared/preserved fish other thar	1.0	39.5	1.4	2.6	9.9	277.0	20.38	2.43
160419	Fish (excl. of 1604.11-1604.16), pr	1.4	0.8	0.4	0.3	4.5	1,475.0	13.14	1.12
160411	Salmon, prepared/preserved, whol	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	27,019.7	(11.51)	0.10
160415	Mackerel, prepared/preserved, wh	5.6	2.9	0.9	0.3	0.2	(30.0)	(59.61)	0.05
160416	Anchovies, prepared/preserved, wl	0.0	0.2	0.0	0.3	0.0	(100.0)	(52.77)	0.00

Sumber: BPS (2018)

Impor utama Jepang untuk produk *fish (excl. of 1604.11-1604.16)* (HS 160419) terutama berasal dari Cina yang menguasai pangsa mencapai 87,1% pada tahun 2017. Negara asal impor utama lainnya antara lain Vietnam, Thailand, Indonesia, dan Korea Selatan dengan pangsa masing-masing mencapai 4,8%, 4,6%, 2,2% dan 0,4%. Sementara itu, produk *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414) terutama disuplai oleh Thailand, Indonesia, dan Filipina yang ketiganya menguasai 95% pasar impor tuna, skipjack, dan bonito Jepang. Meskipun telah menjadi pemasok utama untuk produk *tuna, skipjack, dan bonito* (HS 160414), namun pangsa Indonesia baru mencapai 22,3%, lebih rendah dibandingkan dengan Thailand. Oleh karena itu, masih terdapat peluang untuk dapat merebut dan meningkatkan pangsa pasar di Jepang (Grafik 2.2).

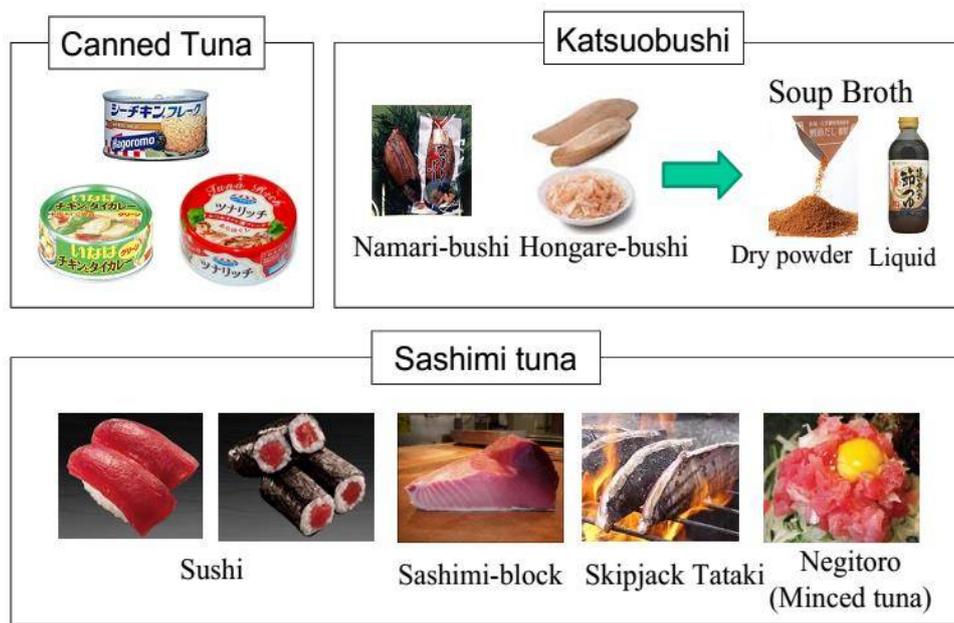


**Grafik 2.2. Negara Pemasok Utama Produk Fish (excl. of 1604.11-1604.16) (HS 160419) dan tuna, skipjack, dan bonito (HS 160414)**

Sumber: WITS (2018)

Tuna di Jepang diolah ke dalam berbagai bentuk makanan olahan. Produk ikan tuna utama di pasar Jepang adalah sashimi tuna yang diolah dalam bentuk sushi, sashimi *block*, skipjack tataki, dan negitoro (daging tuna cincang), tuna kalengan, dan

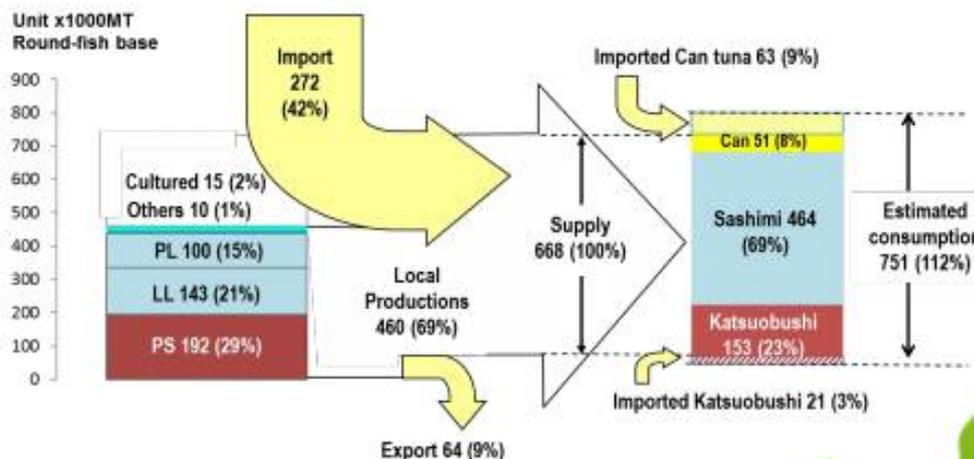
katsuobushi yang terdiri dari namari-bushi, hongare-bushi, serta bubuk tuna dan kaldu tuna.



**Gambar 2.1. Produk Tuna Olahan Di Pasar Jepang**

Sumber: Kawamoto (2016)

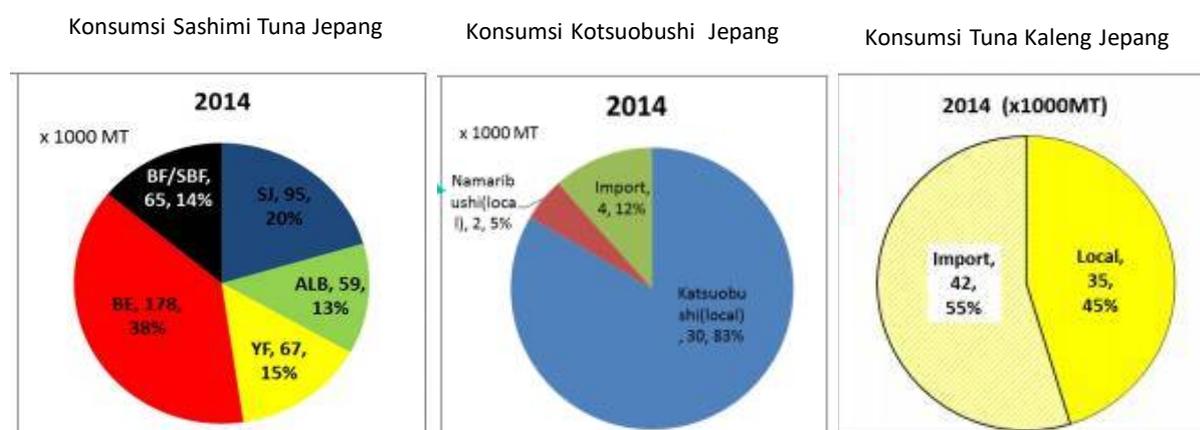
Produk yang paling banyak dikonsumsi di pasar Jepang adalah sashimi dengan volume konsumsi pada tahun 2014 mencapai 464 ribu MT (*round-fish base*) atau memiliki pangsa sebesar 62% dari total konsumsi produk tuna, diikuti oleh katsuobushi dengan volume konsumsi sebesar 174 ribu MT (pangsa 23%), dan tuna kaleng dengan volume konsumsi sebesar 114 ribu MT (pangsa 15%). Dengan demikian ukuran pasar untuk produk tuna olahan di Jepang mencapai 751 ribu MT. Pasokan untuk permintaan produk tuna terutama berasal dari produksi dalam negeri sebesar 460 ribu MT, dimana sebagian kecilnya (64 ribu MT) diekspor dan impor sebesar 272 ribu MT.



