



MINISTRY OF TRADE
REPUBLIC OF INDONESIA

Indonesian Trade
Promotion Center

OSAKA

在大阪インドネシア共和国総領事館インドネシア貿易振興センター



LAPORAN ANALISIS INTELIJEN BISNIS

Rumput Laut (*Seaweeds*) HS 121221

sumber foto: <https://www.humnutrition.com/>

ITPC Osaka
2023

RINGKASAN EKSEKUTIF

Jepang merupakan importir utama rumput laut global yang menduduki peringkat ke-2 dengan pangsa 17,8% dari total impor rumput laut dunia. Selama selama 10 tahun terakhir tren impor tersebut terus menguat dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 1,0%. Di tahun 2022, impor rumput laut Jepang mencapai USD 190,02 Juta, tumbuh 5,99% YoY. Berdasarkan negara asal impornya, pemasok terbesar rumput laut Jepang di tahun 2022 adalah RRT, Korea Selatan, Kanada, Chile, dan Vietnam. Kelima negara tersebut menguasai 99,6% pasar impor rumput laut di Jepang. Sementara itu, Indonesia berada di peringkat ke-6 dengan pangsa relatif kecil yaitu baru mencapai 0,14%.

Di sisi *supply* global, Indonesia merupakan *supplier* terbesar rumput laut dunia tahun 2022 dengan nilai ekspor mencapai USD 388,1 juta atau menguasai 44,5% total ekspor dunia. Ekspor rumput laut Indonesia di tahun tersebut mencapai USD 388,1 juta atau mengalami kenaikan sebesar 78,3% YoY. Selama 10 tahun terakhir, kinerja ekspor rumput laut Indonesia juga menunjukkan tren positif dengan pertumbuhan rata-rata mencapai 14,1% per tahun. Ekspor rumput laut Indonesia pada tahun 2022 ditujukan untuk ekspor ke pasar RRT dengan pangsa 85,0% dari total ekspor Indonesia ke dunia, diikuti oleh Korea Selatan (pangsa: 4,1%) dan Perancis (pangsa: 3,6%). Jepang merupakan negara tujuan ekspor ke-10 dengan pangsa yang masih relatif kecil.

Mempertimbangkan kemampuan *supply* Indonesia yang besar, namun pangsa pasar yang masih relatif kecil di pasar Jepang, menunjukkan bahwa Indonesia masih mempunyai potensi ekspor rumput laut yang dapat dikembangkan di pasar tersebut. Indonesia merupakan produsen utama untuk rumput laut *tropical* seperti *Gracilaria*, *Kappaphycus*, dan *Eucheuma*, sedangkan Jepang merupakan produsen rumput laut *temperate* seperti *Laminaria*, *Porphyra*, *Saccharina*, *Undaria*, *Hizikia*, *Gelidium*, dan *Nemacystus*. Perbedaan spesies yang dibudidayakan yang saling komplemen dapat menciptakan peluang produk ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang.

Ekspor rumput laut *Gracilaria spp* (HS 12122113) menjadi produk yang paling banyak diekspor Indonesia ke Jepang. Pada tahun 2022, pangsa ekspor *Gracilaria spp* (HS 12122113) yang digunakan sebagai bahan baku agar-agar mencapai 77,4% dari total ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang. Ekspor kelompok produk tersebut juga mengalami pertumbuhan pesat sebesar 43,3% YoY di tahun 2022.

Hampir seluruh rumput laut Jepang ditangani melalui penjualan bersama oleh koperasi lokal. Penjualan bersama tersebut terjadi antara koperasi perikanan lokal dan grosir yang ditunjuk oleh calon pembeli (grosir atau pengolah). Sementara itu, untuk rumput laut impor biasanya disalurkan dari eksportir luar negeri melalui perusahaan perdagangan (*trading companies*) atau koperasi perikanan lokal di Jepang yang kemudian didistribusikan ke gerai-gerai ritel.

