



Laporan Analisis Intelijen Bisnis

Porang

HS : 071440

**Atase Perdagangan
KBRI Tokyo
2021**



RINGKASAN EKSEKUTIF

Pada tahun 2020, impor porang oleh Jepang mencapai 29,0% terhadap total impor porang dunia. Hal tersebut menjadikan Jepang sebagai importir ke-2 terbesar di dunia setelah Amerika Serikat yang memiliki pangsa impor 41,4%. Selama 5 (lima) tahun terakhir, permintaan impor produk porang di Jepang secara umum mengalami pelemahan sebesar 4,9% per tahun. Impor produk porang tersebut juga turun cukup signifikan di tahun 2020, dimana impornya mencapai USD 45,6 juta, lebih rendah 22,9% dibanding impor tahun sebelumnya yang mencapai USD 59,2 juta. Berdasarkan jenis produknya, sebagian besar produk porang diimpor oleh Jepang dalam keadaan beku yang pangasanya mencapai 92,5% terhadap total impor porang di tahun 2020. Impor porang beku turun -23,8% di tahun 2020 atau trendnya mengalami penurunan sebesar -5,1% selama 2016-2020. Meskipun mengalami trend menurun, namun pasar porang Jepang masih sangat potensial. Hal tersebut terlihat dari kinerja impor pada semester I 2021 yang naik 2,7 % YoY dibandingkan dengan periode yang sama tahun 2020.

Berdasarkan negara asalnya, RRT merupakan negara utama pemasok porang di Jepang yang pangsa impornya mencapai 99,7% di tahun 2020. Impor porang asal RRT turun sebesar 22,9% di tahun 2020 atau memiliki trend penurunan -4,9% per tahun selama 2016-2020. Selain RRT, Jepang juga mengimpor porang diantaranya dari Amerika Serikat, Taiwan, Vietnam, dan Indonesia. Meskipun impor asal Indonesia mengalami penurunan yaitu sebesar -13,3% di tahun 2020, namun *trend* penurunan impornya dalam lima tahun terakhir relatif tinggi hingga mencapai 19,4% per tahun selama 2016-2020. Oleh karena itu, dalam melakukan penetrasi pasar porang Indonesia ke Jepang setidaknya Indonesia perlu berhati-hati terhadap kinerja ekspor porang RRT dan AS yang menjadi kompetitor utama Indonesia di pasar porang Jepang.

Ekspor porang dilakukan dengan klasifikasi HS beragam yaitu melalui HS 071440 dan dalam bentuk *chip* yang diekspor melalui HS 121299. Namun demikian, pada laporan analisis intelijen bisnis ini akan lebih berfokus pada klasifikasi HS 071440, karena secara volume ekspor porang sebagian besar masih dilakukan melalui HS 071440. Jika dilihat dari kemampuan ekspor produk porang Indonesia, ekspor Indonesia pada tahun 2020 baru mencapai USD 3,1 juta, atau mengalami penurunan sebesar 12,7% dibanding ekspornya tahun 2019. Meskipun demikian, pertumbuhan ekspornya selama 2016-2020 mengalami *trend* peningkatan signifikan sebesar 18,4% per tahun. Pasar ekspor porang Indonesia didominasi oleh Thailand dengan pangsa sebesar 59,3% terhadap total ekspor porang Indonesia di tahun 2020, diikuti oleh RRT dengan pangsa ekspor sebesar 17,9%, Malaysia sebesar 12,1%, Vietnam sebesar 4,3% dan Australia sebesar 3,1%. Adapun pangsa ekspor ke Jepang masih sebesar 0,4% di tahun 2020. Namun demikian, porang Indonesia sebagian diekspor dalam keadaan tidak beku, berbeda dengan impor porang Jepang yang justru sebagian besar diimpor dalam bentuk beku. Hal ini tentu perlu menjadi perhatian

bagi para eksportir porang Indonesia yang ingin memasuki pasar Jepang bahwa impor Jepang banyak dilakukan dalam bentuk beku.

Di Jepang, porang atau *konjac* utamanya digunakan sebagai bahan baku konnyaku. Selain digunakan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai jenis konnyaku, porang atau *konjac* juga saat ini banyak digunakan dalam pembuatan suplemen makanan ceramida. Suplemen ceramida yang terbuat dari "glukosilceramida yang diturunkan dari *konjac* (porang)" memiliki efek untuk meningkatkan fungsi penghalang yang melindungi kelembaban kulit di seluruh tubuh. Trend yang berkembang saat ini adalah penggunaan porang dalam produk kecantikan. Selain sebagai makanan olahan, porang juga dapat diproses sebagai *spons konjac* pembersih muka. Dengan kandungan glukomanan yang berasal dari porang, kotoran dapat dihilangkan hanya dengan mengelus kulit tanpa menggunakan cairan pembersih wajah. Disamping *spons konjac*, terdapat juga produk handuk *konjac*. Sama seperti spon *konjac*, handuk *konjac* juga dapat menghilangkan kotoran meskipun tanpa sabun. *Trend* penggunaan produk porang di pasar Jepang tersebut dapat dijadikan sebagai *insight* dalam pengembangan porang khususnya yang ditujukan untuk ekspor. Selain itu, *trend* lainnya yang harus diperhatikan oleh eksportir yaitu produk porang organik dan produk porang dengan Halal sertifikat.

Impor porang yang masuk ke Jepang harus melalui prosedur karantina, termasuk penyaringan untuk kontaminasi hama atau kontaminan berbahaya lainnya. Selain itu, makanan yang memiliki tingkat pestisida, zat aditif, atau obat hewan yang lebih tinggi daripada batas maksimum residu yang telah ditentukan dilarang dijual di Jepang. Oleh karena itu, impor porang juga perlu dilakukan pengujian terhadap residu pestisida. Ketentuan lainnya terkait produk porang diatur lebih lanjut dalam Undang-Undang Sanitasi Pangan. Undang-Undang Sanitasi Pangan secara umum mengatur bahwa produk makanan tidak boleh mengandung antibiotik atau zat antibakteri yang disintesis secara kimia. Ketentuan terkait standar pembuatan, pemrosesan dan persiapan umum pada makanan, serta standar penyimpanan makanan secara umum juga diatur di dalamnya.

Batas seragam telah ditetapkan untuk bahan kimia pertanian. *Ministry of Health, Labour and Welfare* (MHLW) telah memutuskan ambang batas toksikologi sebesar 1,5 g/hari sebagai dasar untuk menentukan batas yang seragam. Ambang batas tersebut didasarkan pada paparan yang telah digunakan dalam evaluasi bahan penyedap oleh JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) dan dalam evaluasi aditif tidak langsung oleh US FDA (*Food and Drug Administration*) dan pada ADIs (*Acceptable Daily Intakes*) bahan kimia yang telah dievaluasi oleh JMPR (*Joint FAO/WHO Expert Meeting on Pesticide Residues*) Jepang. Berdasarkan ambang batas tersebut, maka batas untuk kandungan bahan kimia termasuk pestisida kimia yang terkandung dalam produk pertanian ditetapkan sebesar 0,01 ppm sehingga perkiraan asupan bahan kimia pertanian yang batasnya akan diterapkan tidak melebihi 1,5 g/hari bila dihitung berdasarkan konsumsi makanan penduduk Jepang (MHLW Japan).

Lebih lanjut terkait ketentuan impor, tarif impor produk porang di Jepang secara umum, berkisar antara 10%-15%. Namun demikian, impor porang dapat dibebaskan bea masuknya dengan menggunakan preferensi FTA yaitu melalui skema *Indonesia-Japan Economic Partnership Agreement* (IJEPA).

Adapun terkait distribusi porang di Jepang, untuk produk porang domestik dapat didistribusikan melalui sistem komersial maupun koperasi pertanian dari produsen umbi porang ke pemroses bahan baku seperti industri penggilingan yang kemudian didistribusikan ke produsen produk dan ke konsumen akhir. Sementara distribusi porang impor dapat berupa umbi porang maupun produk porang jadi atau setengah jadi. Distribusi porang Impor dapat melalui atau tanpa melalui agen impor. Sebagian besar impor di Jepang dilakukan perusahaan trading atau industri pengolahan makanan (*manufacturer*) yang telah memiliki kemampuan untuk melakukan impor langsung.

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN EKSEKUTIF	2
DAFTAR ISI	5
BAB I. PENDAHULUAN	6
1.1. Tujuan	6
1.2. Metodologi	7
1.3. Batasan Produk	8
1.4. Gambaran Umum Negara	8
BAB II. PELUANG PASAR	11
2.1. Trend Produk	11
2.2. Struktur Pasar	16
2.3. Saluran Distribusi	23
2.4. Persepsi terhadap Produk Indonesia	24
BAB III PERSYARATAN PRODUK	26
3.1. Ketentuan Produk	26
3.2. Ketentuan Pemasaran	32
3.3. Metode Transaksi	33
3.4. Informasi Harga	34
3.5. Kompetitor	35
BAB IV KESIMPULAN	36
LAMPIRAN	38

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 TUJUAN

Porang adalah jenis tanaman yang termasuk dalam famili *Amorphophallus*. Terdapat sekitar 200 jenis *Amorphophallus* yang tersebar di seluruh dunia dimana 24 jenisnya berada di Indonesia. Pemanfaatan tanaman porang di Indonesia diketahui dimulai pada tahun 1942 yaitu pada masa pendudukan Jepang di Indonesia. Jepang menemukan tanaman porang yang memiliki kemiripan dengan jenis tanaman dalam famili *Amorphophallus Konjac* yang telah lebih dulu dikembangkan di Jepang. Jepang kemudian memanfaatkan porang sebagai salah satu bahan logistik untuk pangan. Porang kemudian mulai dibudidayakan di Indonesia pada tahun 1980-an dan mulai berkembang hingga saat ini¹.

Budidaya tanaman porang yang semakin intensif, menjadikan tanaman porang sangat mudah ditemukan di Indonesia. Beberapa sentra produksi porang di Indonesia antara lain adalah Jawa Timur, Nusan Tenggara Timur (NTT), Banten, Jawa Tengah, Kalimantan dan Sumatra. Lalu yang jadi sentra pengolahan tepung porang ada di kawasan Madiun, Bandung, Pasuruan, Wonogiri, Maros.² Porang memiliki kandungan pati yang tinggi. Glukomanan, kandungan utama dari porang, adalah jenis polisakarida dengan banyak keunggulan, diantaranya dapat menurunkan tekanan darah, mengontrol kolesterol tubuh dan mencegah kanker. Kandungan glukomanan porang membantu menghilangkan jerawat pada kulit wajah serta dapat bertindak sebagai agen anti inflamasi untuk kulit yaitu dapat mengatasi peradangan pada kulit. Selain itu, karena kandungan glukomanannya, porang memiliki sifat pengental ketika dicampur air sehingga banyak digunakan dalam bidang industri sebagai bahan perekat atau bahan pelapis³. Dengan demikian, porang banyak sekali memiliki manfaat baik dari segi kesehatan maupun sebagai bahan baku industri dari kandungan nutrisi yang dimiliki.

Dengan berbagai manfaat yang dimiliki tersebut, porang kemudian menjadi komoditas ekspor yang mendadak populer saat ini. Permintaan bahan baku industri yang tinggi serta nilai prospek ekonomi yang tinggi, menyebabkan banyak petani yang semakin berminat membudidayakan porang. Presiden Republik Indonesia bahkan telah memberikan arahan kepada Menteri Pertanian Indonesia untuk secara serius mengembangkan komoditas porang dan menjadikan porang sebagai *quick wins* ekspor produk pertanian. Sesuai dengan arahan Presiden RI tersebut, Kementerian Pertanian telah menetapkan porang sebagai komoditas yang masuk dalam program gerakan tiga kali lipat ekspor (GRATIEKS). Berdasarkan data yang dirilis oleh Kementerian Pertanian, ekspor porang pada tahun 2020 sebesar 32.000 MT atau

¹ Artikel terdapat pada [Kompas.com](https://www.kompas.com) dengan judul "Sejarah Porang, Bermula dari Temuan Jepang saat Menjajah Indonesia", 2021

² Artikel terdapat pada [Tempo.co](https://www.tempo.co)-Porang Primadona Baru Pasar Ekspor, Permintaan dari Luar Negeri Terus Meningkat, 2021

³ www.pancaprimawijaya.com

mencapai Rp. 1,42 triliun dimana Jepang merupakan salah satu negara tujuan ekspor utama porang Indonesia.

Porang berada di dalam famili tanaman yang sama dengan umbi *konjac* yang telah lebih dulu dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat Jepang. Dengan kemiripan tersebut, umbi porang di pasar Jepang tidak jarang juga disebut dengan nama umbi konnyaku atau dalam bahasa internasional dikenal dengan nama *konjac*. *Konjac* atau porang utamanya digunakan sebagai tepung konnyaku. Sejak dulu di Jepang, konnyaku begitu familiar dan tak pernah terlewatkan untuk dijadikan sebagai bahan utama masakan tradisional Jepang seperti *oden*, *miso-dengaku*, *nimono*, dan berbagai makanan Jepang lainnya. Konnyaku cenderung memiliki rasa yang tawar dan tidak terlalu mencolok sehingga cocok dengan bumbu apapun. Selain itu, konnyaku juga dikenal sebagai makanan yang cocok untuk diet sebab memiliki kalori yang rendah dan membuat kenyang. Selain itu, konnyaku juga banyak digunakan dalam bahan campuran makanan seperti mie shirataki, jeli dan selai serta bahan baku industri misalnya sebagai bahan dasar kosmetik.