**Gambar 2.2. Pasar Produk Tuna Jepang**

Sumber: Kawamoto (2016)

Konsumsi sashimi tuna Jepang sebagian besar berasal dari *big eye* tuna sebesar 178 ribu MT atau pangsa konsumsi sebesar 38%. Sementara itu, konsumsi sashimi tuna yang berasal dari skipjack tuna, yellowfin tuna, Bluefin dan southern Bluefin tuna, serta albacore tuna masing-masing sebesar 95 ribu MT (pangsa 20%), 67 ribu MT (pangsa 15%), 65 ribu MT (pangsa 14%), dan 59 ribu MT (pangsa 13%). Untuk produk kotsuobushi, konsumsi terbesar berasal dari produksi lokal yang mencapai 30 ribu MT atau dengan pangsa 83%, diikuti oleh kotsuobushi yang berasal dari impor sebesar 4 ribu MT (pangsa 12%), dan namaribushi produksi lokal sebesar 2 ribu MT (pangsa 5%). Di sisi lain, sebagian besar konsumsi tuna kaleng Jepang terutama berasal dari impor sebesar 42 ribu MT atau menguasai pangsa 55% pasar Jepang, sedangkan konsumsi tuna kaleng yang berasal dari domestic Jepang hanya sebesar 35 ribu MT atau dengan pangsa 45%.



**Grafik 2.3. Struktur dan Komposisi Pasar Produk Tuna Jepang**

Sumber: Kawamoto (2016)

## 2.3 SALURAN DISTRIBUSI

Menurut Laporan JETRO (2011), ada dua saluran distribusi utama produk seafood di Jepang. Pertama, produk seafood segar dijual ke toko-toko ritel, outlet, dan toko grosir yang berada di area konsumsi kepada konsumen. Kedua, produk seafood segar dijual langsung ke distributor ritel atau produsen makanan olahan tanpa melalui toko grosir. Ada peningkatan jumlah kasus di mana makanan laut didistribusikan ke konsumen skala besar seperti produsen makanan olahan tanpa melalui pasar grosir.

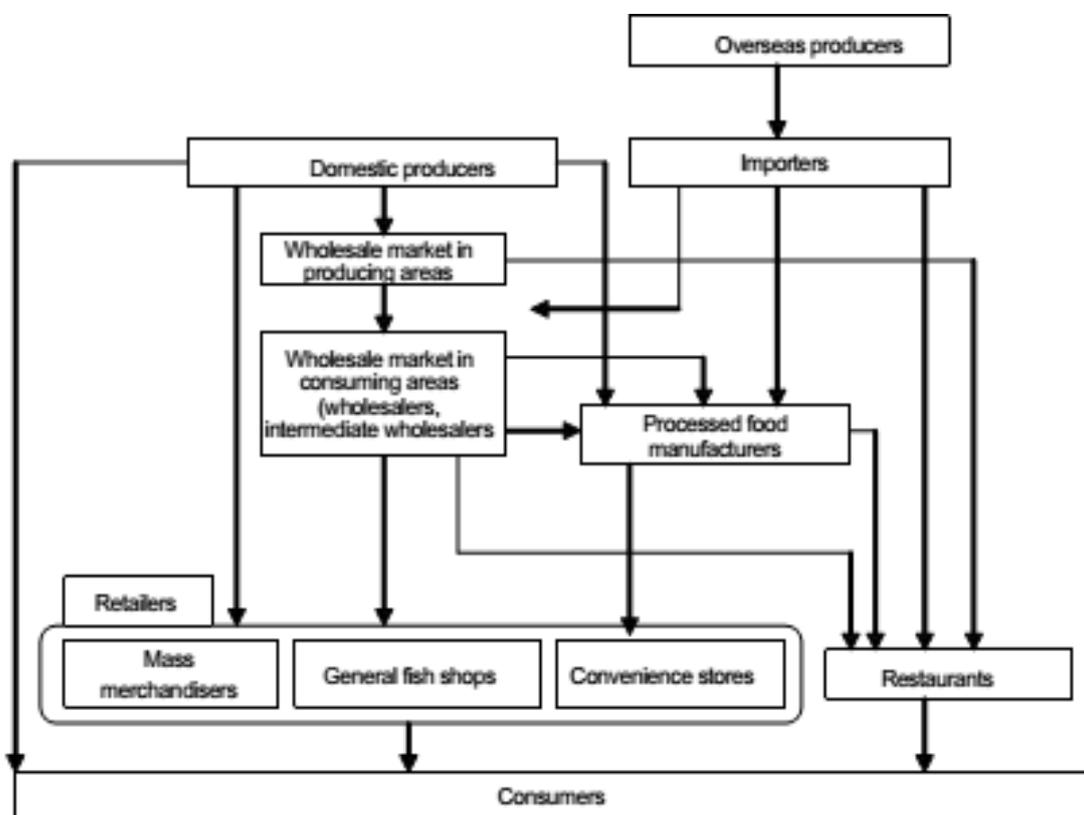
### 2.3.1 Ikan dan Makanan Laut Segar

Berdasarkan laporan JETRO (2011), saluran distribusi untuk ikan dan makanan laut segar bermula dari produsen yang dapat langsung dijual ke toko retail, restoran, dan konsumen rumah tangga tanpa melalui perantara agen atau *wholesaler* maupun *intermediate wholesaler*. Dari laporan yang sama terlihat bahwa proposi ikan dan makanan laut segar yang diperdagangkan melalui *wholesaler* semakin menurun tiap tahun. Namun, karena makanan laut memiliki ukuran dan jenis yang berbeda, produk tersebut biasanya disortir terlebih dahulu di pasar lokal kemudian dikapalkan ke pasar *wholesaler* seperti pasar Tsukiji yang berada di Tokyo, pasar *wholesale* pusat Nagoya,

dan pasar *wholesale* pusat Osaka. Pada pusat *wholesale* tersebut, ikan dan makanan laut segar dikumpulkan dan dilelang kemudian dikirim ke toko retail dan restoran. Namun, saat ini sudah banyak konsumen skala besar seperti rantai *food-service* dan perusahaan pengolah ikan dan makanan laut segar yang membeli langsung dari produsen dengan jumlah besar dan sisanya mengambil dari pasar untuk kestabilan suplai dan menekan biaya.

### 2.3.2 Makanan Laut Olahan

Menurut JETRO (2011) makanan laut olahan yang diimpor disalurkan ke perusahaan pengolah makanan, toko retail, dan rantai *food-service*, serta *wholesaler* makanan di Jepang melalui agen. Sementara itu, kadang-kadang makanan laut beku harus diproses dan dikemas terlebih dahulu sebelum diimpor Jepang. Selain itu, belakangan ini distribusi makanan laut olahan seperti produk yang dikeringkan dan diasinkan dilakukan langsung dari produsen ke konsumen.



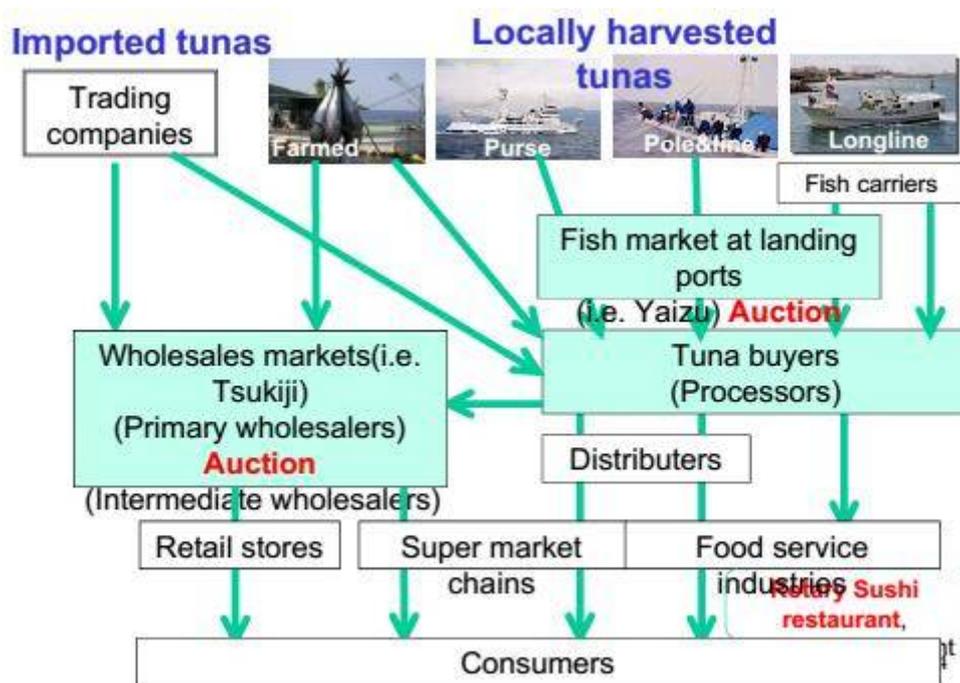
Source: Fuji Keizai research data

**Gambar 2.3. Saluran Distribusi Ikan dan Makanan laut Di Jepang**

Sumber: JETRO (2011)