Bagian penting yang harus diperhatikan pada produk rumput laut sebelum dijual dan dipasarkan di Jepang antara lain produk tersebut harus memenuhi ketentuan impor dan ketentuan pemasaran produk yang berlaku. Secara umum, regulasi yang berlaku untuk proses impor produk rumput laut (HS 1212) adalah *Plant Protection Act*, *Food Sanitation Act*, dan *JAS Law*. Selain itu, beberapa jenis rumput laut juga harus tunduk pada aturan kuota impor (*Import Quota/IQ*) yang ditetapkan

oleh Pemerintah Jepang. Berdasarkan ketentuan PPA, rumput laut yang telah mengalami proses pengolahan lebih tinggi seperti produk rumput laut dalam kemasan dibebaskan dari inspeksi impor (karantina) namun tetap dilakukan pemeriksaan biasa (*ordinary inspection*). Lebih lanjut berdasarkan ketentuan FSA, terdapat batasan residu maksimum atau tidak diizinkan untuk digunakan dalam produk rumput laut seperti *kombu*, *nori*, dan *wakame* yang diatur khususnya pada bahan kimia seperti *Annatto*, *Potassium Norbixin*, *Sodium Norbixin*, β -*Carotene*, dan beberapa bahan pewarna sintesis. Selain itu, produk olahan rumput laut juga diwajibkan untuk mencantumkan nama negara asal dalam pelabelan. Di samping itu, terdapat beberapa aturan yang bersifat sukarela baik yang ditetapkan oleh Pemerintah maupun perusahaan yang tentunya juga akan berpengaruh pada keputusan impor dari suatu perusahaan.

Selain ketentuan produk, beberapa produk rumput laut juga memenuhi ketentuan impor kuota. Beberapa jenis rumput laut juga harus memenuhi ketentuan kuota impor (*Import Quota*) untuk jenis berikut:

- a) *Edible seaweeds formed into rectangular (including square) papery sheets not more than 430 cm²/piece.*
- b) *Edible seaweed, amanori (Porphyra spp.), and other seaweeds mixed with Porphyra spp.*
- c) *Other edible seaweeds (limited to aonori (Enteromorpha spp.), hitoegusa (Monostroma spp.), torokombu (Kjellmaniella spp.), kombu (Laminaria spp.)*

Kisaran harga ritel rumput laut Jepang pada tahun 2023, diperkirakan mencapai USD 6,29 sampai dengan USD 12,59 per kilogram. Selain ritel, informasi harga juga dapat diketahui melalui pendekatan *unit value* impor. Di antara beberapa negara pesaing utama Indonesia untuk produk rumput laut HS 121221, harga yang ditawarkan Indonesia relatif cukup bersaing. Harga rumput laut Indonesia umumnya mempunyai segmen pasar yang sama dengan produk rumput laut impor asal RRT, Korea Selatan, dan Rusia. Harga yang ditawarkan Indonesia untuk produk rumput laut secara rata-rata di tahun 2022 mencapai USD 1.744/Ton.

Untuk masuk ke pasar Jepang, Indonesia harus menghadapi negara kompetitor utama seperti RRT dan Korea Selatan. Terdapat pula pesaing prospektif lain yaitu Kanada dan Vietnam yang meskipun pangsa pasarnya masih relatif kecil, namun pertumbuhan impornya terus naik positif. Selain pesaing dari luar negeri, Indonesia juga perlu mempertimbangkan kompetitor dalam negeri Jepang seperti perusahaan Nagai Nori Co., Ltd (*Roasted Seaweed, Seasoned Seaweed*); Marutaka Nori Co., Ltd. (*Seaweed sheets, Finely-cut Nori, Nori in film, Nori for breakfast, Seasoned Nori*), dan Mitoku Co., Ltd (*Arame and Hajiki, Kombu, Agar Flakes and Bars, Wakame*). Meskipun dapat menjadi kompetitor, perusahaan-perusahaan tersebut juga dapat berpotensi menjadi mitra kolaborasi untuk melakukan penetrasi pasar di Jepang.