Berdasarkan informasi dari Bea dan Cukai, Kementerian Keuangan RI, saat ini memang belum terdapat klasifikasi HS khusus terkait porang. Ekspor porang dilakukan dengan klasifikasi HS beragam salah satunya melalui HS 071440. Sementara untuk produk porang dalam bentuk chip diekspor melalui HS 121299. Dengan 2 (dua) klasifikasi HS tersebut, Jepang merupakan importir porang ke-2 terbesar di dunia setelah Amerika Serikat (AS). Impor porang Jepang melalui HS 071440 selama 5 (lima) tahun terakhir sedikit mengalami tren penurunan yaitu sebesar 4,8% per tahun. Hal itu disebabkan oleh turunnya impor di tahun 2020 yang cukup signifikan akibat pandemi COVID-19. Namun demikian pada semester I 2021, kinerja impor porang Jepang kembali membaik dengan tumbuh sebesar 2,7% YoY (ITC, Trademap, 2021).

Mengingat pasar Jepang yang masih potensial, diharapkan Indonesia dapat memanfaatkan peluang pasar tersebut untuk lebih meningkatkan ekspor porang. Oleh karena itu, untuk dapat memanfaatkan peluang tersebut, perlu disusun laporan analisis intelijen bisnis untuk memberikan informasi dan gambaran pasar kepada para eksportir porang Indonesia yang akan melakukan penetrasi ke pasar Jepang maupun para eksportir yang akan meningkatkan pangsa pasarnya di Jepang. Laporan analisis intelijen bisnis ini akan menyajikan berbagai informasi yang meliputi tren produk, struktur pasar, saluran distribusi, persyaratan teknis serta berbagai informasi penting lainnya yang diharapkan dapat membantu para eksportir dalam merumuskan dan menyusun rencana strategi ekspor maupun kerjasama bisnis dengan pelaku usaha di pasar Jepang.

1.2 METODOLOGI

Penyusunan laporan analisis intelijen bisnis dilakukan dengan metode analisa deskriptif kualitatif dengan menyajikan data-data dan fakta yang berasal dari beberapa sumber data dan studi literatur hasil riset pasar yang telah dilaksanakan oleh

beberapa lembaga riset. Sementara itu, data sekunder dalam penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini berasal dari Kementerian Pertanian RI, Trademap UNCOMTRADE, statistik ekonomi dari Tradingeconomics, *Japan Customs*, JETRO, serta berbagai sumber lainnya.

1.3 BATASAN PRODUK

Berdasarkan informasi dari Bea dan Cukai, Kementerian Keuangan RI, saat ini memang belum terdapat klasifikasi HS khusus terkait porang. Ekspor porang dilakukan dengan klasifikasi HS beragam yaitu melalui HS 071440 dan dalam bentuk *chip* yang diekspor melalui HS 121299. Namun demikian, pada laporan analisis intelijen bisnis ini akan lebih berfokus pada klasifikasi HS 071440, karena secara volume ekspor porang sebagian besar dilakukan melalui HS 071440. Dengan demikian, produk yang menjadi cakupan pembahasan dalam analisa ini adalah porang yang termasuk dalam kode HS 071440, yang berdasarkan tarif impornya di Jepang terdiri dari 2 jenis produk. Produk porang berdasarkan kode *Harmonized System* (HS) dan buku tarif Jepang tersebut tercermin dalam Tabel 1.1 dimana porang termasuk dalam kelompok umbi Talas (*Colocasia spp.*).

Tabel 1.1 Cakupan Produk Porang

No	Kode HS	Deskripsi
	0714.40	Talas (<i>Colocasia spp.</i>)
1	0714.40.100 ⁴	Beku
2	0714.40.200 ⁵	Lain-lain

Sumber : Japan customs, 2021 (diolah)

1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA

Berdasarkan *Gross Domestic Product* (GDP), Jepang merupakan negara terbesar ke-3 di dunia setelah Amerika Serikat dan RRT. GDP Jepang pada tahun 2020 mencapai USD 5.048,7 milyar, turun 4,8% YoY⁶. GDP Jepang mencapai USD 5.110 miliar di tahun 2019 atau Kontraksi tersebut merupakan kontraksi pertama sejak 2009. Jepang telah mengalami resesi ekonomi dengan mencatatkan pertumbuhan ekonomi negatif selama berturut-turut sejak Triwulan IV 2019 hingga Triwulan I 2021. Sementara itu, pendapatan per kapita Jepang mencapai USD 49.188 yang merupakan nilai terbesar selama sepuluh tahun terakhir.

Dari sisi demografi, dengan populasi yang mencapai 125,67 juta orang di tahun 2020 dan pada bulan Juni 2021 jumlah pekerja mencapai 66,6 juta orang, tingkat pengangguran Jepang mencapai 2,9% atau sebanyak 2,0 juta orang menganggur. Sementara itu, tingkat partisipasi tenaga kerja mencapai 62,4%.

⁴ HS 0714.40.10 dalam klasifikasi pos tarif BTKI 2017

⁵ HS 0714.40.90 dalam klasifikasi pos tarif BTKI 2017

⁶ Statista, 2021

Dari sisi perdagangan, kinerja ekspor Jepang pada bulan Juni 2021 mencapai JPY 7.221 miliar sementara kinerja impornya mencapai JPY 6.838 miliar. Dengan demikian, neraca perdagangan Jepang pada periode tersebut mencatat surplus sebesar JPY 383 miliar. Sementara itu, transaksi berjalan pada bulan Mei 2021 tercatat sebesar JPY 1.980 miliar.

Tabel 1.2 Indikator Makroekonomi Jepang

GDP	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>GDP Growth Rate</i>	-1,3 %	21-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>GDP Annual Growth Rate</i>	-1,6 %	21-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>GDP</i>	5.082 USD Billion	19-Dec	<i>Yearly</i>
<i>GDP Constant Prices</i>	534.274 JPY Billion	21-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>GDP per capita</i>	49.188 USD	19-Dec	<i>Yearly</i>
Labour	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Unemployment Rate</i>	2,9 %	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Employed Persons</i>	66.660 Thousand	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Unemployed Persons</i>	2.020 Thousand	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Employment Rate</i>	60,6 %	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Labor Force Participation Rate</i>	62,4 %	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Population</i>	126 Million	20-Dec	<i>Yearly</i>
Trade	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Balance of Trade</i>	383 JPY Billion	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Exports</i>	7.221 JPY Billion	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Imports</i>	6.838 JPY Billion	21-Jun	<i>Monthly</i>
<i>Current Account</i>	1.980 JPY Billion	21-May	<i>Monthly</i>
<i>Current Account to GDP</i>	3,2 %	20-Dec	<i>Yearly</i>

Sumber: Tradingeconomics, 2021 (diolah)

Sementara itu, dari sisi bisnis, Jepang menempati urutan ke-6 (82,27 poin dari 100) dalam *Competitiveness Index* di tahun 2019 yang mencerminkan tingginya tingkat persaingan di Jepang. Sementara dalam hal *Ease of Doing Business*, Jepang berada di urutan ke-29, membaik dibandingkan tahun sebelumnya yang berada di urutan ke-39. Pada tahun 2008, Jepang menempati urutan ke-13 yang tergolong Negara dengan regulasi sederhana dan ramah bisnis. Semakin tingginya urutan *Ease of Doing Business* Jepang menandakan semakin banyaknya regulasi terkait bisnis yang diterapkan Jepang.

Di sisi lain, Indeks *Business Confidence* untuk sentimen produsen besar meningkat menjadi 14 pada kuartal kedua 2021, dari 5 pada periode tiga bulan sebelumnya namun masih di bawah konsensus pasar 15. Ini adalah peningkatan kuartal keempat berturut-turut dan angka tertinggi sejak kuartal Desember 2018, seiring pemulihan ekonomi dari krisis COVID-19 semakin meningkat. Sentimen meningkat di antara perusahaan yang memproduksi bahan kimia; produk minyak bumi & batubara; logam nonferrous; makanan & minuman; logam olahan; mesin tujuan

umum; mesin produksi; mesin listrik; bahan dasar; dan pengolahan. Selain itu, sentimen berubah menjadi positif di antara perusahaan yang memproduksi kayu & produk kayu; bubur kertas & kertas; keramik, batu & tanah liat; baja besi; dan mesin berorientasi bisnis Sentimen membaik di antara perusahaan yang memproduksi kayu & produk kayu; bubur kertas & kertas; bahan kimia; minyak bumi & produk batu bara; keramik, batu & tanah liat; baja besi; logam nonferrous; logam olahan; mesin tujuan umum; mesin produksi; mesin berorientasi bisnis; mesin listrik; dan kendaraan bermotor.

Di sisi lain, indeks *Consumer Confidence* pada bulan Juni 2021 menunjukkan angka 37,4 indeks poin yang mencerminkan kurangnya kepercayaan diri konsumen, salah satunya terhadap keinginan membeli barang selama enam bulan kedepannya. Namun demikian, indeks pada bulan Juni tersebut lebih tinggi 3,3 poin dibandingkan bulan sebelumnya. Seiring dengan peningkatan indeks *Consumer Confidence*, penjualan ritel juga mengalami peningkatan yaitu sebesar 3,1% (MoM) dan 0,1 (YoY).

Tabel 1.3 Indikator Bisnis dan Konsumen Jepang

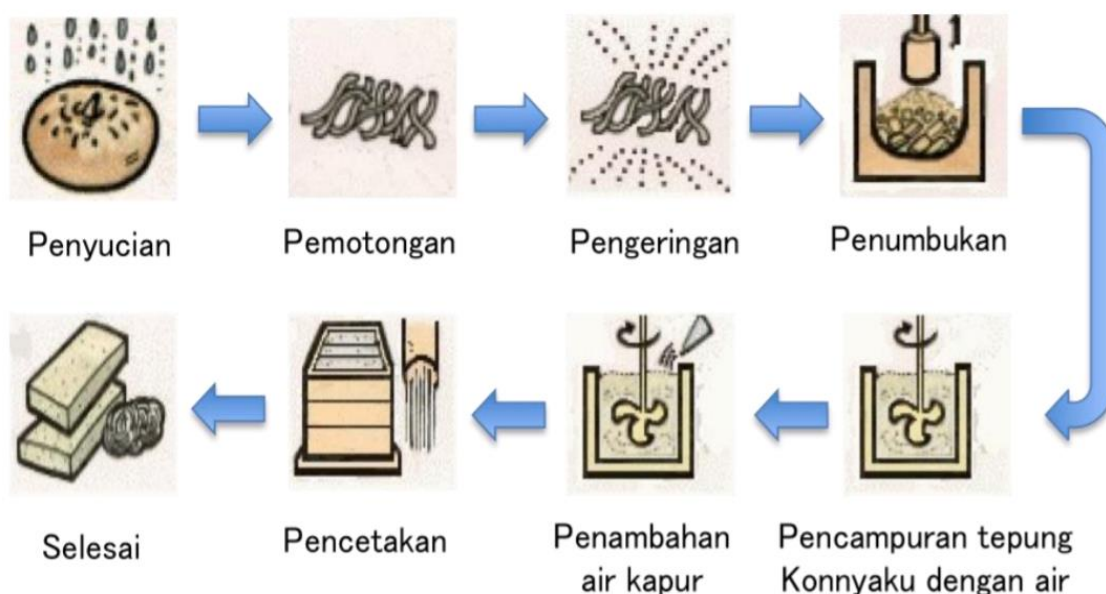
Business	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
Business Confidence	14 Index Points	21-Jun	Quarterly
Small Business Sentiment	-7	21-Jun	Quarterly
Competitiveness Index	82,27	19-Dec	Yearly
Competitiveness Rank	6	19-Dec	Yearly
Ease of Doing Business	29	19-Dec	Yearly
Consumer	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
Consumer Confidence	37,4 Index Points	21-Jun	Monthly
Retail Sales MoM	3,1 %	21-Jun	Monthly
Retail Sales YoY	0,1 %	21-Jun	Monthly
Household Spending	11,6 %	21-May	Monthly
Consumer Spending	284.960 JPY Billion	21-Mar	Quarterly
Consumer Credit	474.218 JPY Billion	21-Mar	Quarterly

Sumber: Tradingeconomics, 2021 (diolah)

BAB II PELUANG PASAR

2.1 TREND PRODUK

Porang berada di dalam famili tanaman yang sama dengan umbi *konjac* yang telah lebih dulu dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat Jepang. Dengan kemiripan tersebut, umbi porang di pasar Jepang tidak jarang juga disebut dengan nama umbi konnyaku atau dalam bahasa internasional dikenal dengan nama *konjac*. Di Jepang, porang atau *konjac* utamanya digunakan sebagai bahan baku konnyaku.



Gambar 2.1. Proses Pembuatan Konnyaku

Sumber: ITPC Osaka, 2014

Berbagai jenis produk *konjac* diproduksi sesuai dengan aplikasinya, bahkan produk baru juga sedang dikembangkan untuk memperluas permintaan. Produk *konjac* tersebut diantaranya sebagai berikut (sumber gambar: Asosiasi Konnyaku Jepang, 2021):

1) *Ita konnyaku* (papan *konjac*)

Dibuat dari *konjac* yang dipadatkan dalam cetakan, dipotong menjadi pelat tebal, atau yang dikemas dalam wadah pengemasan dan dipadatkan untuk membentuk pelat tebal. Dapat dipotong sesuai dengan tujuan memasak, dan cocok untuk masakan yang direbus dan oden.



2) *Nama imo konnyaku* (kentang *konjac* mentah)

Kentang *konjac* (termasuk yang beku) mentah atau dikukus, kemudian diparut atau dihancurkan. Produk ini memiliki tekstur yang unik karena mengandung kulit kentang. Umumnya, penggunaannya sama dengan konnyaku.



3) *Shirataki/ Ito konnyaku*

Shirataki/Ito konnyaku merupakan produk yang sering disebut sebagai *konjac* yang telah dipadatkan menjadi *string*. Sangat cocok untuk hidangan *hot pot* seperti sukiyaki dan hidangan pedas karena rasanya menjadi akrab dalam waktu singkat.



4) *Tama konnyaku*

Konjac yang telah dipadatkan menjadi bola-bola. Cocok untuk masakan yang direbus dan oden.