Sementara itu, untuk sashimi tuna, *trading companies* mengimpor tuna dari luar Jepang kemudian didistribusikan ke dua saluran yaitu pasar *wholesale* seperti pasar Tsukiji dan perusahaan pengolah tuna. Sashimi tuna dari pasar *wholesale* biasanya akan didistribusikan langsung ke toko retail, supermarket dan *food service* sebelum akhirnya dijual ke konsumen. Sementara itu, perusahaan pengolah tuna biasanya menyalurkan sashimi tuna ke pasar *wholesale* serta ke supermarket dan *food service*

baik melalui distributor maupun secara langsung hingga akhirnya sampai ke konsumen akhir.



**Gambar 2.4. Saluran Distribusi Sashimi Tuna di Jepang**

Sumber: Kawamoto (2016)

## 2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA

Indonesia merupakan salah satu produsen tuna terbesar di dunia. Indonesia juga berusaha agar semua produk perikanan yang berasal dari kegiatan penangkapan ikan di Indonesia dapat diketahui ketelusurannya (*traceability*) dan dipastikan bebas dari *Illegal, Unreported and Unregulated (IUU) Fishing* dengan memberlakukan Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan (SHTI). Selain itu, Indonesia memiliki program Rencana Pengelolaan Perikanan Tuna, Cakalang dan Tongkol yang juga menjadi komitmen dan konsistensi untuk mendukung konservasi dan pengelolaan sumber daya ikan tuna. Rencana Pengelolaan Tuna Nasional tersebut ditetapkan untuk menerapkan aturan dan standar yang diadopsi oleh *Regional Fisheries Management Organisations (RFMOs)*. Hal tersebut merupakan jaminan Pemerintah Indonesia kepada negara pengimpor bahwa produk perikanan asal Indonesia tidak terkait atau bebas dari kegiatan *IUU Fishing* dan terjaga kelestariannya.

## BAB III

### PERSYARATAN PRODUK

#### 3.1 KETENTUAN PRODUK

##### 3.1.1 Peraturan Labeling Produk Perikanan di Jepang

Pelabelan produk perikanan harus dibuat dalam bahasa Jepang dan harus sesuai dengan hukum dan peraturan berikut: 1) *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, 2) *Food Sanitation Act*, 3) *Measurement Act*, 4) *Health Promotion Act*, 5) *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, 6) *Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations*, and 7) *intellectual asset-related laws* (e.g., *Unfair Competition Prevention Act*, *Trademark Act*). Saat mengimpor dan menjual produk perikanan segar, importir harus memberikan informasi berikut pada label sesuai dengan standar label untuk makanan segar yang tercantum dalam *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, yang terdiri dari: 1) nama produk, 2) negara asal, 3) konten atau kandungan, dan 4) nama dan alamat importir.

Ketika mengimpor dan menjual produk olahan perikanan, importir harus memberikan informasi berikut pada label sesuai dengan standar pelabelan untuk makanan olahan yang tercantum dalam *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, dan persyaratan serupa untuk makanan olahan yang dikemas dalam wadah yang diatur dalam the *Food Sanitation Act*, yaitu: 1) nama produk, 2) bahan, 3) konten/kandungan, 4) tanggal kadaluwarsa, 5) metode penyimpanan, 6) negara asal, dan 7) nama dan alamat importir.

- Nama Produk

Nama produk harus dicantumkan sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products and Food Sanitation Act*.

- Bahan atau Kandungan Produk

Bahan atau kandungan produk harus tercantum dalam urutan menurun dari konten tertinggi hingga terendah pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural dan Forestry Products and Food Sanitation Act*.

- Zat Aditif

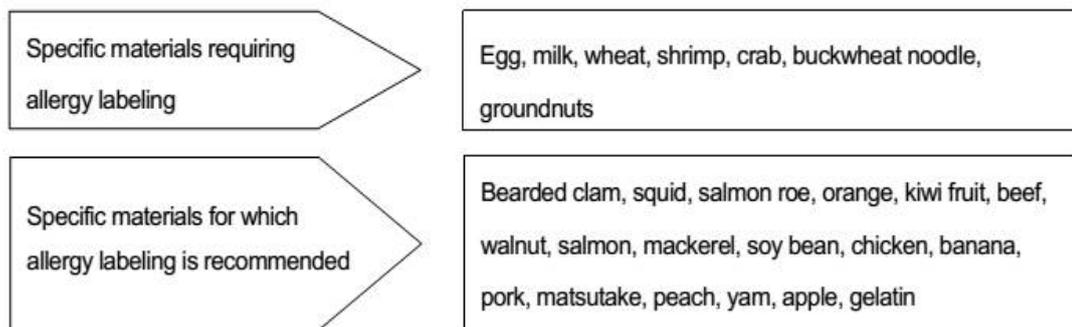
Nama zat aditif yang digunakan harus tercantum dalam urutan menurun dari konten tertinggi hingga terendah pada label dengan *Food Sanitation Act*. Nama substansi dan penggunaan delapan aditif berikut harus diindikasikan pada label: pemanis, antioksidan, pewarna buatan, pembentuk warna, pengawet, pemutih, pengental/stabilisator/gelator/agen pengatur, dan antijamur/antimold. Untuk detail tentang standar penggunaan dan penyimpanan zat aditif, *Notification No. 370 of the Ministry of Health, Labour and Welfare "Standards and Criteria for Food and*

"Additives" mengatur batas maksimum yang diizinkan dari zat aditif yang disetujui untuk setiap makanan.

Kode dan standar sesuai dengan *the Food Sanitation Act* (MHLWNotification No. 370) juga mensyaratkan konsentrasi natrium nitrit terutama pada roe salmon dan roe salmon asin (dan cod cod asin) harus di bawah 0,005 g / kg.

- Alergi

Untuk mencegah bahaya kesehatan pada konsumen dengan alergi tertentu, bahan spesifik seperti pada gambar berikut disyaratkan untuk ditunjukkan pada label sesuai dengan *Food Sanitation Act*.



Source: Ministry of Health, Labour and Welfare

**Gambar 3.2. Ketentuan Label Terkait Alergi**

Sumber: JETRO (2011)

Pelabelan bahan adalah wajib untuk produk yang mengandung udang atau kepiting (kotak atas) dan direkomendasikan untuk produk yang mengandung salmon roe (kotak bawah). Jika produk perikanan tersebut (udang, kepiting dan salmon roe) masuk daftar bahan utama, maka tidak diperlukan pelabelan untuk alergi. Namun apabila produk tersebut tidak menjadi bahan utama dan jika nama bahan pada label tidak dapat mengidentifikasi bahan tertentu, maka pelabelan untuk pencegahan alergi diperlukan atau disarankan.

- Berat Konten

Ketika mengimpor dan menjual produk perikanan dan olahannya, importir harus menimbang produk sesuai dengan *Measurement Act* dan menunjukkan berat dalam gram pada label. Produk harus ditimbang sehingga perbedaan antara berat produk yang sebenarnya dan angka yang ditunjukkan pada label berada dalam kisaran yang ditentukan.