Jepang termasuk negara dengan pasar yang sangat kompetitif. Perusahaan Jepang biasanya jarang merespon permintaan pertemuan bisnis jika perusahaan yang mengajukan permintaan belum dikenal. Oleh karena itu, salah satu cara yang efektif adalah dengan berpartisipasi dalam pameran dagang yang diselenggarakan di Jepang sehingga dapat berinteraksi langsung dengan calon pembeli atau mengikuti *business matching*/kegiatan *business networking* yang diselenggarakan oleh instansi promosi milik pemerintah di Jepang dalam hal ini Atase Perdagangan KBRI Tokyo dan ITPC Osaka.

DAFTAR ISI

RINGKASAN EKSEKUTIF	2
DAFTAR ISI.....	5
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1 TUJUAN	6
1.2 METODOLOGI	7
1.3 BATASAN PRODUK.....	7
1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA.....	8
BAB II PELUANG PASAR	11
2.1 TREN PRODUK.....	11
2.2 STRUKTUR PASAR	155
2.3 SALURAN DISTRIBUSI.....	19
2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA	21
BAB III PERSYARATAN PRODUK	233
3.1 KETENTUAN PRODUK.....	233
3.2 KETENTUAN PEMASARAN	32
3.3 METODE TRANSAKSI	33
3.4 INFORMASI HARGA	355
3.5 KOMPETITOR.....	377
BAB IV KESIMPULAN	399
LAMPIRAN.....	422

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 TUJUAN

Rumput laut merupakan alga yang tumbuh di ekosistem air seperti laut, sungai dan danau. Komposisi nutrisi rumput laut yang kaya akan yodium dan tirosin bermanfaat untuk pertumbuhan, produksi energi, dan perbaikan sel dalam tubuh. Di samping manfaat bagi tubuh, produksi komersial rumput laut juga berkontribusi langsung terhadap ekonomi melalui penciptaan lapangan kerja dan ketahanan pangan masyarakat. Saat ini, meningkatnya kesadaran masyarakat dunia terhadap manfaat dari produk pangan bernutrisi menjadi salah satu faktor pertumbuhan pasar rumput laut. Selain itu, penggunaan rumput laut sebagai agen pengental dan penstabil terutama pada produk-produk makanan olahan juga semakin meningkatkan permintaan atas komoditas ini.

Indonesia memiliki iklim tropis yang lembab menjadi lingkungan yang cocok bagi pertumbuhan jenis rumput laut *tropical* seperti *Eucheuma* dan *Kappaphycus*. Pada tahun 2019, Indonesia merupakan penghasil rumput laut terbesar ke-2 dunia dengan total produksi mencapai 9,96 juta MT. Budidaya rumput laut di Indonesia terletak di wilayah bagian tengah dan timur dengan provinsi penghasil rumput laut terbesar diantaranya yaitu Provinsi Sulawesi Selatan, Nusa Tenggara Timur, dan Sulawesi Tengah. Selain wilayah tersebut, kawasan pantai timur Kalimantan, wilayah timur Maluku dan Papua juga menjadi wilayah yang subur bagi pertumbuhan dan produksi rumput laut. Besarnya potensi yang dimiliki menjadikan Indonesia berkesempatan untuk memainkan peran utama dalam pasar rumput laut global, salah satunya melalui ekspor.