5) *Tsubu konnyaku* (*konjac* biji-bijian)

Konjac yang telah dipadatkan menjadi butiran beras. Dengan pewarnaan, sangat cocok untuk salad.



6) *Sashimi konnyaku*

Konjac yang dibentuk atau dipotong menjadi piring atau serpihan dan dapat dimakan langsung setelah dicuci dengan air. Sangat cocok untuk dimakan seperti dengan kecap wasabi atau untuk salad.



7) *Jāki-fū konnyaku*

Konjac yang telah dicetak atau dipotong menjadi serpihan, dibumbui lalu kemudian dikeringkan. *Jāki-fū konnyaku* cocok untuk digunakan sebagai camilan.



8) *Konnyaku-mai* (nasi *konjac*)

Konjac yang telah dipadatkan menjadi butiran beras. Nasi *konjac* memiliki kalori yang lebih rendah sehingga sangat cocok digunakan sebagai makanan diet dan dapat digunakan sebagai konsumsi penderita diabetes.



Selain digunakan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai jenis konnyaku, porang atau yang biasa disebut dengan *konjac* juga saat ini banyak digunakan dalam pembuatan *ceramida*. *Ceramida* adalah golongan asam lemak yang sering dicampurkan dan digunakan sebagai suplemen makanan dan dalam berbagai produk perawatan kulit. Manfaat *ceramida* pun beragam⁷. *Ceramida* bermanfaat untuk meningkatkan fungsi pelembab seperti melembabkan kulit, mencegah penguapan air dari kulit, dan mencegah rangsangan eksternal dan invasi bakteri. Suplemen *ceramida* memiliki efek untuk memperbaiki masalah kulit seperti dermatitis atopik, dan dapat memberikan efek pelembab pada kulit dengan mengkonsumsi suplemen bagi orang dengan jenis kulit dengan kadar air rendah, sehingga masalah kulit dapat diperbaiki.

Suplemen *ceramida* sendiri dapat terbuat dari berbagai bahan alami yang mengandung *glukosilceramida* seperti beras, jagung atau porang (*konjac*). Kandungan tersebut juga sering digunakan sebagai bahan baku suplemen makanan dan *skincare* yang ada di Jepang. Salah satu perusahaan kosmetik ternama Jepang, Shiseido Company, Ltd., telah mengklarifikasi kandungan *glukosilceramida* diturunkan dari *konjac* (porang). Kandungan *glukosilceramida* tersebut yang terdapat pada porang telah dipelajari sejak tahun 2004 dan berfungsi menjaga kelembabapan kulit. *Glukosilceramida* yang diturunkan dari *konjac* apabila dikonsumsi selama 3 (tiga) bulan, jumlah air yang diuapkan dari kulit berkurang sehingga fungsi penghalang untuk mengurangi kelembaban kulit dapat ditingkatkan. Suplemen *ceramida* umumnya digunakan dalam *skincare* dan tersedia dalam berbagai bentuk, termasuk minuman, tablet, dan kapsul maupun sebagai bahan yang terkandung dalam berbagai produk *skincare*. Salah satu produk contoh aplikasi produk suplemen *ceramida* yang mengandung *glukosilceramida* turunan *konjac* sebagai bahan fungsional utamanya, antara lain "*pure ceramide + (plus)*" dan "*pure ceramide light*".

⁷ <https://www.sehatq.com/artikel/ceramide-adalah-asam-lemak-bermanfaat-untuk-kelembapan-kulit>



Gambar 2.2 Contoh Suplemen Ceramida yang Mengandung Glukosilceramida asal Porang

Sumber: www.nikken.co.jp, 2020

Selain sebagai makanan olahan, bahan baku suplemen makanan *ceramida* serta bahan baku *skincare*, porang juga dapat diproses sebagai *spons konjac* pembersih muka. *Spons konjac* adalah *spons* yang menggunakan serat alami yang disebut *glukomanan porang/konjac*. Hal yang menarik perhatian dari *spons konjac* tersebut adalah kotoran wajah dapat dihilangkan hanya dengan mengelus kulit tanpa menggunakan cairan pembersih wajah. Serat *konjac* sangat halus dan cenderung tidak merusak kulit dibandingkan *spons* biasa. Dengan retensi air yang tinggi, *spons konjac* dapat dicuci dengan lembut saat direndam dalam air untuk membentuk lapisan air di permukaan dan mencegah iritasi pada kulit. Beberapa *spons konjac* mengandung bahan alami selain porang/*konjac*, seperti arang bambu, teh hijau, dan ekstrak tumbuhan. *Spons konjac* juga dibuat dalam berbagai bentuk dan ukuran. Beberapa contoh penggunaan porang dalam *spons konjac* ditunjukkan pada Gambar berikut.



Gambar 2.3 Contoh Spons Konjac

Sumber: www.my-best.com, 2021

Disamping *spons konjac*, terdapat juga produk handuk *konjac*, yaitu handuk badan untuk mandi yang terbuat dari porang/*konjac*. Dengan menggunakan handuk *konjac*, noda atau kotoran pada tubuh dapat dihilangkan tanpa menggunakan sabun yaitu hanya dengan mencuci air panas secara lembut di kulit. Salah satu produk handuk *konjac* ini adalah "*Handuk Konnyaku Bathlier*" yang terbuat dari konnyaku, tidak menggunakan pewarna atau pengawet sintetis. Pemutihan dilakukan di bawah sinar matahari dan pengeringan dilakukan dengan angin alami, serta dibuat dengan tangan dengan menggunakan metode manufaktur yang diwarisi dari 130 tahun yang lalu.



Gambar 2.4 Contoh Handuk Konjac

Sumber: www.bathlier.com, 2021

Dengan memperhatikan contoh aplikasi porang atau yang sering disebut sebagai *konjac* di pasar Jepang dari penggunaan sebagai bahan makanan, suplemen makanan, produk *skincare* dan peralatan kecantikan (*spons konjac*) menunjukkan bahwa porang benar-benar memiliki kegunaan yang sangat beragam. Trend penggunaan produk porang di pasar Jepang tersebut dapat dijadikan sebagai *insight* dalam pengembangan porang khususnya yang ditujukan untuk ekspor. Selain informasi mengenai tren aplikasi porang pada berbagai sektor seperti di atas, terdapat juga informasi tren porang di pasar Jepang yang harus diperhatikan oleh eksportir yaitu produk porang organik dan prdouk porang dengan Halal sertifikat.

Informasi mengenai permintaan porang organik dan porang bersertifikat halal khususnya untuk produk tepung dan *chip* diperoleh dari informasi beberapa importir yang ada di Jepang. Sebelum pandemi COVID-19, salah satu sektor yang memberikan sumbangan besar bagi pertumbuhan ekonomi Jepang adalah sektor pariwisata dengan banyaknya kunjungan wisatawan asing dari luar negeri, termasuk wisatawan muslim. Hal inilah yang kemudian mendorong tingginya permintaan akan bahan makanan halal di Jepang. Apabila kondisi pandemi COVID-19 dunia telah membaik dan jalur penerbangan lintas negara kembali berjalan dengan normal, tidak menutup kemungkinan bahwa tren permintaan akan porang bersertifikasi halal kembali tumbuh.

Selain sertifikasi porang halal, tren permintaan lainnya yang patut diantisipasi adalah permintaan porang organik. Pasar produk organik di Jepang merepresentasikan 1,2% dari permintaan global dan sekitar 12,5% permintaan di Asia

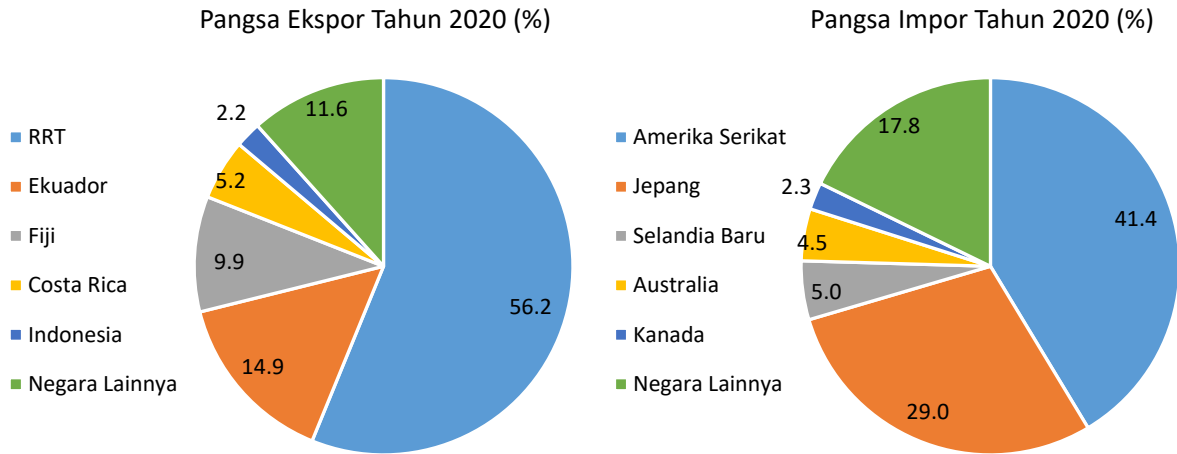
Pasifik. Kesadaran masyarakat Jepang terhadap *trend* produk organik cukup tinggi disebabkan maraknya promosi yang dilakukan oleh perusahaan-perusahaan makanan di Jepang. Lada organik yang dijual di Jepang wajib mendapatkan sertifikasi dan mencantumkan logo *Japanese Agricultural Standards (JAS Organic)* pada kemasannya.

Mengingat konsumen maupun aturan di Jepang menaruh perhatian lebih pada standar kesehatan dan keamanan produk, maka poin yang penting untuk menjadi perhatian sebelum melakukan ekspor lada ke Jepang adalah pemenuhan standar *Sanitary and Phytosanitary measures (SPS)* negara Jepang. Beberapa kandungan yang perlu diperhatikan dalam pemenuhan *Sanitary and Phytosanitary measure (SPS)* adalah Jepang tidak menerima produk yang difumigasi atau diberikan pestisida berlebihan maupun diberi perlakuan radioaktif.

Batas seragam telah ditetapkan untuk bahan kimia pertanian. *Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW)* telah memutuskan ambang batas toksikologi sebesar 1,5 g/hari sebagai dasar untuk menentukan batas yang seragam. Ambang batas tersebut didasarkan pada paparan yang telah digunakan dalam evaluasi bahan penyedap oleh JECFA (*Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*) dan dalam evaluasi aditif tidak langsung oleh US FDA (*United States Food and Drug Administration*) dan pada ADIs (*Acceptable Daily Intakes*) bahan kimia yang telah dievaluasi oleh JMPR (*Joint FAO/WHO Expert Meeting on Pesticide Residues*) Jepang. Berdasarkan ambang batas tersebut, maka batas untuk kandungan bahan kimia termasuk pestisida kimia yang terkandung dalam produk pertanian ditetapkan sebesar 0,01 ppm sehingga perkiraan asupan bahan kimia pertanian yang batasnya akan diterapkan tidak melebihi 1,5 g/hari bila dihitung berdasarkan konsumsi makanan penduduk Jepang (MHLW Japan, 2021).

2.2 STRUKTUR PASAR

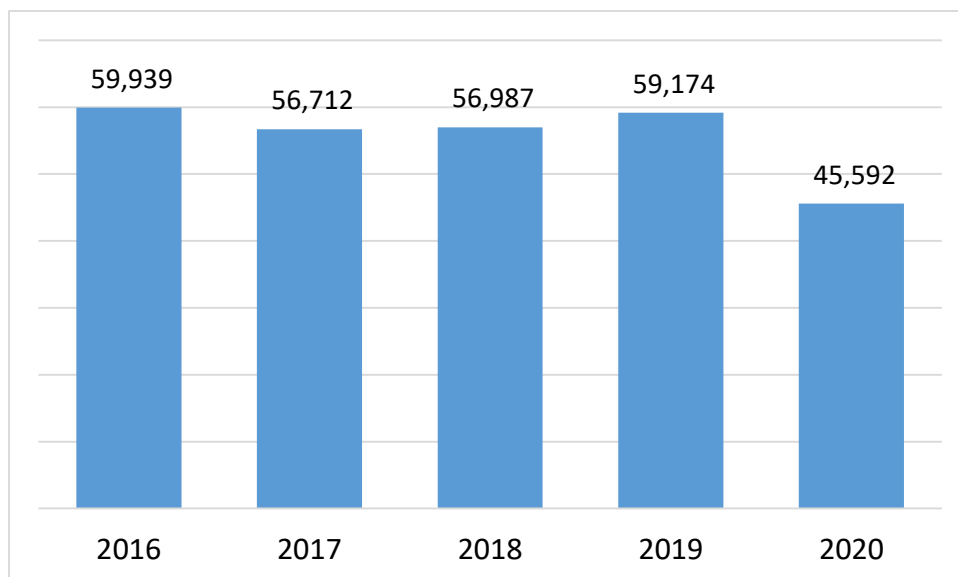
Jepang merupakan salah satu importir utama porang di dunia yang masuk dalam kategori HS 071440. Pada tahun 2020, impor porang oleh Jepang mencapai 29,0% terhadap total impor porang dunia. Hal tersebut menjadikan Jepang sebagai importir ke-2 terbesar di dunia setelah Amerika Serikat yang memiliki pangsa impor 41,4%. Sementara itu, jika dilihat dari negara pemasok porang, Indonesia menempati urutan ke-5 sebagai pemasok porang terbesar di dunia dengan pangsa ekspor sebesar 2,2% terhadap total ekspor porang dunia di tahun 2020. Eksportir utama porang adalah RRT dengan pangsa ekspor 56,2%.