- Tanggal Kedaluwarsa

Tanggal kadaluwarsa produk ketika disimpan sesuai dengan metode pengawetan yang diberikan dalam keadaan belum dibuka harus diindikasikan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*. Label tanggal kedaluwarsa terdiri dari tanggal kedaluwarsa dan tanggal "best by". Yang pertama berlaku untuk makanan

yang kualitasnya memburuk dengan cepat dalam waktu lima hari termasuk tanggal pembuatan, sedangkan yang kedua berlaku untuk makanan yang kualitasnya tidak memburuk dengan mudah.

- Metode Pengawetan

Metode pengawetan untuk mempertahankan rasa dalam keadaan yang belum dibuka sampai tanggal "*best by*" harus ditunjukkan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*. Makanan yang membutuhkan pelabelan tanggal kedaluwarsa harus diberi tanda "*Preserve under 10°C*" sementara yang membutuhkan pelabelan tanggal "*best by*" harus ditandai "*Keep out of direct sunlight at room temperature,*" dll. Namun, metode pengawetan dapat dihilangkan dari label untuk makanan yang dapat disimpan pada suhu kamar.

- Negara Asal

Standar pelabelan kualitas untuk makanan olahan, yang ditentukan oleh *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, mensyaratkan negara asal untuk ditampilkan pada label makanan impor. Undang-undang ini juga mewajibkan negara asal untuk diberi label untuk produk perikanan dan olahannya yang tercantum dalam berikut. Informasi tersebut harus diberi label baik dengan menyatakan dalam tanda kurung pada daftar bahan atau dengan menyatakan nama negara asal di kolom tertentu dari label.

**Tabel 3.1. Ketentuan Label Terkait Negara Asal**

Labeling standards	Processed products subject to labeling standards	Examples
Quality labeling standards for processed foods	Salted fish, seaweed	Salted herring roe, salted wakame seaweed
	Prepared fish, seaweed (excluding those cooked or prepared and frozen products)	Tuna in soy sauce, mozuku seaweed in vinegar
	Boiled or steamed fish, seaweed	Boiled octopus
	Fish the external surface of which is roasted	Lightly roasted bonito
	Mixture of fresh agricultural, livestock, and fishery products	<i>Nabe set</i> (set of fishery products and vegetables for <i>nabe</i> )

Source: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Sumber: JETRO (2011)

- Kualitas

*Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* membutuhkan pelabelan dalam kasus-kasus berikut.

- "*Defrosted*" untuk produk beku yang telah dicairkan.
- "*Farmed*" untuk *seafood* hasil budidaya.

- Importir

Nama dan alamat importir harus ditunjukkan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *The Food Sanitation Act*. Untuk produk yang diproses di Jepang menggunakan bahan impor, nama dan alamat produsen atau dealer harus ditunjukkan pada label.

- Fakta Nutrisi (*Nutrition Facts*)

Komponen nutrisi dan penghitungan kalori harus ditunjukkan pada label makanan laut dan produk olahannya sesuai dengan standar pelabelan nutrisi yang ditentukan oleh Menteri Kesehatan. Informasi yang diperlukan mencakup komponen nutrisi, komponen struktur (misalnya, asam amino dalam protein), dan jenis komponen (misalnya, asam lemak dalam lemak).

Komponen harus ditunjukkan dalam urutan dan unit berikut:

- a) Kalori (kkal atau kilokalori)
  - b) Protein (g atau gram)
  - c) Lemak (g atau gram)
  - d) Karbohidrat (g atau gram)
  - e) Natrium
  - f) Komponen nutrisi lainnya untuk diindikasikan pada label
- Wadah dan pengemasan
- Produk impor yang memenuhi persyaratan berikut harus diberi label untuk identifikasi oleh hukum.
- Ketika instruksi administratif telah diberikan pada bahan dan struktur wadah dan kemasan dan penggunaan merek dagang untuk produk yang diimpor.
  - Saat wadah dan kemasan produk impor dicetak, diberi label, atau diukir dengan bahasa Jepang.



**Gambar 3.3. Label Terkait Wadah dan Kemasan**

Sumber: JETRO (2011)

- Keterangan

Deskripsi produk dengan ekspresi palsu atau menyesatkan dilarang oleh *Health Promotion Act*, *Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations*, dan regulasi terkait *intellectual property* (contoh *Unfair Competition Prevention Act*, *Trademark Act*), dan berlaku untuk semua produk termasuk produk makanan.

### 3.1.2 Peraturan *Labeling* Dibawah *Industry Voluntary Restraint*

*National Karashi Mentaiko Fair Trade Conference* memberikan label *Fair Trade Mark* untuk produk anggota yang telah disertifikasi untuk persyaratan kemasan dan label yang sesuai dengan Kode Persaingan Sehat untuk Label Makanan Karashi Mentaiko.



Fair Competition Code for Karashi Mentaiko Food Labeling

<http://www.jfftc.org/cgi-bin/data/bunsyo/A-8.pdf>

Contact

National Karashi Mentaiko Fair Trade Conference

TEL: +81-92-403-0191 <http://www.mentaiko-ftc.org/index.html>

**Gambar 3.4. Label Makanan *Karashi Mentaiko***

Sumber: JETRO (2011)

## 3.2. KETENTUAN PEMASARAN

### 3.2.1 Hukum dan Peraturan Kelembagaan yang Relevan

#### 3.2.1.1 Peraturan dan Persyaratan Prosedural untuk Mengimpor ke Jepang

Berdasarkan laporan JETRO (2011), impor makanan laut dan olahannya ke Jepang diatur oleh undang-undang berikut: 1) *the Foreign Exchange and Foreign Trade Act*, 2) *the Food Sanitation Act*, and 3) *the Customs Act*.

- ***Foreign Exchange and Foreign Trade Act***

Dalam melakukan impor *seafood* ke dalam wilayah Jepang, para importir harus mematuhi dan tunduk pada regulasi terkait pembatasan impor meliputi : i) Kuota impor (*Import Quota*), ii) Persetujuan impor (*Import Approval*) dan ii) Pengakuan impor (*Import acknowledgment*)

#### a) **Kuota Impor (*Import Quota*)**

importir produk yang terkena kuota impor harus mendapatkan kuota impor dan persetujuan impor dari *Ministry of Trade, Economic and Industry (METI)* Jepang. Produk yang terkena kuota impor antara lain: Herring (*nishin*), cod (*tara*), yellowtail, mackerel, sarden, mackerel kuda, yellowtail, kerang, mata kerang, cumi, dll. (Hidup, segar, dingin, beku, fillet, atau kering

Ada empat mode alokasi: alokasi perusahaan perdagangan (alokasi berdasarkan catatan masa lalu), alokasi operator perikanan, alokasi konsumen, dan alokasi basis kedatangan-pertama. Importir baru tanpa pengalaman impor di masa lalu pada prinsipnya akan dikenakan alokasi basis kedatangan pertama (alokasi dapat dilakukan dengan penarikan); jika tidak, mereka dapat menerima alokasi ulang dari importir yang sudah memiliki alokasi.

## **b) Persetujuan Impor (*Import Approval*)**

Importir makanan laut dan olahan yang terkena persetujuan impor harus mendapatkan persetujuan dari *Ministry of Trade, Economic and Industry* (METI) Jepang. Produk yang harus mendapat persetujuan impor antara lain *Bluefin tuna* (yang dibudidayakan di Samudera Atlantik atau Laut Mediterania, segar dan didinginkan); *Southern bluefin tuna* (segar dan didinginkan, kecuali yang berasal dari *Australia, New Zealand, Philippines, South Korea*, dan Taiwan); *Bigeye tunas and prepared bigeye tunas* (dari Bolivia/Georgia) dan ikan, krustasea, dll, invertebrate dan prepared food dari makhluk tersebut dan produk *animal-based* yang menggunakan ikan, krustasea, dan moluska.

## **c) Pengakuan Impor (*Import Acknowledgement*) Sebelum *Customs Clearance***

Importir makanan laut dan olahan yang terkena pengakuan impor harus mendapatkan catatan pengakuan dari *Ministry of Trade, Economic and Industry* (METI) Jepang. Produk yang harus mendapat pengakuan impor antara lain Bluefin beku, southern bluefin, dan bigeye tuna, swordfish; Tuna (kecuali albacore, bluefin, southern bluefin, dan bigeye tuna) dan marlin (kecuali swordfish) yang diimpor dengan kapal (segar/ dingin/ beku).