Indonesia merupakan pemasok utama rumput laut dunia di tahun 2022 dengan pangsa mencapai 44,46%. Nilai ekspor Indonesia pada tahun tersebut sebesar USD 388,13 Juta dengan tren pertumbuhan ekspor yang terus meningkat yaitu 15,57% per tahun selama periode 2018-2022. Di sisi impor, Jepang menjadi salah satu importir utama dunia, menduduki peringkat ke-2 dengan nilai impor mencapai USD 190,0 Juta di tahun 2022 (ITC, Trademap, 2023). Sebagai salah satu konsumen terbesar rumput laut dunia, Jepang menjadi pasar yang penting bagi peningkatan kinerja ekspor rumput laut Indonesia. Meskipun Jepang juga merupakan produsen rumput laut dunia, namun kondisi iklim mengakibatkan terjadinya perbedaan jenis rumput laut yang dibudidayakan di kedua negara. Jepang merupakan produsen utama rumput laut *temperate* sedangkan Indonesia merupakan produsen utama rumput laut *tropical*. Perbedaan tersebut tentu menciptakan peluang ekspor bagi produk rumput laut Indonesia ke Jepang.

Oleh karena itu, untuk dapat memanfaatkan peluang tersebut, maka perlu disusun laporan analisis intelijen bisnis produk rumput laut sebagai media diseminasi informasi kepada para eksportir dan pelaku usaha rumput laut Indonesia yang akan melakukan penetrasi ke pasar Jepang maupun 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 dan pelaku usaha rumput laut Indonesia dalam merumuskan dan menyusun strategi ekspor di pasar Jepang.

1.2 METODOLOGI

Penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini dilakukan dengan menggunakan metode analisa deskriptif kualitatif dengan menyajikan data dan informasi primer berdasarkan pengamatan lapangan serta data sekunder yang berasal dari berbagai sumber antara lain studi litelatur dan hasil kajian yang telah dilakukan oleh lembaga riset (*think tank*), konsultan maupun instansi pemerintah. Lebih lanjut, data-data sekunder dalam penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini diperoleh dari beberapa sumber data antara lain Tradingeconomics, ITC Trademap, Statista, Japan Customs, *Ministry of Economy, Trade and Industry* (METI), serta berbagai sumber data lainnya.

1.3 BATASAN PRODUK

Berdasarkan *Japan's Tariff Schedule (Statistical Code for Import)*, kode statistik produk rumput laut yang menjadi cakupan dalam laporan analisis intelijen bisnis dapat dilihat dalam Tabel 1.1. Produk rumput laut yang menjadi fokus dalam analisis intelijen bisnis ini adalah produk rumput laut dan ganggang lainnya, layak untuk dikonsumsi manusia (*Seaweeds and other algae: fit for human consumption*) yang diklasifikasikan dalam kode HS 121221.

Tabel 1.1. Klasifikasi Cakupan Produk Rumput Laut (Seaweeds)

Kode Statistik		Deskripsi	
Kode HS			
1212.21		<i>Seaweeds and other algae: Fit for human consumption</i>	Rumput laut dan ganggang lainnya: Layak untuk dikonsumsi manusia
	100	<i>1 Formed into rectangular (including square) papery sheets not more than 430 cm²/piece</i>	1 Dibentuk menjadi lembaran berbentuk persegi panjang (termasuk bujur sangkar) tidak lebih dari 430 cm ² /lembar
	200	<i>2 Porphyra spp. and other seaweeds mixed with Porphyra</i>	2 <i>Porphyra spp.</i> dan rumput laut lainnya dicampur dengan

Kode Statistik		Deskripsi	
Kode HS			
		<i>spp. other than those specified in 1 above</i>	Porphyra spp. selain yang termasuk dalam 1 di atas
		<i>3 Other</i>	3 Lain-lain
	310	- <i>Hijiki (Hizikia fusiformis)</i>	- <i>Hijiki (Hizikia fusiformis)</i>
		- <i>Wakame (Undaria pinnatifida)</i>	- <i>Wakame (Undaria pinnatifida)</i>
	321	-- <i>Dried</i>	-- Dikeringkan
		-- <i>Other</i>	-- Lain-lain
	322	--- <i>Preserved in normal temperature</i>	-- Diawetkan di suhu normal
	329	--- <i>Other</i>	-- Lain-lain
	390	- <i>Other</i>	- Lain-lain