Grafik 2.1 Eksportir dan Importir Porang Terbesar di Dunia

Sumber: Trademap, 2021

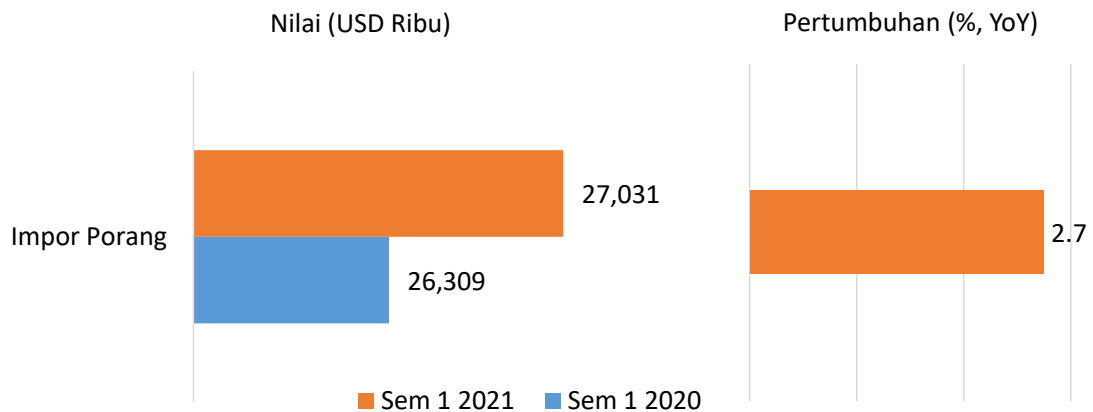
Selama 5 (lima) tahun terakhir, permintaan impor produk porang (HS 071440) secara umum di Jepang mengalami pelemahan sebesar 4,9% per tahun, dan mengalami penurunan sebesar 22,9% di tahun 2020. Penurunan impor porang di tahun 2020 tidak terlepas dari dampak pandemi yang melanda seluruh dunia. Impor produk porang di Jepang mengalami penurunan yang cukup signifikan di tahun 2020, dimana impornya mencapai USD 45,6 juta, lebih rendah 22,9% dibanding impor tahun sebelumnya yang mencapai USD 59,2 juta. Meskipun pertumbuhan impor porang dalam jangka panjang menunjukkan pertumbuhan rata-rata per tahun yang negatif dan adanya penurunan pertumbuhan di tahun 2020, hal tersebut tidak menutup peluang bagi Indonesia untuk melihat pasar Jepang sebagai negara tujuan ekspor porang yang potensial kedepannya.



Grafik 2.2 Perkembangan Impor Porang di Jepang tahun 2016-2020 (USD ribu)

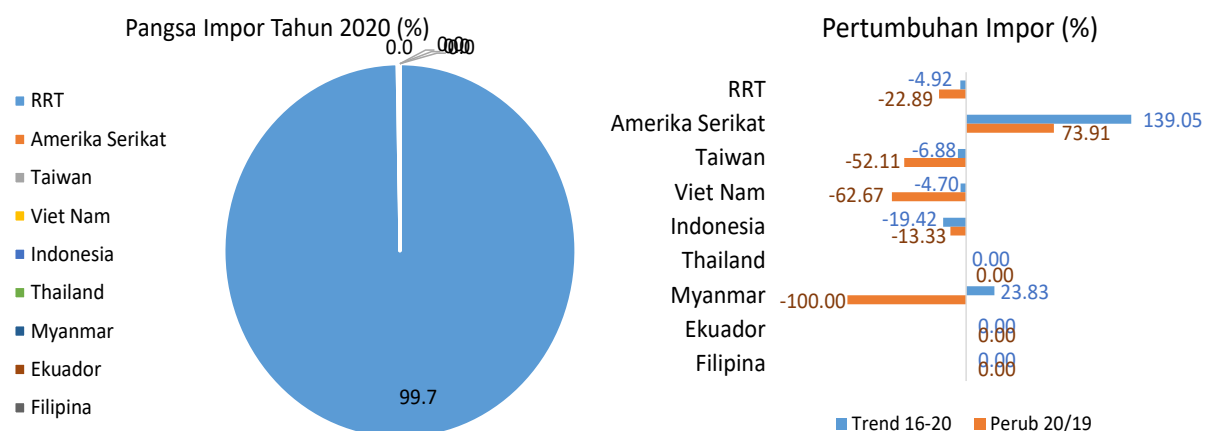
Sumber: Trademap, 2021

Masih potensialnya Jepang sebagai negara tujuan ekspor porang terlihat dari pertumbuhan impor porang Jepang pada semester I 2021 yang menunjukkan pemulihan. Impor porang pada periode Januari-Juni 2021 mencapai USD 27,0 juta, lebih tinggi dibandingkan dengan periode yang sama tahun 2020 yang hanya mencapai USD 26,3 juta. Kenaikan impor tersebut mencatatkan pertumbuhan impor porang Jepang sebesar 2,7 % YoY (ITC, Trademap, 2021).



Grafik 2.3 Impor Porang Jepang Semester I 2020-2021

Sumber: Trademap, 2021 Berdasarkan negara asal impor porang Jepang, RRT merupakan pemasok utama porang Jepang dengan pangsa yang sangat fantastis yaitu sebesar 99,7% di tahun 2020. Besarnya ketergantungan Jepang terhadap impor porang dari RRT inilah yang mengakibatkan impor porang di tahun 2020 turun signifikan mengingat RRT yang merupakan negara sentra pandemi dan menjadi negara utama pemasok porang di Jepang. Impor porang asal RRT turun sebesar -22,9% di tahun 2020 atau memiliki trend penurunan -4,9% per tahun selama 2016-2020. Sementara itu, AS berada di posisi kedua setelah RRT sebagai pemasok utama porang di pasar Jepang dengan pangsa sebesar 0,09% di tahun 2020 dan Indonesia sendiri menempati urutan keempat sebagai pemasok porang dengan pangsa sebesar 0,03% di tahun 2020.

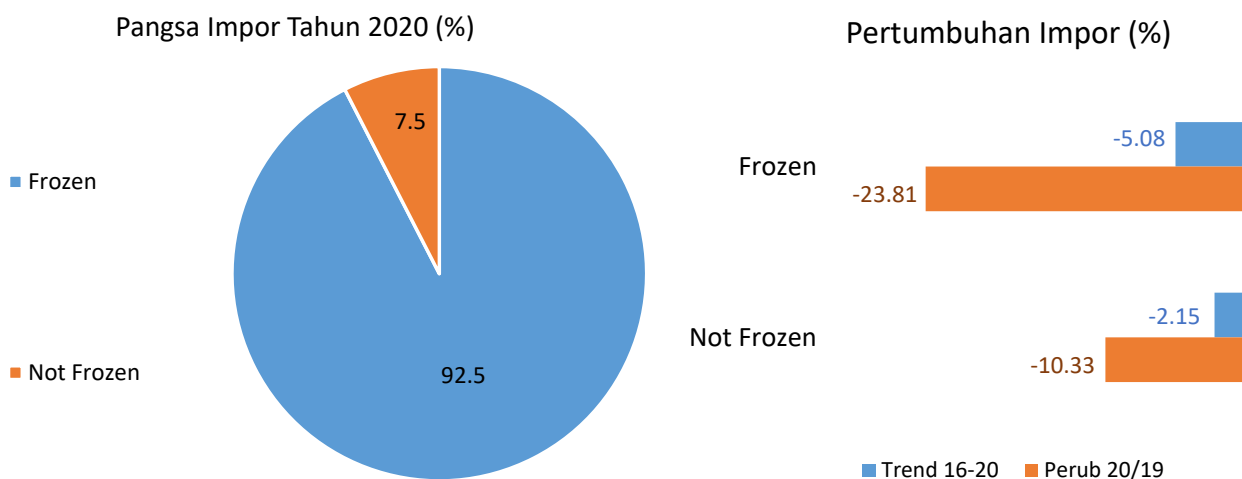


Grafik 2.4 Perkembangan Impor Porang di Jepang berdasarkan Negara Asal

Sumber: Trademap, 2021

Diantara negara pemasok porang tersebut, impor porang asal Amerika Serikat (AS) menjadi satu-satunya yang menunjukkan pertumbuhan positif sepanjang tahun 2020. Di tahun 2020, impor porang asal AS meningkat 73,9% dibandingkan impornya di tahun 2019 atau mengalami pertumbuhan sebesar 139,1% per tahun. Di sisi lain, impor porang asal Taiwan, Vietnam dan Indonesia menunjukkan pertumbuhan negatif baik di tahun 2020 maupun *trend* selama lima tahun terakhir. Meskipun impor asal Indonesia mengalami penurunan yang relatif rendah yaitu sebesar -13,3% di tahun 2020, namun *trend* penurunan impornya dalam lima tahun terakhir relatif tinggi hingga mencapai 19,4% per tahun selama 2016-2020. Oleh karena itu, dalam melakukan penetrasi pasar porang Indonesia ke Jepang setidaknya Indonesia perlu berhati-hati terhadap kinerja ekspor porang RRT dan AS yang menjadi kompetitor utama Indonesia di pasar porang Jepang.

Adapun dilihat berdasarkan jenis produknya, sebagian besar produk porang (HS 071440) diimpor oleh Jepang dalam keadaan beku. Pada tahun 2020, nilai impor porang beku di Jepang mencapai USD 42,2 juta atau sebesar 92,5% terhadap total impor porang. Sementara itu, impor porang dalam keadaan selain beku mencapai USD 3,4 juta atau sebesar 7,5% terhadap impor porang di tahun 2020. Namun demikian, pertumbuhan impor porang beku mengalami penurunan yang lebih dalam dibanding impor porang dalam keadaan tidak beku. Impor porang beku turun -23,8% di tahun 2020 dengan trend yang mengalami penurunan sebesar -5,1% selama 2016-2020. Sementara pertumbuhan impor borang dalam keadaan tidak beku (*not frozen*) juga turun sebesar -10,3% di tahun 2020 dengan tren penurunan sebesar -2,2% selama 2016-2020.

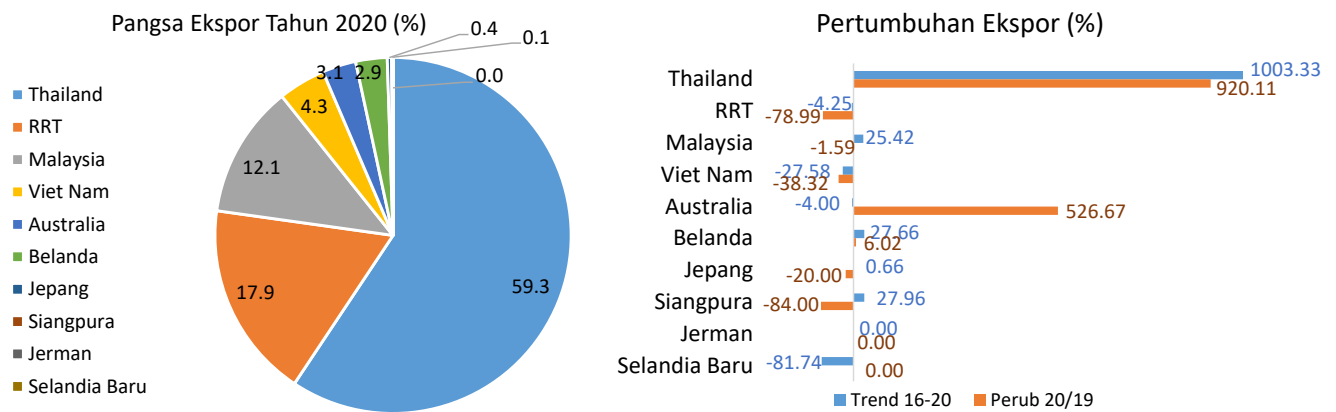


Grafik 2.5 Perkembangan Impor Porang di Jepang berdasarkan Produk

Sumber: Trademap, 2021

Selanjutnya, jika dilihat dari kemampuan ekspor produk porang Indonesia, ekspornya pada tahun 2020 baru mencapai USD 3,1 juta. Kinerja ekspor tersebut menunjukkan mengalami penurunan sebesar 12,7% dibanding ekspornya tahun 2019. Meskipun demikian, pertumbuhan ekspornya selama 2016-2020 mengalami

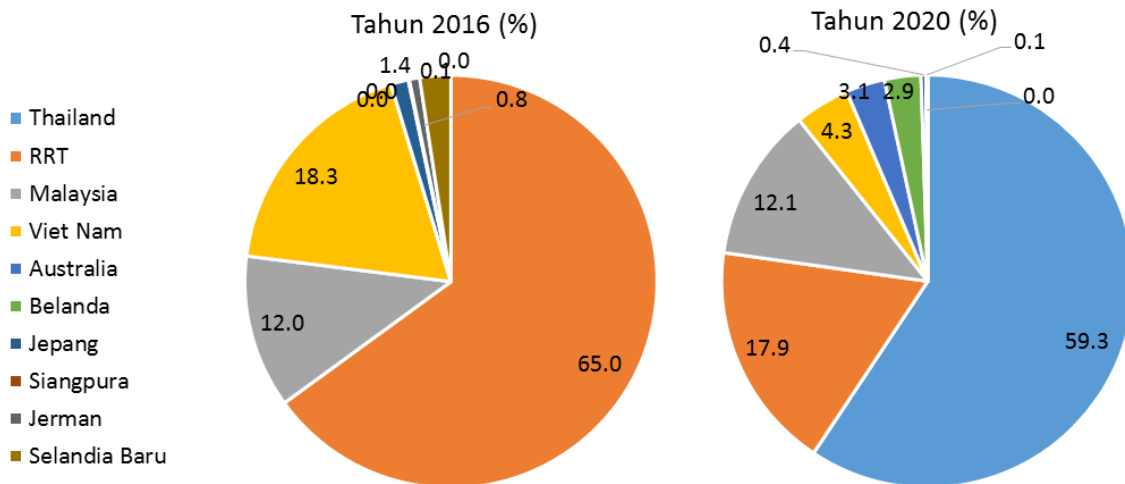
trend peningkatan signifikan sebesar 18,4% per tahun. Lebih lanjut, ekspor produk porang ke beberapa negara mitra menunjukkan kinerja yang sangat baik. Sementara itu, selama semester I 2021, ekspor porang Indonesia yang masuk dalam HS 071440 mencapai USD 497,9 ribu, turun -40,0% YoY.