## **d) Pengakuan Impor (*Import Acknowledgement*) Saat *Customs Clearance***

Makanan laut dan olahannya yang harus mendapat pengakuan impor saat *customs clearance* Bluefin tuna (segar/dingin); Southern bluefin tuna (segar/dingin); Swordfish (segar/dingin). Untuk mengimpor produk tersebut dokumen yang disyaratkan harus diserahkan adalah *certificate of statistics, fishing certificate*, dan *certificate of re-export* untuk mendapat pengakuan dari Bea Cukai.

- ***Food Sanitation Act***

Berdasarkan JETRO (2011), sesuai dengan Notifikasi No. 370 dari Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan, "*Standards and Criteria for Food and Additives*" yang dikeluarkan berdasarkan *Food Sanitation Act*, dan standar untuk residu pestisida, dll. (Termasuk aditif pakan dan obat-obatan untuk hewan) yang termasuk di dalamnya, makanan laut dan olahannya harus mematuhi regulasi terkait sanitasi makanan. Regulasi tersebut bertujuan untuk menilai jenis dan rincian bahan mentah, dan untuk menguji jenis dan isi aditif, residu pestisida, mikotoksin, dan sebagainya. Larangan impor dapat dikenakan pada makanan jika terjadi aditif, pestisida, atau konten lain yang dilarang di Jepang, ketika kadar mereka melebihi batas yang disetujui, atau ketika keberadaan mikotoksin, dll. melebihi dari tingkat yang diperbolehkan. Dengan demikian, makanan laut dan olahannya harus diperiksa di lokasi produksi sebelum diimpor.

- **Customs Act**

Di bawah *Customs Act*, pengimporan kargo dengan label yang memalsukan asal konten dan kandungan, dll. dilarang.

### 3.2.1.2 Peraturan dan Persyaratan Prosedural pada Saat Penjualan

Tidak ada undang-undang khusus yang berlaku untuk penjualan makanan laut dan produk olahan. Peraturan yang relevan dengan penjualan dirangkum di bawah ini (JETRO, 2011).

- **Food Sanitation Act**

Berdasarkan *Food Sanitation Act*, penjualan produk yang mengandung zat berbahaya atau beracun atau yang memiliki kebersihan (higienitas) yang buruk dilarang. Penjualan makanan laut dan olahannya dalam kemasan harus wajib mematuhi regulasi terkait pelabelan berdasarkan Undang-undang Sanitasi Pangan, dan ketentuan tentang pelabelan keamanan seperti indikasi aditif makanan, informasi alergi, bahan baku dan sumber, dan modifikasi genetik, dll yang berlaku.

- **Product Liability Act**

Produk perikanan (yang meliputi berbagai macam produk kecuali yang belum diolah) harus mematuhi *Product Liability Act*, dengan memperhatikan keselamatan dari isi, wadah, dan kemasan yang relevan dalam kaitannya dengan masalah-masalah seperti keracunan makanan.

*Product Liability Act* mengatur tanggung jawab produsen, dll. terhadap kerusakan produk kepada konsumen terkait dengan cacat produk, dan importir termasuk dalam kategori produsen, dll. Regulasi tersebut dilatarbelakangi oleh kebijakan untuk membuat importir bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin akan timbul karena konsumen Jepang yang menjadi korban akan kesulitan untuk meminta produsen atau pabrik di luar negeri untuk bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin ditimbulkan. Klaim untuk kompensasi terhadap produsen atau pabrik luar negeri dianggap salah satu *concern* dari importir untuk dibuat dan agar pihak yang terlibat dapat memiliki tanggung jawab untuk menjaga keselamatan makanan.

- **Act on Specified Commercial Transactions**

*Act on Specified Commercial Transactions* menetapkan perlindungan kepentingan pembeli dalam transaksi komersial langsung yang dilakukan dengan konsumen. Penjualan makanan laut dan olahannya melalui *mail-order*, pemasaran langsung, telemarketing, dll. harus memenuhi ketentuan *Act on Specified Commercial Transactions*.

- **Act on the Promotion of Sorted Garbage Collection and Recycling of Containers and Packaging**

Berdasarkan *Act on the Promotion of Sorted Garbage Collection and Recycling of Containers and Packaging*, importir, dll. pihak yang menjual produk menggunakan kemasan yang diatur oleh Undang-Undang tersebut harus bertanggung jawab untuk mendaur ulang (namun, perusahaan skala kecil di bawah ukuran tertentu dikecualikan kewajiban tersebut).

### 3.2.2 Prosedur

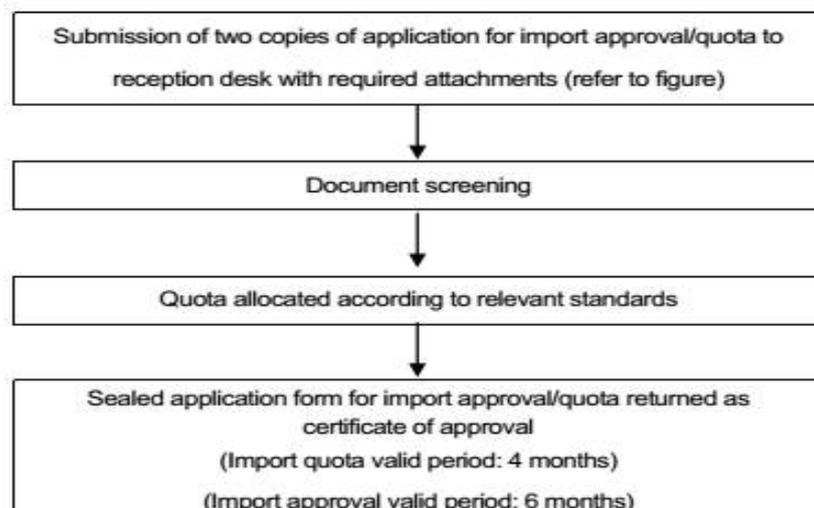
#### 3.2.2.1 Prosedur untuk Otorisasi Impor dan Penjualan

- **Import Control**

##### a) Kuota Impor

Informasi yang diperlukan tentang kuota impor dipublikasikan dalam lembaran dan situs web *Ministry of Economic, Trade and Industry (METI)* Jepang termasuk kualifikasi untuk aplikasi, jumlah yang dialokasikan, tanggal untuk aplikasi, tempat asal yang berlaku (impor tidak diperbolehkan dari negara-negara yang tidak ada dalam daftar), berdasarkan aplikasi mana yang harus dibuat.

Prosedur aplikasi kuota impor seperti ditunjukkan dalam bagan alur berikut: permohonan kuota impor harus diserahkan terlebih dahulu kepada Menteri METI (melalui Kantor Hasil Pertanian dan Kelautan, Departemen Kontrol Perdagangan, Biro Kerjasama Perdagangan dan Ekonomi).



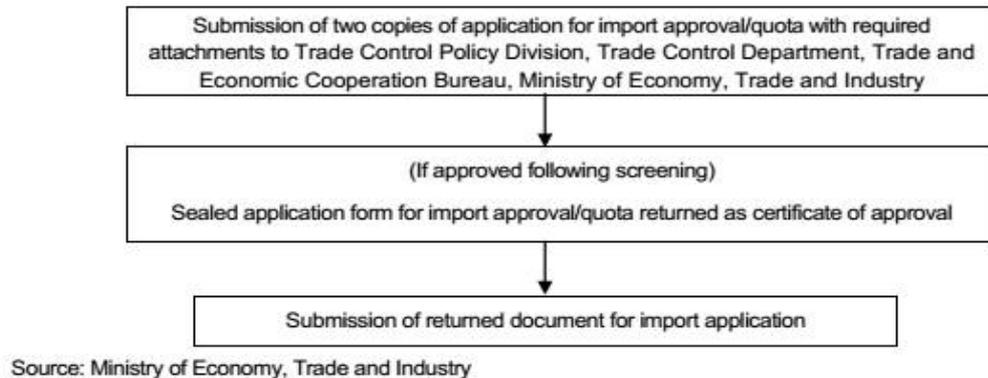
Source: Ministry of Economy, Trade and Industry

**Gambar 3.5. Prosedur Kuota Impor**

Sumber: JETRO (2011)

## b) Persetujuan Impor

Aplikasi persetujuan impor harus diserahkan pada Menteri METI (melalui Departemen Kontrol Perdagangan, Biro Perdagangan dan Kerjasama Ekonomi). Prosedur persetujuan impor dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



**Gambar 3.6. Prosedur Persetujuan Impor**

Sumber: JETRO (2011)

## c) Pengakuan Impor

Untuk mengimpor tuna dengan kapal (tidak termasuk albacore, southern bluefin, bluefin, dan bigeye tuna), dokumen yang diperlukan harus diserahkan untuk meminta pengakuan (*import acknowledgment*). Setelah menerima *import acknowledgment* yang dikeluarkan oleh Menteri METI, prosedur impor dapat dimulai. Untuk mengimpor tuna sirip biru segar atau dingin, tuna sirip biru selatan, dan ikan kecuali yang disebutkan di atas, sertifikat harus diserahkan kepada bea cukai untuk mendapatkan pengakuan impor.