Grafik 2.6 Ekspor Porang Indonesia berdasarkan Negara Tujuan

Sumber: Trademap, 2021

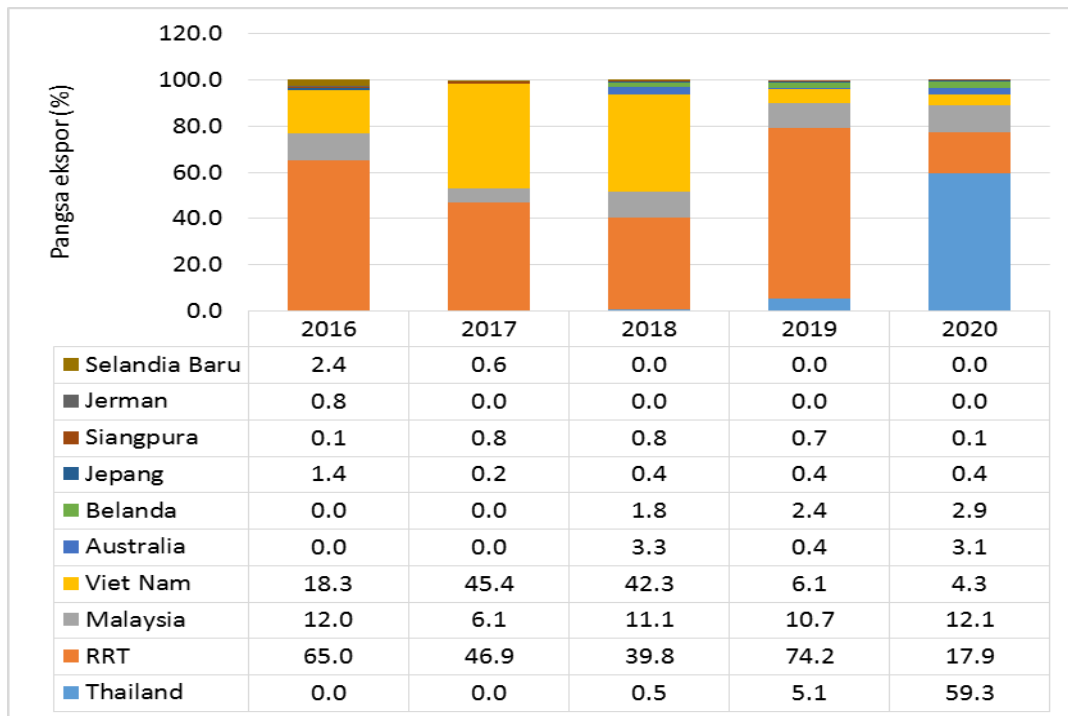
Pasar ekspor porang Indonesia didominasi oleh Thailand dengan pangsa sebesar 59,3% terhadap total ekspor porang Indonesia di tahun 2020, diikuti oleh RRT dengan pangsa ekspor sebesar 17,9%, Malaysia sebesar 12,1%, Vietnam sebesar 4,3% dan Australia sebesar 3,1%. Ekspor ke Thailand dan Australia naik signifikan di tahun 2020 dengan masing-masing peningkatan sebesar 920,1% dan 526,7%. Adapun pangsa ekspor ke Jepang masih sebesar 0,4% di tahun 2020 dan mengalami penurunan -20,0% dibanding ekspor di tahun 2019. Meskipun demikian, ekspor ke Jepang masih menunjukkan pertumbuhan positif selama 2016-2020 walau relatif kecil yaitu sebesar 0,7% per tahun. Jika dibandingkan dengan ekspor porang Indonesia di tahun 2016, pasar utama tujuan ekspor adalah RRT dengan pangsa ekspor 65% terhadap total ekspor porang tahun 2016, diikuti oleh Vietnam dengan pangsa sebesar 18,3%. Selain itu, Jepang justru menempati urutan kelima terbesar sebagai pasar tujuan ekspor porang di tahun 2016 dengan pangsa sebesar 1,4%.



Grafik 2.7 Pangsa Ekspor Porang Indonesia Tahun 2016 dan 2020

Sumber: Trademap, 2021

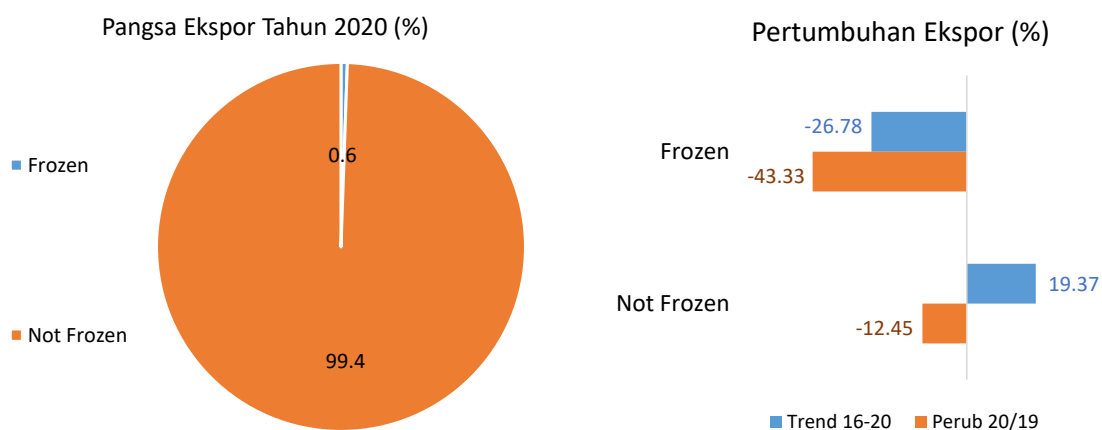
Namun demikian, jika dilihat lebih seksama, negara yang menjadi tujuan ekspor porang Indonesia selama lima tahun terakhir sangatlah dinamis. RRT, Malaysia dan Vietnam selalu menjadi negara tujuan ekspor terbesar bagi porang Indonesia selama 2016-2019 dengan pangsa ekspor yang berfluktuasi. Namun, di tahun 2020, ekspor ke Thailand meningkat sangat signifikan sehingga merebut posisi pertama sebagai negara tujuan ekspor porang Indonesia meskipun di tahun-tahun sebelumnya ekspor ke Thailand sangat kecil. Di sisi lain, ekspor ke Vietnam yang selama 2016-2018 menunjukkan kinerja yang sangat baik, mulai menunjukkan pelemahan di tahun 2019 dan 2020 sehingga pangsa ekspornya semakin tergerus di dua tahun terakhir tersebut. Adapun ekspor ke Jepang mulai mengalami penurunan di tahun 2017, tetapi kembali mengalami peningkatan di tahun 2018 dan berhasil mempertahankan pangsa ekspornya sebesar 0,4% hingga di tahun 2020. Dinamika tujuan ekspor porang Indonesia ini perlu mendapat perhatian khusus baik dari pemerintah maupun para eksportir.



Grafik 2.8 Perkembangan Pangsa Ekspor Porang Indonesia 2016-2020

Sumber: Trademap, 2021

Sementara itu, berdasarkan jenis produknya, ekspor porang Indonesia justru hampir semuanya diekspor dalam keadaan tidak beku. Ekspor porang dalam keadaan tidak beku ini mencapai 99,4% terhadap total ekspor porang Indonesia di tahun 2020. Selama 2016-2020, ekspor produk porang tersebut menunjukkan *trend* pertumbuhan yang signifikan sebesar 19,4% per tahun meskipun di tahun 2020 mengalami penurunan sebesar 12,5%. Hal ini justru menunjukkan perbedaan dengan impor porang Jepang yang justru sebagian besar diimpor dalam bentuk beku. Hal ini tentu perlu menjadi perhatian bagi para eksportir porang Indonesia yang ingin memasuki pasar Jepang bahwa impor Jepang banyak dilakukan dalam bentuk beku.

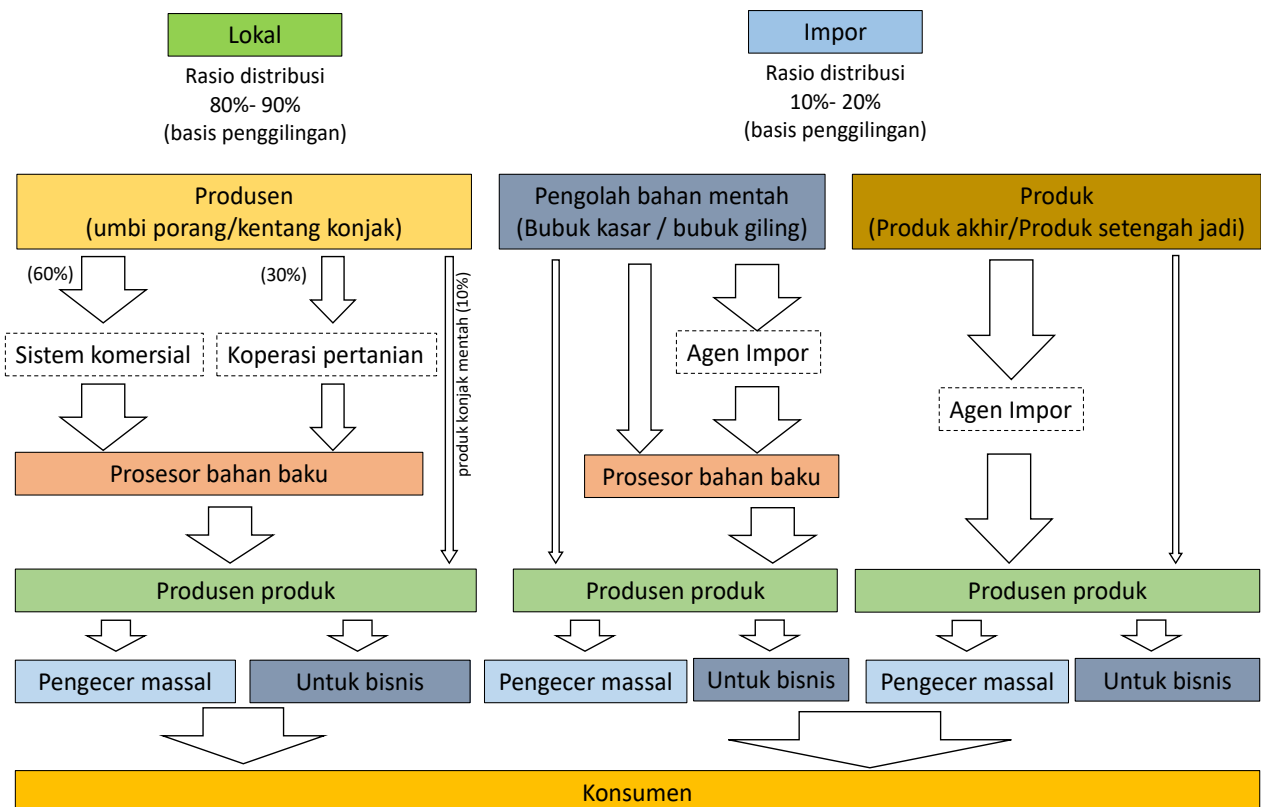


Grafik 2.9 Ekspor Porang Indonesia berdasarkan Produk

Sumber: Trademap, 2021

2.3 SALURAN DISTRIBUSI

Konsumsi dan distribusi porang di Jepang sebagian besar, sekitar 80%-90% (basis penggilingan), merupakan porang lokal. Sementara itu, porang impor hanya sekitar 10%-20% (basis penggilingan) (*Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery/MAFF Jepang, 2019*). Umbi porang atau disebut juga dengan kentang *konjac* dalam negeri dibeli oleh *processor* bahan baku seperti perusahaan pengolah tepung kasar dan bubuk penggilingan di area produksi. Jalur distribusi porang dalam negeri ke *processor* bahan baku tersebut paling banyak melalui sistem komersial sebesar 60% dari seluruh distribusi porang lokal. Sistem komersial yang dimaksud adalah sistem jual-beli pada umumnya. Sementara itu, 20% distribusi porang lokal melalui jalur koperasi pertanian. Porang yang telah diolah menjadi tepung atau bubuk porang oleh perusahaan pengolah tepung dibeli oleh produsen untuk diolah menjadi produk seperti konnyaku dan produk lainnya. Produsen juga dapat mengolah langsung dari umbi porang atau *konjac* mentah dengan membelinya langsung. Jalur distribusi langsung ke produsen ini mencakup 10% dari total distribusi porang lokal. Selanjutnya, produk akhir yang telah diolah didistribusikan ke konsumen melalui pengecer massal seperti supermarket ataupun melalui unit bisnis.



Gambar 2.5 Saluran Distribusi Porang di Jepang

Sumber: Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery/MAFF Jepang, 2020

Sementara itu, umbi porang atau kentang *konjac* impor, diimpor melalui dua jalur. Pertama, umbi porang diimpor oleh *processor* bahan baku melalui agen impor dalam bentuk tepung kasar atau halus. Bubuk penggilingan berkualitas rendah dicuci dengan alkohol dan dijual ke produsen produk. Impor tepung porang juga bisa

dilakukan langsung oleh *processor* bahan baku dan produsen produk tanpa melalui agen impor. Kedua, porang dalam bentuk produk jadi atau produk setengah jadi diimpor dalam jumlah besar, dikemas dalam potongan-potongan kecil oleh produsen produk dengan atau tanpa melalui agen impor. Selanjutnya, setelah diproses lebih lanjut lagi, produk porang didistribusikan ke konsumen melalui pengecer *massal* seperti supermarket ataupun melalui unit bisnis.