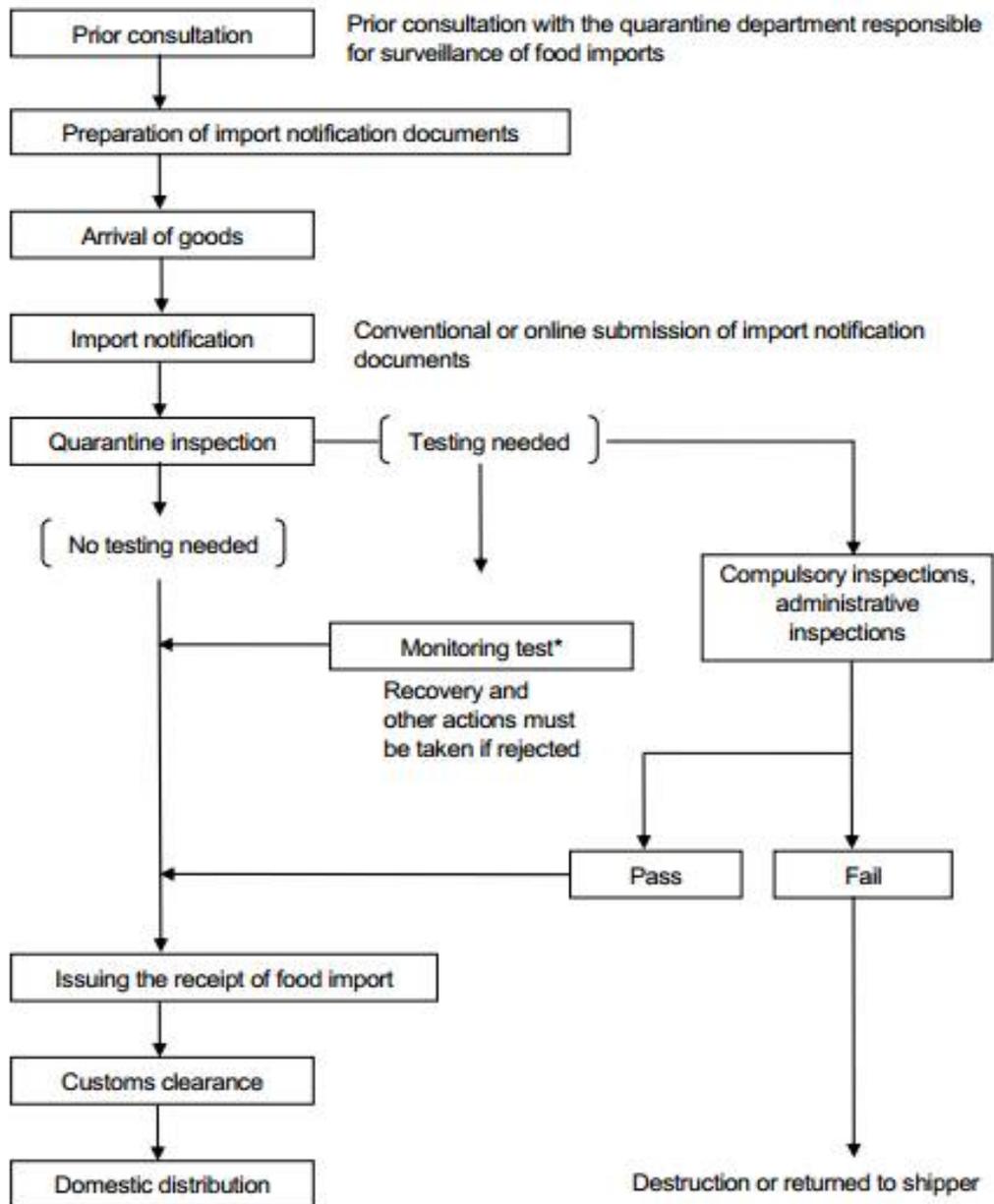
- **Food Sanitation Inspection**

Berdasarkan *Food Sanitation Act*, dokumen-dokumen yang diperlukan harus diajukan kepada *food monitoring departments of Quarantine Stations, Ministry of Health, Labour and Welfare*. Inspeksi lebih lanjut akan dilakukan jika pada pemeriksaan tahap awal diperoleh indikasi bahwa terdapat standar atau kriteria yang tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Namun jika hasil dari pemeriksaan tahap awal tidak ditemukan indikasi tersebut, maka dokumen-dokumen akan dikembalikan dan diserahkan kepada pemohon bersamaan dengan dokumen pabean setelah pengajuan permohonan untuk impor dari Bea Cukai disetujui.

- **Bea Cukai**

Berdasarkan *Customs Business Act*, deklarasi impor harus dibuat sendiri oleh importir atau ditugaskan kepada pihak yang memiliki lisensi sebagai *registered customs specialists* (termasuk *customs brokers*).

Untuk menerima masuknya kargo ke Jepang dari negara asing, deklarasi impor harus dilakukan ke kantor Bea Cukai yang kompeten di kawasan berikat tempat kargo disimpan. Kargo yang memerlukan pemeriksaan pabean menjalani inspeksi yang diperlukan, dan setelah pembayaran bea cukai, pajak konsumsi nasional dan lokal, izin impor dapat diberikan.



Source: Ministry of Health, Labour and Welfare

\* Import food inspection following notification, conducted by MHLW Quarantine Stations according to the annual plan

**Gambar 3.7. Prosedur Impor Makanan Laut Di Jepang**

Sumber: JETRO (2011)

### 3.2.2.2 Dokumen yang Disyaratkan untuk *Import Clearance*

Tabel 3.2 menyajikan daftar dokumen yang diperlukan untuk *import clearance*.

**Tabel 3.2. Dokumen Yang Disyaratkan Untuk Import Clearance**

Submitted to	Required documents	Seafood	Processed products
<Import quota>*1 Agricultural and Marine Products Office, Trade Control Policy Division, Trade Control Department, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry	Application form for import approval/quota	△	—
<Import approval>*2 Agricultural and Marine Products Office, Trade Control Policy Division, Trade Control Department, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry Far Seas Fisheries Division, Resources Management Department, Fisheries Agency	Application form for import approval/quota	△	—
	Import agreement	△	—
	Acknowledgement by Fisheries Agency	△	—
<Import acknowledgement (before customs clearance)>*3 Agricultural and Marine Products Office, Trade Control Policy Division, Trade Control Department, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry	Application form for acknowledgement	△	—
<Import acknowledgement (upon application for customs clearance)>*4 Agricultural and Marine Products Office, Trade Control Policy Division, Trade Control Department, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry	Bluefin tunas statistics certificate*5	△	—
	Southern bluefin tunas statistics certificate*5	△	—
Imported food monitoring departments of Quarantine Stations, Ministry of Health, Labour and Welfare (Food sanitation inspection under the Food Sanitation Act)	Notification form for importation of foods	—	○
	Material/ingredient table	—	○
	Production flow chart	—	○
	Table of analysis results issued by the designated inspection institute (if there is a past record of import)	—	○
Local customs offices (Customs clearance under the Customs Act)	Declaration of import	○	○
	Invoice	○	○
	Packing list	○	○
	Bill of lading (B/L) or airway bill	○	○

Source: Ministry of Economy, Trade and Industry, Ministry of Health, Labour and Welfare, Ministry of Finance

\*1: For importing non-liberalized items.

\*2: For importing the following items: (1) salmon, trout, and prepared food; (2) fish, crustaceans, mollusks, and seaweed; (3) food products whose country of origin or registry is identified to be specified countries/regions such as Iraq, Belize, Honduras, and Equatorial Guinea; (4) plants, animals, and processed food, listed in Appendices II and III, Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (CITES)

\*3: For importing tuna, marlin, etc.

\*4: For importing fresh or chilled bluefin tuna or southern bluefin tuna

\*5: The document includes comprehensive information on any transaction such as records of trading bluefin or southern bluefin tuna, which in principle requires acknowledgement by the authority of the flag state of the fishing boat that caught the tuna or industrial organization in fisheries of the country.

Sumber: JETRO (2011)

### 3.3. DISTRIBUSI

Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Euromonitor (2017) yang dikutip dari *Global Analysis Report* Kanada tahun 2017, saluran distribusi dengan penjualan terbanyak di Jepang adalah melalui *food service* dengan pangsa penjualan sebesar 47,6%, diikuti dengan retail dengan pangsa sebesar 33,8%, dan *institutional* dengan pangsa sebesar 18,6%. Hal ini menunjukkan pentingnya sektor jasa makanan untuk ikan dan makanan laut di Jepang. Makanan laut impor seperti salmon, tuna dan mackerel sangat diminati oleh sektor jasa makanan. Sementara itu, berdasarkan laporan yang sama, distributor terbesar untuk ikan dan makanan laut pada tahun 2015 antara lain *OUG Holdings Inc.*, *Chuo Gyorui Co. Ltd.*, dan *Maruichi Co Ltd.*

#### Distribusi Ikan Segar dan Makanan Laut di Jepang (Persentase %)

Channel	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Foodservice	47.9	47.9	48.0	48.0	47.8	47.6
Retail	35.0	35.0	35.0	35.0	34.2	33.8
Institutional	17.1	17.1	17.0	17.0	18.0	18.6
Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

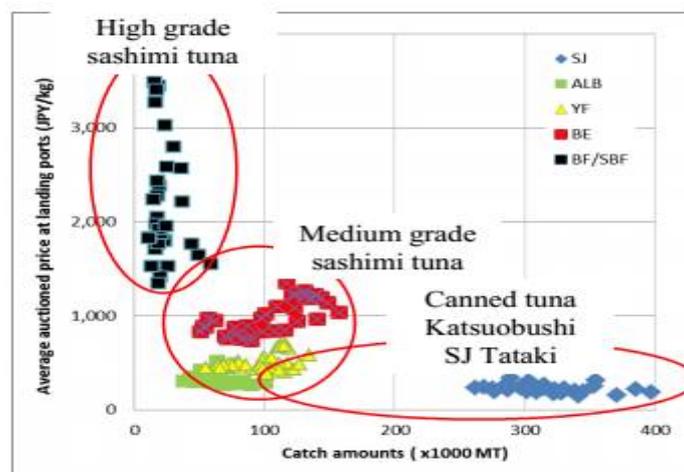
Source: Euromonitor, 2017

Sumber: *Global Analysis Report* Kanada (2017)

### 3.4. INFORMASI HARGA

Berdasarkan Kawamoto (2016), harga tertinggi produk tuna adalah sashimi dengan kualitas tinggi yang menggunakan *bluefin tuna* atau *southern bluefin tuna*. Pada *landing port*, harganya berkisar antara JPY 1.000 hingga JPY 4.000 per kg. Sementara itu, harga sashimi dengan kualitas medium yang berasal dari *bigeye tuna* berada pada kisaran JPY 1.000/kg. Sashimi kualitas medium yang berasal dari *yellowfin tuna* dan *albacore tuna* memiliki harga lebih rendah di bawah JPY 1.000/kg. Sedangkan tuna kalengan, katsuobushi, dan skipjack tataki yang berasal dari skipjack tuna memiliki harga paling rendah.

#### Harga Lelang Pada Landing Ports (JPY/kg)



Sumber: Kawamoto (2016)

### 3.5. KOMPETITOR

Jepang merupakan salah satu produsen makanan laut dan olahan terbesar di dunia. Pemain besar kategori produk makanan laut olahan di Jepang antara lain *Kibun Foods*, *Ichimasa Kamaboko*, dan *Sugiyo*. Untuk produk makanan laut kaleng, Indonesia akan bersaing dengan produsen utama Jepang seperti *Hagoromo Foods*, *Maruha Nichiro Foods*, *Nippon Suisan Kaisha (Nissui)*, dan *Inaba Foods*. Sementara itu, pesaing untuk produk olahan daging ikan adalah *Nippon Suisan Kaisha*, *Maruha Nichiro Foods*, dan *Marudai Food*. Sedangkan pesaing utama untuk produk makanan laut beku di pasar lokal antara lain *Nippon Suisan Kaisha*, *Maruha Nichiro*, *Kyokuyo*, *TableMark*, dan *SK Foods*. Mengingat bahwa makanan laut olahan telah menjadi bagian integral dari budaya Jepang untuk waktu yang lama, tidak mengherankan bahwa setiap area lokal di Jepang juga telah mengembangkan rasa dan produknya sendiri, membuat pasar ini unik dengan banyaknya partisipasi dari industri kecil dan menengah. Namun demikian, pesaing tersebut juga sekaligus dapat menjadi importir tuna Indonesia. Selain menghadapi pesaing di pasar Jepang itu sendiri, Indonesia juga menghadapi pesaing dari eksportir negara lain, yaitu negara China, Thailand, dan Vietnam.

## BAB IV KESIMPULAN

1. Jepang merupakan salah satu pasar impor utama dunia untuk makanan laut, terutama untuk komoditas tuna, salmon, dan udang, setelah Uni Eropa dan Amerika Serikat. Jepang menyumbang 13 persen impor makanan laut global.
2. Ada sekitar 250 produk ikan yang dijual di pasar Jepang dalam kurun waktu lima tahun terakhir (2011 hingga 2016). Produk ikan yang memiliki jumlah pengenalan ke pasar tertinggi pada tahun 2016 adalah produk ikan yang mengandung ekstrak ikan dan ekstrak bonito. Dan sebagian besar konsumen Jepang memiliki tingkat preferensi yang tinggi terhadap produk ikan yang memiliki klaim natural atau organic.
3. Penjualan produk makanan laut olahan di Jepang pada tahun 2016 mencapai USD 28,2 miliar, terdiri dari makanan laut olahan dingin, makanan laut *shelf stable*, dan sisanya berupa produk makanan laut beku. Produk makanan laut yang paling banyak dibeli konsumen Jepang adalah produk yang berasal dari ikan tuna dengan pangsa sekitar 11%, diikuti oleh salmon (8,0%), dan udang (6,6%).
4. Makanan laut olahan yang diimpor ke Jepang disalurkan ke perusahaan pengolah makanan, toko retail, dan rantai *food-service*, serta *wholesaler* makanan di Jepang melalui agen. Sementara itu, kadang-kadang makanan laut beku harus diproses dan dikemas terlebih dahulu sebelum diimpor Jepang.
5. Makanan laut dan olahannya yang diimpor ke Jepang terutama diatur oleh undang-undang berikut: 1) *the Foreign Exchange and Foreign Trade Act*, 2) *the Food Sanitation Act*, and 3) *the Customs Act*. Selain itu, terdapat juga peraturan mengenai label yang harus sesuai dengan hukum dan peraturan berikut: 1) *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, 2) *Food Sanitation Act*, 3) *Measurement Act*, 4) *Health Promotion Act*, 5) *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, 6) *Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations*, and 7) *intellectual asset-related laws* (e.g., *Unfair Competition Prevention Act*, *Trademark Act*).
6. Di pasar Jepang, Indonesia menghadapi kompetitor yang merupakan pemain besar lokal, seperti *Kibun Foods*, *Ichimasa Kamaboko* dan *Sugiyu*. Namun demikian, kompetitor domestik tersebut juga dapat menjadi importir produk tuna Indonesia. Selain menghadapi pesaing di pasar Jepang itu sendiri, Indonesia juga menghadapi pesaing dari sesama eksportir, yaitu negara China, Thailand, dan Vietnam.