2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA

Salah satu produk porang Indonesia yang telah banyak dikenal di Jepang adalah mie kering *konjac* (*shirataki*) dengan merek "Purunpuan" dan *konjac* biji-bijian kering "konkirari biji-bijian" yang dikeluarkan oleh Tretes Co., Ltd. Berdasarkan informasi, *konjac* kering hanya dapat dibuat dengan kentang *konjac* propagul dari Indonesia atau dikenal dengan nama kentang *mukago konjac*. Oleh karena itu, mie kering *konjac* (*shirataki*) disebut juga *konjac* khas Indonesia.

Masaharu Ishii yang merupakan pendiri Tretes, juga mendirikan PT. Ambico. PT. Ambico menjadi pelopor manufaktur konnyaku dan *shirataki* di Indonesia. mie kering *konjac* (*shirataki*) dibuat di Indonesia, dikemas, dan diekspor ke Jepang dengan nama "Purunpuan" atau "perempuan" dalam bahasa Indonesia. Hampir 90% dari produk yang dihasilkan diekspor ke Jepang.

Mie Kering *Konjac* (*Shirataki*) "Purunpuan"

Produk Mie *Shirataki* ini dapat digunakan untuk berbagai hidangan seperti salad, hidangan tumis, hidangan rebus, hanya dengan beberapa menit rehidrasi. Produk ini populer karena teksturnya yang unik dan rasanya yang enak. Selain itu, produk ini juga dapat disimpan pada suhu kamar dalam waktu yang lama.

Konjac Biji-Bijian Kering "Konkirari Biji-Bijian"

Dibandingkan dengan beras, produk ini memiliki kalori 48% lebih rendah, kandungan kalsium 16 kali lebih banyak, dan serat makanan 8 kali lebih banyak. Kandungan tersebut menjadikan makanan sehat dengan manfaat nutrisi tinggi. Tidak hanya dapat dimasak seperti nasi, tetapi juga dapat dikombinasikan dengan bahan makanan lain seperti daging cincang, hamburger dan pangsit.



Gambar 2.6 Contoh Produk Olahan menggunakan Porang Asal Indonesia

Sumber: tretres.com, 2020

Kentang mukago *konjac* memiliki kualitas tertinggi di antara kentang *konjac*, dan tidak tumbuh di Jepang. Kentang Mukago konnyaku lokal tumbuh secara alami di hutan Jawa dipanen dan diolah menjadi "mie kering *konjac* (shirataki) ". Oleh karena itu, Kentang mukago konnyaku bebas pestisida dan dapat diolah menjadi makanan organik. Perbedaan utama mie kering *konjac* (shirataki) dan *konjac* normal adalah kandungan kalornya. *Konjac* mie kering memiliki 30 hingga 50 kalori per 100 gram (saat sirup pati yang mengeras dibilas dengan air panas), sementara *konjac* normal memiliki sekitar 7 kalori. Tekstur renyahnya sederhana, dan teksturnya unik, dengan tekstur *squishy* yang mirip dengan *konjac* biasa yang dibuat dengan metode *fluttering* dan tekstur yang sedikit kenyal. Dengan masuk dan diterimanya produk porang/*konjac* Indonesia dengan kualitas premium, diharapkan dapat meningkatkan dan memperbaiki persepsi produk porang Indonesia sehingga kinerja ekspor porang dapat meningkat.

BAB III

PERSYARATAN PRODUK

3.1 KETENTUAN PRODUK

Impor sayuran, buah-buahan dan produk olahan, termasuk porang, diatur oleh Undang-Undang Sanitasi Pangan, Undang-Undang Perlindungan Tanaman dan Undang-Undang Kepabeanan/ Undang-Undang Tindakan Sementara tentang Kepabeanan. Ketentuan tersebut diantaranya mengatur tentang spesifikasi dan standar umum makanan, batas maksimum residu pestisida pada makanan, serta ketentuan karantina dan impor.

3.1.1. Spesifikasi dan Standar Umum Makanan

Undang-Undang Sanitasi Pangan mengatur spesifikasi dan standar makanan yang meliputi komposisi umum makanan; standar pembuatan, pemrosesan dan persiapan pada makanan; standar penyimpanan; dan labeling pada makanan.

A. Komposisi umum

Di Undang-Undang Sanitasi Pangan diatur bahwa secara umum, makanan tidak boleh mengandung antibiotik atau zat antibakteri yang disintesis secara kimia, kecuali untuk kasus berikut:

- 1) Apabila bahan yang bersangkutan identik dengan bahan tambahan makanan yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan, tidak berpotensi mengganggu kesehatan manusia berdasarkan Pasal 10 Undang-Undang Sanitasi Pangan.
- 2) Ketika standar komposisi untuk zat tertentu yang bersangkutan telah ditetapkan.
- 3) Apabila produk pangan yang bersangkutan telah dibuat atau diproses menggunakan bahan pangan yang memenuhi standar komposisi yang dimaksud pada butir 2) di atas.

B. Standar Pembuatan, Pemrosesan dan Persiapan pada Makanan

Standar pembuatan, pemrosesan dan persiapan umum pada makanan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang Sanitasi Pangan yang berkaitan langsung dengan produk porang diantaranya sebagai berikut:

- 1) Selama pembuatan atau pemrosesan makanan apa pun, makanan tidak boleh diradiasikan. Namun, hal ini tidak berlaku jika makanan diradiasikan selama proses apapun dalam pembuatan atau pengolahan makanan asalkan dosis radiasi pada makanan tidak lebih dari 0,10 Gy.
- 2) Apabila makanan akan diproduksi dengan menggunakan mikroorganisme yang diperoleh dengan menggunakan teknologi DNA rekombinan, makanan tersebut harus diproduksi dengan menggunakan metode yang diakui

memenuhi standar yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan di Jepang.

- 3) Selama pembuatan dan pemrosesan makanan, bahan tambahan yang tidak memenuhi standar tidak boleh digunakan.

C. Standar Penyimpanan

Standar penyimpanan makanan secara umum diatur sebagai berikut:

- 1) Jika makanan akan disimpan dengan menggunakan pendingin es serut selain es serut untuk makanan dan minuman, es serut yang digunakan harus telah diuji negatif untuk basil koliform.
- 2) Selain itu, antibiotik tidak boleh digunakan pada saat penyimpanan makanan. Namun, hal ini tidak berlaku untuk bahan tambahan makanan yang oleh Menteri Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan didefinisikan sebagai zat yang tidak menimbulkan risiko bagi kesehatan manusia sebagaimana diatur dalam Undang-Undang.
- 3) Makanan tidak boleh terkena radiasi yang sengaja dilakukan untuk meningkatkan masa simpan.

D. Standar Kualitas




Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang menetapkan standar untuk produk pertanian yang dikenal dengan nama JAS (*Japan Agricultural Standards*). Terdapat dua kategori standar JAS, yaitu (1) JAS umum yang mengatur kualitas seperti komposisi dan pengkategorian produk berdasarkan kualitasnya, serta (2) JAS khusus yang mengatur standar metode produksi, seperti produk organik. Produk yang memiliki label JAS mengindikasikan bahwa produk tersebut telah memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Saus dan bumbu olahan termasuk produk yang ditetapkan standar kualitasnya oleh JAS. Untuk produk porang, khususnya porang organik, dapat mengikuti standar JAS organik. Sementara itu, untuk porang yang ditanam dengan metode umum (non-organik) tidak diatur standar kualitasnya dalam JAS. Di sisi lain, produk olahan porang, seperti konnyaku memiliki standar kualitas JASnya tersendiri.

Adapun sistem sertifikasi JAS dirancang untuk memastikan keandalan label JAS melalui sertifikasi dari Badan Sertifikasi Terdaftar (*Registered Certifying Bodies/ RCB*) yang merupakan organisasi pihak ketiga. Produser atau siapapun yang telah terdaftar sebagai RCB dapat menilai produk mereka sendiri atau menginspeksi proses produksinya dan mencantumkan label JAS pada produk mereka. Lembaga atau badan sertifikasi dari negara manapun dapat mengajukan status sebagai RCB di Jepang. Dengan demikian, produk impor yang akan masuk ke Jepang dapat mencantumkan label JAS dari negara asalnya melalui RCB negara masing-masing.

E. Labelling

Terkait label JAS, terdapat beberapa tipe label yang mengindikasikan keterangan tertentu.

Tabel 3.1 Tipe Label JAS

Label JAS	Keterangan
	JAS umum (General JAS) Untuk makanan dan produk kehutanan yang memenuhi standar kualitas JAS, seperti komposisi dan kategorian produk berdasarkan kualitasnya
	JAS khusus (Specific JAS) Untuk makanan yang memenuhi standar JAS dalam hal metode produksi yang khusus, atau untuk makanan yang memenuhi standar JAS untuk kualitas tertentu (dibandingkan dengan produk makanan umum).
	JAS organik (Organic JAS) Untuk produk pertanian yang memenuhi standar JAS organik. Produk yang tidak ada label JAS organik ini tidak dapat disebut sebagai produk organik.

Sumber: Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan Jepang

Selain pencantuman label JAS, terdapat ketentuan lain terkait pelabelan produk makanan yang tertuang dalam Standar Pelabelan Makanan. Standar ini berlaku untuk hampir semua jenis produk makanan, kecuali makanan segar, minuman beralkohol, dan produk yang diproduksi oleh perusahaan yang memiliki jumlah pekerja kurang dari 20 orang atau produk yang diimpor oleh perusahaan yang memiliki pekerja kurang dari lima orang. Dalam hal produk impor, kewajiban atau tanggung jawab pemenuhan standar pelabelan ini dilimpahkan kepada importir dan tidak membutuhkan pemenuhan standar pelabelan pada saat proses bea masuk.

Standar pelabelan makanan tersebut setidaknya mengatur beberapa hal, antara lain:

- 1) Label harus memuat informasi mengenai nama dan alamat produsen (pabrik) dan distributor.
- 2) Label harus memuat informasi mengenai alergen. Terdapat 7 alergen yang wajib dicantumkan dalam pelabelan dan 20 alergen yang pencantumannya direkomendasikan. Alergen yang wajib meliputi telur, susu, soba, gandum, kacang, kepiting, udang, sementara alergen yang direkomendasikan meliputi abalon, makarel, cumi-cumi, salmon, roe salmon, kacang mete, walnut, jamur

matsutake, wijen, kedelai, yam, apel, pisang, kiwi, jeruk, persik, daging sapi, ayam, gelatin, babi.

- 3) Dalam setiap kemasan makanan olahan harus mencantumkan label nutrisi atau informasi gizi. Produsen atau importir dapat menentukan takaran saji yang tepat dalam label informasi gizi tersebut. Standar pelabelan terkait informasi gizi membedakan komponen informasi gizi menjadi tiga kelompok: wajib, sukarela tapi dianjurkan, dan sukarela (Tabel 3.3). Selain itu, importir diperbolehkan untuk mengubah informasi gizi produk impor ke dalam format standar pelabelan ini.

Tabel 3.2 Kelompok Komponen Informasi Gizi

Pelabelan	Komponen gizi
Wajib	Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat, Sodium
Sukarela tapi dianjurkan	Lemak jenuh, Serat pangan
Sukarela	Asam Lemak n-3, Asam Lemak n-6, Karbohidrat, Gula, Kolesterol, Vitamin dan Mineral

- 4) Produsen atau importir diperbolehkan untuk mengidentifikasi masing-masing bahan dari campuran atau gabungan bahan baku jika nama atau deskripsi gabungan bahan baku tersebut tidak komprehensif bagi konsumen, atau jika gabungan bahan baku tersebut hanya merupakan gabungan dari bahan baku utama dan nama gabungan bahan baku tidak memiliki info yang berarti bagi konsumen. Berikut adalah contoh gabungan bahan baku:

Sebelumnya	<i>Baking mix</i> (tepung, gula, tepung jagung, bubuk almond, lainnya (termasuk telur)), mentega, <i>baking powder</i> , esens
<i>Standard Labeling</i>	Tepung, gula, tepung jagung, bubuk almond, bubuk kakao, kuning telur kering (termasuk telur), garam, <i>baking powder</i> , esens

Setiap kemasan harus menyertakan informasi nama produk, instruksi penyimpanan yang tepat, tanggal kadaluarsa, informasi produsen/penjual, alergen (jika ada) dan *L-phenylalamine* (jika ada). Ketentuan ini tidak terbatas pada ukuran kemasan produk seperti aturan sebelumnya yang mengizinkan untuk produsen menghilangkan beberapa informasi jika kemasan produk kurang dari 30 cm².

3.1.2 Batas Maksimum Residu Pestisida pada Makanan

Makanan yang memiliki tingkat pestisida, aditif pakan, atau obat hewan yang lebih tinggi daribatas maksimum residu yang diatur dilarang dijual di Jepang. Standar residu pestisida di Jepang mengadopsi sistem negatif sampai tahun 2006, di mana

pestisida tidak akan dikendalikan jika tidak ada persyaratan untuk itu. Namun, amandemen undang-undang memperkenalkan sistem daftar positif, dengan demikian distribusi produk saat ini pada prinsipnya dilarang jika mengandung pestisida tingkat tertentu,

Mulai tahun 2011, importir diperintahkan oleh Menteri Kesehatan Jepang untuk melakukan pemeriksaan terhadap bahan pangan yang berpotensi tinggi melanggar ketentuan Undang-Undang Sanitasi Makanan, sehingga produk sayuran dan buah impor harus menjalani pengujian wajib terlepas dari negara asalnya,

Batas dasar yaitu jumlah maksimum residu yang tidak menyebabkan kerusakan pada kesehatan manusia, telah ditetapkan sebesar 0,01 ppm berdasarkan ketentuan Pasal 11 Undang-Undang Sanitasi Pangan. Di sisi lain, terdapat 66 zat dari bahan baku termasuk bahan kimia pertanian, telah ditetapkan oleh Menteri sebagai “zat yang sangat tidak mungkin menyebabkan kerusakan pada kesehatan manusia” (zat di luar cakupan daftar positif), dengan rincian sebagai berikut:.