## LAMPIRAN

### 1. Regulasi Terkait

<b>Foreign Exchange and Foreign Trade Act</b>	Trade Control Policy Division, Trade Control Department, Trade and Economic Cooperation Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry	TEL: +81-3-3501-1511 <a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a>
<b>Food Sanitation Act</b>	Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare	TEL: +81-3-5253-1111 <a href="http://www.mhlw.go.jp">http://www.mhlw.go.jp</a>
<b>Customs Tariff Act /</b>	Customs and Tariff bureau, Ministry of Finance Japan	TEL: +81-3-3581-4111 <a href="http://www.mof.go.jp">http://www.mof.go.jp</a>
<b>Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products</b>	Labelling and Standards Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries	TEL: +81-3-3502-8111 <a href="http://www.maff.go.jp">http://www.maff.go.jp</a>
<b>Measurement Act</b>	Measurement and Intellectual Infrastructure Division, Industrial Science and Technology Policy and Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry	TEL: +81-3-3501-1511 <a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a>
<b>Health Promotion Act</b>	Food and Labeling Division, Consumer Affairs Agency	TEL: +81-3-3507-8800 <a href="http://www.caa.go.jp">http://www.caa.go.jp</a>
<b>Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations</b>	Representation Division, Consumer Affairs Agency	TEL: +81-3-3507-8800 <a href="http://www.caa.go.jp">http://www.caa.go.jp</a>
<b>Product Liability Act</b>	Consumer Safety Division, Consumer Affairs Agency	TEL: +81-3-3507-8800 <a href="http://www.caa.go.jp">http://www.caa.go.jp</a>
<b>Act on Specified Commercial Transactions</b>	Consumer Advice Office, Ministry of Economy, Trade and Industry Consumer Safety Division, Consumer Affairs Agency	TEL: +81-3-3501-1511 <a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a> TEL: +81-3-3507-8800 <a href="http://www.caa.go.jp">http://www.caa.go.jp</a>
<b>Act on the Promotion of Sorted Garbage Collection and Recycling of Containers and Packaging / Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources</b>	Recycling Promotion Division, Industrial Science and Technology Policy and Environment Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry Office for Recycling Promotion, Waste Management and Recycling Department, Ministry of the Environment Food Industry Policy Division, General Food Policy Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries	TEL: +81-3-3501-1511 <a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a> TEL: +81-3-3581-3351 <a href="http://www.env.go.jp">http://www.env.go.jp</a> TEL: +81-3-3502-8111 <a href="http://www.maff.go.jp">http://www.maff.go.jp</a>
<b>Unfair Competition Prevention Act / Trademark Act</b>	Intellectual Property Policy Office, Economic and Industrial Policy Bureau, Ministry of Economy, Trade and Industry General Affairs Division, Japan Patent Office, Ministry of Economy, Trade and Industry	TEL: +81-3-3501-1511 <a href="http://www.meti.go.jp">http://www.meti.go.jp</a> TEL: +81-3-3581-1101 <a href="http://www.jpo.go.jp">http://www.jpo.go.jp</a>

Sumber: JETRO (2011)

## 2. Asosiasi dan Organisasi Terkait

Japan Fisheries Association <a href="mailto:japan@suisankai.or.jp">japan@suisankai.or.jp</a>	<a href="http://www.suisankai.or.jp">http://www.suisankai.or.jp</a> TEL: +81-3-3585-6681
National Cooperative Association of Squid Processors <a href="mailto:info@zen-ika.com">info@zen-ika.com</a>	<a href="http://www.zen-ika.com/index.html">http://www.zen-ika.com/index.html</a> TEL: +81-3-3834-3731
National Federation of Minced and Steamed White Fish Meat Manufacturers Cooperatives <a href="mailto:info@zenkama.com">info@zenkama.com</a>	<a href="http://www.zenkama.com/">http://www.zenkama.com/</a> TEL: +81-3-3851-1371
National Federation of Processed Seafood Manufacturers Cooperatives <a href="mailto:zensui@soleil.ocn.ne.jp">zensui@soleil.ocn.ne.jp</a>	<a href="http://www.zensui.jp/">http://www.zensui.jp/</a> TEL: +81-3-3662-2040
Japan Fish Traders Association <a href="mailto:fish@jfta-or.jp">fish@jfta-or.jp</a>	<a href="http://www.jfta-or.jp/">http://www.jfta-or.jp/</a> TEL: +81-3-5280-2891

Sumber: JETRO (2011)

## 3. Pameran Dagang

Overall food products	FOODEX <a href="http://www3.jma.or.jp/foodex/ja">http://www3.jma.or.jp/foodex/ja</a>	TEL: +81-3-3434-3453
	Supermarket Trade Show <a href="http://www.smts.jp">http://www.smts.jp</a>	TEL: +81-3-5209-1056
Exhibition of seafood and processed products	Japan International Seafood & Technology Expo <a href="http://www.exhibitiontech.com/seafood/">http://www.exhibitiontech.com/seafood/</a>	TEL: +81-3-5775-2855

Sumber: JETRO (2011)

#### 4. Tarif Bea Masuk Produk HS 1604 di Pasar Jepang

Statistical code		Tariff rate						Tariff rate (EPA)														
H.S.Code	Description	General	Tempo-rary	WTO	GSP	LDC	SGP	Mexico	Malaysia	Chile	Thailand	Indonesia	Brunei	ASEAN	Philippines	Switzerland	Viet Nam	India	Peru	Australia	Mongolia	
16.04	Prepared or preserved fish, caviar and caviar substitutes prepared from fish eggs																					
	Fish, whole or in pieces, but not minced																					
1604.11	Salmon	9.60%		-9.60%		Free																
	10 - Other than in airtight containers				7.20%			Free	Free		Free			Free	Free		Free			Free	6%	
	90 - Other							Free			Free			5%	Free		Free			Free	6%	
1604.12	0 Herrings	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free						5%	Free					Free		
1604.13	Sardines, sardinella and brisling or sprats	0.60%		-9.60%	7.20%	Free																
	10 - In airtight containers				7.20%			Free	Free		Free			Free	Free		Free			Free	6%	
	90 - Other							Free			Free			5%	Free		Free			Free	6%	
1604.14	Tunas, skipjack and bonito (Sarda spp.)																					
	10 - Skipjack and other bonito, in airtight containers	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free						5%	Free						Free	
	- Other	9.60%		-9.60%	7.20%	Free																
	91 -- Skipjack and other bonito, boiled and dried							Free			Free			5%						Free	Free	
	92 -- Tunas, in airtight containers							Free			Free			5%	Free					Free	Free	
	99 -- Other							Free			Free			5%	Free					Free	Free	
1604.15	0 Mackerel	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free						5%	Free		Free			Free	Free	7%
1604.16	0 Anchovies	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free	Free					5%	Free		Free			Free	Free	7%
1604.17	0 Eels	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free						5%						Free	Free	
1604.18	0 Shark fins	9.60%		-9.60%	7.20%	Free	Free	Free	Free	Free	Free			Free	Free	Free	Free	2%		Free	Free	7%
1604.19	Other	9.60%		-9.60%	7.20%	Free																
	20 - Boiled and dried fish							Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	2%		Free	Free	6%
	90 - Other							Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	2%		Free	Free	7%
1604.20	Other prepared or preserved fish																					
	1 Hard roes																					
	(1) Of Nishin (Clupea spp.) and Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)																					
	- Of Nishin (Clupea spp.)																					
	11 -- In airtight containers				9.60%			Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free		Free			Free	Free	8%
	12 -- Other							Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free		Free			Free	Free	8%
	15 - Of Tara (Gadus spp., Theragra spp. and Merluccius spp.)				9%			Free						5%	Free					Free	Free	
	19 (2) Other	6.40%		-6.40%		Free	Free	Free	Free		Free	Free	Free	Free	Free		Free	1.70%		Free	Free	4.70%
	20 2 Other	9.60%		-9.60%	7.20%	Free		Free	Free					5%	Free		Free			Free	Free	7%
	Caviar and caviar substitutes																					
1604.31	0 Caviar	0.40%		-6.40%	4.80%	Free	Free	Free	Free		Free	Free	Free	Free	Free		0.40%	1.30%			Free	4.70%
1604.32	Caviar substitutes	6.40%		-6.40%	4.80%	Free																
	10 - Ikura							Free	Free	Free	Free			Free	Free	Free					Free	4.70%
	90 - Other							Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free	Free		0.40%	1.30%			Free	4%

Sumber: Japan Customs, 2018