Tabel 3.3 Daftar zat yang Dinyatakan Tidak Berpotensi Menyebabkan Kerusakan pada Kesehatan Manusia

1. Zinc	23. Silicon	45. Paraffin
2. Azadirachtin	24. Diatomaceous earth	46. Barium
3. Ascorbic acid	25. Cinnamic aldehyde	47. Valine
4. Astaxanthin	26. Cobalamin	48. Pantothenic acid
5. Asparagine	27. Choline	49. Biotin
6. beta-apo-8'-carotene acid ethyl ester	28. Shiitake mycelia extracts	50. Histidine
7. Alanine	29. Sodium bicarbonate	51. Hydroxypropyl starch
8. Allicin	30. Tartaric acid	52. Pyridoxine
9. Arginine	31. Serine	53. Propylene glycol
10. Ammonium	32. Selenium	54. Magnesium
11. Sulfur	33. Sorbic acid	55. Machine oil
12. Inositol	34. Taurine	56. Marigold coloring
13. Chlorine	35. Thiamine	57. Mineral oil
14. Oleic acid	36. Tyrosine	58. Methionine
15. Potassium	37. Iron	59. Menadione
16. Calcium	38. Copper	60. Folic acid
17. Calciferol	39. Paprika coloring	61. Iodine
18. beta-Carotene	40. Tocopherol	62. Riboflavin
19. Citric acid	41. Niacin	63. Lecithin
20. Glycine	42. Neem oil	64. Retinol
21. Glutamine	43. Lactic acid	65. Leucine
22. Chlorella extracts	44. Urea	66. Wax

Sumber: JETRO, 2011

3.1.3 Ketentuan Karantina Impor

Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Tanaman, sayuran dan buah segar yang diimpor harus menjalani prosedur karantina, termasuk penyaringan untuk kontaminasi hama atau tanaman berbahaya. Prosedur karantina yang dilakukan di bandar udara dan pelabuhan berada di bawah kewenangan Stasiun Karantina daerah.

Hama karantina untuk sayuran dan buah-buahan yang ditentukan dalam peraturan Penegakan Undang-Undang Perlindungan Tanaman meliputi lalat buah Mediterania, kompleks spesies *Bactrocera dorsalis* (lalat buah oriental), ngengat codling, nematoda penggali jeruk, jamur hawar api, dan lain-lain. Dengan demikian, impor sayuran dan buah-buahan yang terkontaminasi hama tersebut dilarang dari sejumlah negara dan wilayah. Namun, produk yang tertutup rapat dalam wadah untuk penjualan eceran, atau yang diawetkan dalam garam atau gula, dan makanan olahan dikecualikan dari pemeriksaan pabrik. Oleh karena itu, masih dimungkinkan untuk mengimpor produk tersebut meskipun produk tersebut termasuk dalam kategori wilayah dan barang untuk yang impornya dilarang berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Tanaman.

Produk impor dinyatakan lulus pemeriksaan jika tidak melanggar pembatasan impor berdasarkan Pasal 6 Undang-Undang Perlindungan Tanaman, tidak termasuk dalam kategori impor yang dilarang, dan bebas dari hama karantina. Namun, perawatan harus tetap dilakukan karena serangan hama atau tanaman berbahaya dapat terjadi selama proses penyimpanan dan transportasi, meskipun tidak ada kontaminasi selama tahap produksi. Undang-Undang Perlindungan Tanaman juga mengatur bahwa produk dengan tanah yang melekat padanya tidak dapat diizinkan untuk diimpor. Oleh karena itu, tanah apa pun harus dihilangkan dari produk sebelum proses impor.

3.1.4 Tarif Impor

Selain ketentuan standar produk dan karantina impor, terdapat ketentuan tarif bea masuk impor produk porang yang diberlakukan di Jepang (Tabel 3.4). Secara umum, impor produk porang di Jepang berkisar antara 10%-15%. Namun demikian, impor porang dapat dibebaskan bea masuknya dengan menggunakan preferensi FTA melalui skema *Indonesia-Japan Economic Partnership Agreement* (IJEPA).

Tabel 3.4 Tarif Impor Produk Porang di Jepang

Kode HS	Deskripsi	Umum	WTO	FTA
0714.40.100	Taro (<i>Colocasia</i> spp.), frozen	10%	10%	free
0714.40.200	Taro (<i>Colocasia</i> spp.), other	15%	9%	free

Sumber: Japan customs, 2021

3.2 KETENTUAN PEMASARAN

Pada dasarnya tidak terdapat ketentuan pemasaran khusus untuk produk pertanian termasuk porang di pasar Jepang. Ketentuan pemasaran yang meliputi ketentuan produk, standar kualitas serta pelabelan pada umumnya sudah dijelaskan pada Bab 3.1. Beberapa cara untuk memasarkan produk makanan olahan (saus dan bumbu lain) Indonesia di pasar Jepang diantaranya dengan mengikuti pameran dagang, menggunakan agen atau distributor, mendirikan kantor, dan pemasaran secara langsung.

Mengikuti Pameran Dagang

Jepang termasuk negara dengan pasar yang sangat kompetitif. Perusahaan bisnis biasanya jarang merespons permintaan pertemuan bisnis jika perusahaan yang mengajukan permintaan belum dikenal. Sebaliknya, mereka lebih memilih menemukan produk baru atau mencari pemasok baru melalui pameran dagang besar. Oleh karena itu, salah satu cara yang efektif untuk memasuki pasar makanan olahan (saus) di Jepang adalah dengan berpartisipasi dalam pameran dagang yang diselenggarakan di Jepang sehingga dapat berinteraksi langsung dengan calon pembeli atau mengikuti *business matching* yang diselenggarakan oleh instansi promosi milik pemerintah di negara akreditasi dalam hal ini ITPC yang sudah banyak memiliki relasi di pasar Jepang.

Menggunakan Agen atau Distributor

Bagi banyak perusahaan, membangun kehadiran langsung di Jepang adalah cara terbaik untuk memasuki pasar Jepang. Namun, langkah pertama yang lebih realistis bagi banyak perusahaan kecil atau menengah adalah penggunaan distributor atau agen. Memilih seorang wakil dan merundingkan syarat-syarat persetujuannya memerlukan perhatian yang cermat. Kebanyakan pebisnis Jepang lebih suka berbisnis dengan seseorang yang telah dikenalkan dengan baik dan bertemu langsung, seringkali oleh pihak perantara yang tepercaya. Pihak ketiga yang tepat untuk pengenalan tersebut dapat mencakup perusahaan Jepang lainnya, perusahaan Indonesia yang telah berhasil melakukan bisnis di Jepang, bank, asosiasi perdagangan, kamar dagang, serta Organisasi Perdagangan Eksternal Jepang (JETRO).

Distributor di Jepang biasanya mencakup wilayah atau industri tertentu. Importir sering ditunjuk sebagai agen tunggal untuk seluruh negeri. Terkadang pemberian eksklusivitas mungkin diperlukan untuk memastikan komitmen yang kuat oleh agen Jepang terhadap perluasan penjualan.

Di bawah kontrak agen, pemasok biasanya menagih agen dengan jumlah yang sama dengan yang akan dijual agen kepada pelanggan ("*back-to-back*"). Pemasok kemudian membayar komisi penjualan kepada agen dengan persentase yang ditentukan dalam kontrak atau perjanjian agen. Di bawah kontrak distribusi, pemasok menjual produk kepada distributor, yang kemudian bebas menambahkan harga beli berapa pun *markup* yang dipilihnya dalam menentukan harga jual kepada

pelanggan. Tarif komisi bervariasi sesuai dengan produk dan persyaratan kontrak. Secara umum, komisi penjualan berkisar antara 10 hingga 20% untuk transaksi "spot" (satu kali atau tidak teratur), dan dari 5 hingga 10% untuk transaksi bisnis reguler dan berkelanjutan.

Pemasaran langsung

Pemasaran langsung di Jepang meliputi pemesanan melalui pos, pemasaran jarak jauh, televisi tanggapan langsung, dan penjualan melalui internet. Menurut Federasi Asosiasi Penjualan Langsung Dunia (WFDSA), Jepang adalah pasar penjualan langsung terbesar ke-5 di dunia, dengan USD 15,6 miliar pada 2019, setelah Amerika Serikat, RRT, Korea Selatan, dan Jerman, mewakili 8,7% dari penjualan global. Kategori terbesar adalah kosmetik dan perawatan pribadi (39%), kesehatan (24%), dan barang-barang rumah tangga dan barang-barang tahan lama (19%).

Menurut Asosiasi Pemasaran Langsung Jepang, cara paling populer untuk mengumpulkan informasi produk adalah dengan internet melalui komputer, diikuti oleh internet melalui perangkat seluler, dan katalog cetak. Kaum muda sangat mahir dalam mengumpulkan informasi produk melalui perangkat seluler. Pemasar langsung Jepang menggunakan situs web yang dioptimalkan untuk PC dan perangkat seluler untuk menjangkau konsumen. Eksportir Indonesia yang ingin menjual produk yang menargetkan anak muda Jepang perlu mengoptimalkan platform mereka untuk akses seluler.

3.3 METODE TRANSAKSI

Terdapat beberapa metode yang digunakan untuk melakukan pembayaran ekspor ke Jepang: pembayaran secara tunai di muka, *letter of credit*, *promissory note*, *documentary collection or draft*, *open account* dan penjualan konsinyasi. Faktor utama dalam menentukan metode pembayaran adalah tingkat kepercayaan terhadap kemampuan dan kemauan pembeli untuk membayar. *Letter of credit* (L/C) umumnya digunakan sebagai metode transaksi karena metode ini tidak dapat dibatalkan dan metode ini menawarkan perlindungan kepada eksportir Indonesia maupun importir Jepang. Karena perusahaan perdagangan besar Jepang sering bertindak sebagai perantara ke perusahaan kecil dan menengah, L/C sering dikeluarkan atas nama mereka dan bukan atas nama pengguna akhir produk.

Opsi pembayaran lain adalah penggunaan *documentary collection or draft* atau *open account* dengan asuransi kredit internasional yang memungkinkan importir melakukan kredit. Opsi ini juga dapat melindungi eksportir jika pembeli bangkrut atau tidak dapat membayar melalui asuransi kredit internasional. *Promissory note* (yakusoku tegata) adalah metode pembayaran yang banyak digunakan di Jepang tetapi terkadang tidak dikenal oleh eksportir Indonesia. *Promissory notes* adalah IOU (sebuah dokumen informal mengenai hutang) dengan janji untuk membayar di kemudian hari, biasanya 90 hingga 120 hari. Bank sering memberikan pembiayaan jangka pendek melalui diskon dan *rollover* dari nota. Anjak piutang dan bentuk-bentuk

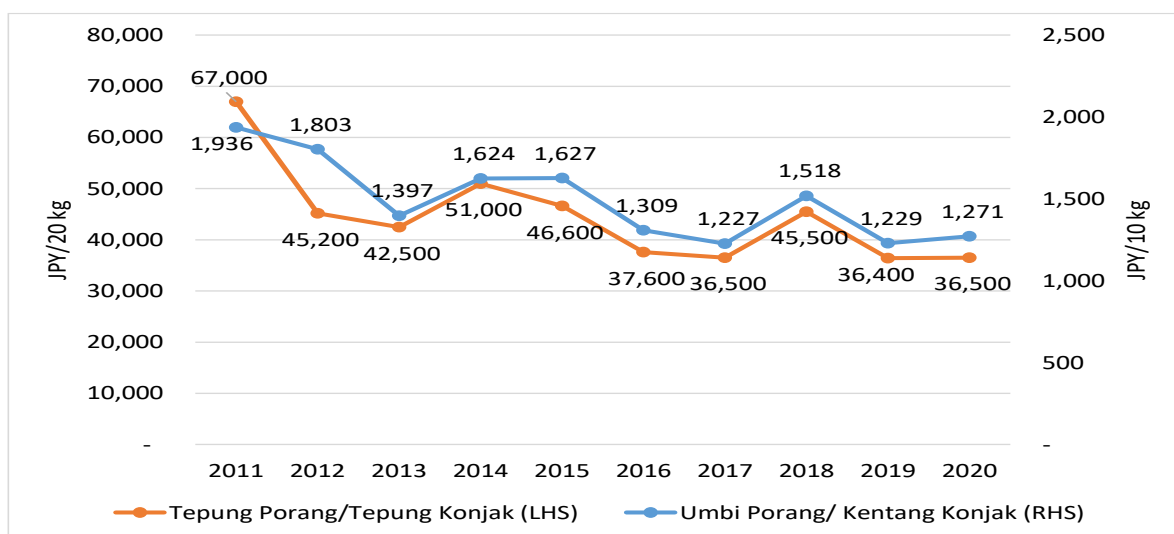
lain dari piutang pembiayaan (baik dengan atau tanpa jaminan) tidak umum di Jepang, dan pengusaha yang lebih konservatif menemukan pengaturan semacam itu sebagai pelanggaran terhadap "hubungan" antara pembeli dan penjual.

Selain beberapa metode pembayaran di atas, berdasarkan Nota Kesepahaman antara Kementerian Keuangan Jepang dan Bank Indonesia (BI), perdagangan bilateral dan investasi langsung antara Indonesia-Jepang kini dapat dibayar menggunakan mata uang lokal (*local currency settlement/LCS*) masing-masing negara. Transaksi menggunakan LCS adalah penyelesaian transaksi perdagangan antara dua negara yang dilakukan dalam mata uang masing-masing negara di mana proses akhir transaksinya dilakukan di dalam yurisdiksi wilayah negara masing-masing. Kerja sama ini dijalankan berdasarkan penggunaan kuota atau penawaran nilai tukar secara langsung dan melalui perdagangan antar bank, baik dengan mata uang Yen maupun Rupiah.

3.4 INFORMASI HARGA

Berdasarkan data dan informasi dari Kementerian Pertanian, Kehutanan dan Perikanan Jepang, harga porang dan tepung porang mengalami penurunan selama sepuluh tahun terakhir masing-masing sebesar 4,2% dan 4,7% per tahun. Harga umbi porang/kentang *konjac* pada tahun 2020 mencapai JPY 1.271 per 10 kg. Harga ini jauh lebih rendah dibanding harga porang pada tahun 2011 yang mencapai JPY 1.936 per 10 kg. Meskipun demikian, harga porang di tahun 2020 telah mengalami peningkatan sebesar 3,4% dibanding harganya di tahun 2019.

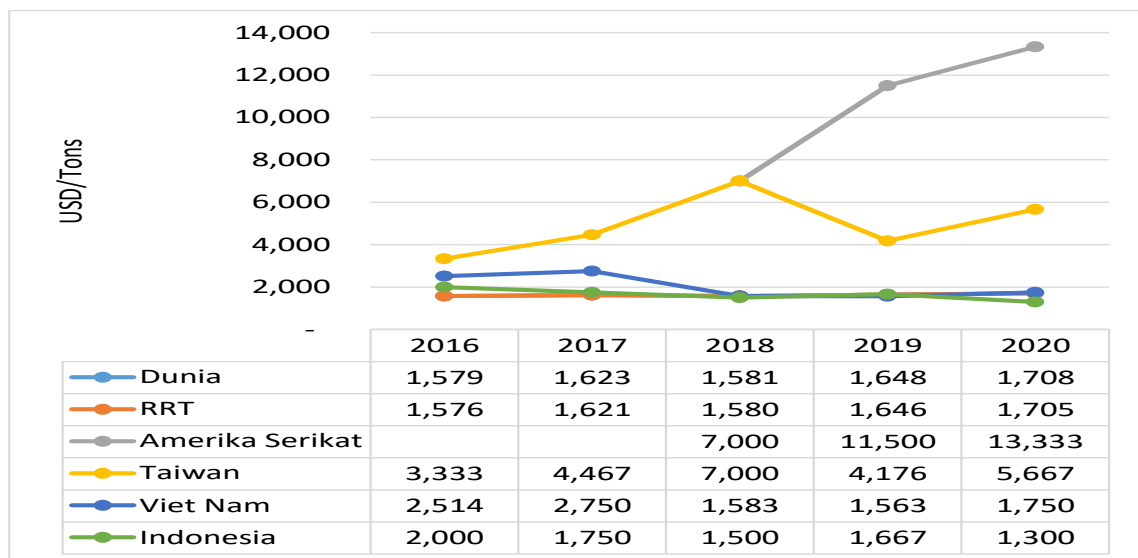
Sementara itu, harga tepung porang/tepung *konjac* mencapai JPY 36.500 per 20 kg di tahun 2020. Di tahun 2011, harga tepung porang sangat tinggi yaitu mencapai JPY 67.000 per 20 kg atau 1,8 kali lebih mahal. Meskipun harga tepung porang kini terbilang lebih murah, harganya di tahun 2020 ini telah mengalami sedikit peningkatan sebesar 0,3% dibanding harganya di tahun 2019.



Grafik 3.1 Perkembangan Harga Porang Domestik Jepang

Sumber: Ministry of Agriculture, Forestry and Fishery/MAFF Jepang, 2020

Di sisi lain, harga impor porang berdasarkan *unit value* menunjukkan trend peningkatan sebesar 1,7% per tahun dalam lima tahun terakhir (2016-2020). Harga impor dari dunia pada tahun 2016 mencapai USD 1.579/ton dan meningkat hingga mencapai USD 1.708/ton di tahun 2020. Harga impor dari tiga negara utama yaitu RRT, Amerika Serikat, dan Taiwan juga mengalami peningkatan dalam lima tahun terakhir masing-masing sebesar 1,7%, 38,0% dan 10,5% per tahun. Selain tiga negara tersebut, impor porang asal Vietnam dan Indonesia justru mengalami trend penurunan masing-masing sebesar -12,1% dan -8,7% per tahun. Diantara negara tersebut, harga porang tertinggi berasal dari Amerika Serikat yang mencapai USD 13.333/ton di tahun 2020, sementara harga terendah berasal dari Indonesia yang hanya sebesar USD 1.300/ton di tahun 2020.



Grafik 3.2 Perkembangan Harga Impor Porang dalam USD/Tons

Sumber: Trademap (diolah), 2021

3.5 KOMPETITOR

Pesaing dari sisi negara pemasok impor produk di Jepang, RRT merupakan negara utama pemasok porang di Jepang yang pangsa impornya mencapai 99,7% di tahun 2020. Selain RRT, Jepang juga mengimpor porang diantaranya dari Amerika Serikat dengan pangsa impor 0,09%, Taiwan dengan pangsa impor 0,07%, Vietnam dengan pangsa impor 0,06%, dan Indonesia dengan pangsa impor 0,03%.

Diantara negara pemasok porang tersebut, impor porang asal Amerika Serikat menjadi satu-satunya yang menunjukkan pertumbuhan positif. Di tahun 2020, impor porang asal Amerika Serikat meningkat 73,9% dibandingkan impornya di tahun 2019 atau mengalami pertumbuhan sebesar 139,1% per tahun selama 2018-2020. Di sisi lain, impor porang asal Taiwan, Vietnam dan Indonesia menunjukkan pertumbuhan negatif baik di tahun 2020 maupun trend selama lima tahun terakhir. Meskipun impor asal Indonesia mengalami penurunan yang relatif rendah yaitu sebesar -13,3% di tahun 2020, namun trend penurunan impornya dalam lima tahun terakhir relatif tinggi hingga mencapai 19,4% per tahun selama 2016-2020.

BAB IV KESIMPULAN

Pasar porang di Jepang secara umum masih potensial untuk dikembangkan oleh Indonesia dilihat dari tren dan struktur pasar di Jepang yang berkembang dengan baik. Secara spesifik, beberapa hal yang dapat disimpulkan dan perlu ditindaklanjuti dalam mengembangkan pasar porang di Jepang bagi Indonesia adalah sebagai berikut:

1. Selama 5 (lima) tahun terakhir, permintaan impor produk porang di Jepang secara umum mengalami pelemahan sebesar 4,9% per tahun. Impor produk porang tersebut juga turun cukup signifikan di tahun 2020, dimana impornya mencapai USD 45,6 juta, lebih rendah 22,9% dibanding impor tahun sebelumnya yang mencapai USD 59,2 juta. Namun demikian, pasar porang Jepang masih sangat potensial. Hal tersebut terlihat dari kinerja impor pada semester I 2021 yang naik 2,7 % YoY dibandingkan dengan periode yang sama tahun 2020.
2. RRT merupakan negara utama pemasok porang di Jepang yang pangsa impornya mencapai 99,7% di tahun 2020. Impor porang asal RRT turun sebesar 22,9% di tahun 2020 atau memiliki trend penurunan -4,9% per tahun selama 2016-2020. Selain RRT, Jepang juga mengimpor porang diantaranya dari Amerika Serikat (AS), Taiwan, Vietnam, dan Indonesia. Meskipun impor asal Indonesia mengalami penurunan yang relatif rendah yaitu sebesar -13,3% di tahun 2020, namun *trend* penurunan impornya dalam lima tahun terakhir relatif tinggi hingga mencapai 19,4% per tahun selama 2016-2020. Oleh karena itu, dalam melakukan penetrasi pasar porang Indonesia ke Jepang setidaknya Indonesia perlu berhati-hati terhadap kinerja ekspor porang RRT dan AS yang menjadi kompetitor utama Indonesia di pasar porang Jepang.
3. Berdasarkan jenis produknya, sebagian besar produk porang diimpor oleh Jepang dalam keadaan beku yang pangasanya mencapai 92,5% terhadap total impor porang di tahun 2020. Impor porang beku turun -23,8% di tahun 2020 atau trendnya mengalami penurunan sebesar -5,1% selama 2016-2020.
4. Jika dilihat dari kemampuan ekspor produk porang Indonesia, ekspornya pada tahun 2020 baru mencapai USD 3,1 juta, atau mengalami penurunan sebesar 12,7% dibanding ekspornya tahun 2019. Meskipun demikian, pertumbuhan ekspornya selama 2016-2020 mengalami *trend* peningkatan signifikan sebesar 18,4% per tahun.
5. Pasar ekspor porang Indonesia didominasi oleh Thailand dengan pangsa sebesar 59,3% terhadap total ekspor porang Indonesia di tahun 2020, diikuti oleh RRT dengan pangsa ekspor sebesar 17,9%, Malaysia sebesar 12,1%, Vietnam sebesar 4,3% dan Australia sebesar 3,1%. Adapun pangsa ekspor ke Jepang masih sebesar 0,4% di tahun 2020.

6. Porang Indonesia sebagian diekspor dalam keadaan tidak beku, berbeda dengan impor porang Jepang yang justru sebagian besar diimpor dalam bentuk beku. Hal ini tentu perlu menjadi perhatian bagi para eksportir porang Indonesia yang ingin memasuki pasar Jepang bahwa impor Jepang banyak dilakukan dalam bentuk beku.
7. Aplikasi porang di pasar Jepang sangat beragam mulai dari penggunaan sebagai bahan makanan, suplemen makanan, produk *skincare* dan peralatan kecantikan (*spons konjac*). *Trend* penggunaan produk porang di pasar Jepang tersebut dapat dijadikan sebagai *insight* dalam pengembangan porang khususnya yang ditujukan untuk ekspor. Selain itu, *trend* lainnya yang harus diperhatikan oleh eksportir yaitu produk porang organik dan produk porang dengan Halal sertifikat.
8. Impor porang yang masuk ke Jepang harus melalui prosedur karantina, termasuk penyaringan untuk kontaminasi hama atau tanaman berbahaya. Selain itu, makanan yang memiliki tingkat pestisida, aditif atau obat hewan yang lebih tinggi daripada batas maksimum residu yang telah ditetapkan dilarang dijual di Jepang. Oleh karena itu, impor porang juga perlu dilakukan pengujian terhadap residu pestisida. Ketentuan lainnya terkait produk porang diatur lebih lanjut dalam Undang-Undang Sanitasi Pangan. Batas untuk kandungan bahan kimia termasuk pestisida kimia yang terkandung dalam produk pertanian ditetapkan sebesar 0,01 ppm.
9. Secara umum, impor produk porang di Jepang berkisar antara 10%-15%. Namun demikian, impor porang dapat dibebaskan bea masuknya dengan menggunakan preferensi FTA yaitu melalui skema perjanjian *Indonesia-Japan Economic Partnership Agreement (IJEPA)*.
10. Distribusi produk porang domestik dapat melalui sistem komersial maupun koperasi pertanian dari produsen umbi porang ke pemroses bahan baku seperti industri penggilingan yang kemudian didistribusikan ke produsen produk dan ke konsumen akhir. Sementara distribusi porang impor dapat berupa umbi porang maupun produk porang jadi atau setengah jadi. Distribusi porang Impor dapat melalui atau tanpa melalui agen impor. Sebagian besar impor di Jepang dilakukan perusahaan trading atau industri pengolahan makanan (*manufacturer*) yang telah memiliki kemampuan untuk melakukan impor langsung.

LAMPIRAN

1. DAFTAR IMPORTIR, RETAILER, DAN ASOSIASI

Nama perusahaan/ organisasi	Telepon/Fax	Lokasi/website
Asosiasi Konnyaku Jepang	Telp: 03-5244-5299 FAX: 03-5577-4390	1-13 Kanda Nishikicho, Chiyoda-ku, Tokyo Room 302, lantai 3, Gedung Otemachi Hoei http://www.konnyaku.or.jp/
Japan Quality Assurance Organization (JQA)	TEL 81 (0)42-679-0246 / FAX : +81 (0)42-679-0170	4-4-4, Minamiosawa, Hachioji-shi, Tokyo 192-0364, Japan https://www.jqa.jp/english/safety/service/voluntary/sjqa/apply.html
Japan External Trade Organization (JETRO)		Ark Mori Building, 6F 12-32, Akasaka 1-chome, Minato-ku, Tokyo 107-6006 Japan https://www.jetro.go.jp/en/

2. DAFTAR PAMERAN

Nama Pameran	Waktu	Website
National Food Specialty Expo	7-8 Oktober 2021	https://www.nepconjapan.jp/en-gb.html
JFEX 2021 Japan International Food Expo	17-19 November 2021	https://www.jfex.jp/en-gb.html
FOODEX Japan 2022	8-11 Maret 2022	https://www.jma.or.jp/foodex/en/
IFIA Japan 2022 International Food Ingredients & Additives Exhibition & Conference	18-20 Mei 2022	https://www.ifiajapan.com/en

3. SUMBER INFORMASI YANG BERGUNA

Nama Organisasi	Website/ E-mail
Atase Perdagangan KBRI Tokyo	E-mail : atdag-jpn@kemendag.go.id ; trade@kbritokyo.jp ;
<i>Indonesian Trade Promotion Center (ITPC)</i> Osaka	Website : http://itpc.or.jp/ E-mail: itpc.osaka@kemendag.go.id
Balai Pendidikan dan Pelatihan Ekspor Indonesia (PPEI), Kementerian Perdagangan RI (informasi pelatihan prosedur ekspor)	Website: http://ppei.kemendag.go.id/en/
<i>Indonesia Design Development Center (IDDC)</i> , Kementerian Perdagangan RI (klinik konsultasi <i>design</i> produk, kemasan, dll)	Website : http://iddc.kemendag.go.id/service/design-clinic
<i>Japan External Trade Organization (JETRO)</i> Jakarta	Alamat: Summitmas 1, Lantai 6 Jl.Jend Sudirman Kav 61-62 Jakarta 12190 Tel: 62-21-5200264 (Hunting) Fax: 62-21-5200261 E-mail: jktjetro@jetro.go.jp
<i>Customs Japan</i> (informasi tarif bea masuk)	Website : https://www.customs.go.jp/english/