Sumber: *Japan Customs, 2023*

1.4 GAMBARAN UMUM NEGARA

Jepang merupakan negara dengan ekonomi terbesar ketiga di dunia setelah Amerika Serikat (AS) dan RRT dengan *Gross Domestic Product (GDP)* mencapai USD 4,23 triliun di tahun 2022¹. Di sisi perdagangan, Jepang menjadi eksportir dan importir terbesar ke-4 dunia. Kinerja perdagangan luar negeri Jepang mengalami defisit perdagangan sebesar USD 153,03 miliar pada tahun 2022. Defisit perdagangan luar negeri Jepang tersebut disebabkan oleh tingginya impor Jepang yang sebagian besar didominasi oleh produk bahan baku industri dan komoditas energi seperti minyak bumi dan gas alam untuk menopang kegiatan perekonomiannya. Perekonomian Jepang sebagian besar ditopang dari sektor jasa yang meliputi jasa perbankan, jasa asuransi, *real estate*, transportasi dan telekomunikasi. Selain sektor jasa, perekonomian Jepang juga ditopang oleh unggulnya sektor industri terutama industri otomotif dan elektronik.

Perekonomian Jepang pada Q1 tahun 2023, mencatatkan pertumbuhan sebesar 0,4% (*q-to-q*). Pertumbuhan perekonomian Jepang tersebut salah satunya didorong oleh pengeluaran pemerintah. Pada periode yang sama, terdapat kenaikan pada komponen pengeluaran pemerintah sebesar 0,1% (*q-to-q*). Lebih lanjut, perdagangan luar negeri Jepang berkontribusi negatif terhadap PDB, karena ekspor tumbuh lebih lambat sebesar -4,2% (*qoq*) pada Q1 2023 sementara impor tercatat mengalami kontraksi sebesar -2,3% (*qoq*) (Tabel 1.2).

¹ <https://www.imf.org/>

Tabel 1.2. Indikator Makroekonomi Jepang

GDP	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>GDP Growth Rate</i>	0,7 %	23-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>GDP Annual Growth Rate</i>	1,3 %	23-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>GDP Constant Prices</i>	548.967,50 JPY Billion	23-Mar	<i>Quarterly</i>
Labour	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Unemployment Rate</i>	2,6 %	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Employed Persons</i>	67.440 Thousand	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Unemployed Persons</i>	1.800 Thousand	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Employment Rate</i>	60,8 %	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Labor Force Participation Rate</i>	62,6 %	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Population</i>	124,95 Million	22-Des	<i>Yearly</i>
Trade	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Balance of Trade</i>	-432,41 JPY Billion	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Exports</i>	8.288,42 JPY Billion	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Imports</i>	8.720,42 JPY Billion	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Current Account</i>	2.278,1 JPY Billion	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Current Account to GDP</i>	1,9 %	22-Des	<i>Yearly</i>

Sumber: *Tradingeconomics*, 2023 (diolah)

Bila dilihat dari sisi demografi, populasi Jepang pada tahun 2022 mencapai 124,95 juta jiwa. Pada bulan April 2023, jumlah pekerja mencapai 67,4 juta orang dengan tingkat pengangguran pada periode tersebut mencapai 2,6% atau sebanyak 1,8 juta orang. Sementara itu, tingkat partisipasi tenaga kerja di Jepang mencapai 62,6%. Lebih lanjut, dari sisi perdagangan, Jepang melaporkan defisit perdagangan sebesar JPY 432,41 miliar pada April 2023. Defisit tersebut dikarenakan nilai impor yang lebih tinggi, meskipun kinerja ekspor tumbuh sebesar 2,6% yoy menjadi JPY 8.288,42 miliar sementara impor berkontraksi -2,3% menjadi JPY 8.720,41 miliar. Secara kumulatif selama empat bulan pertama tahun ini, Jepang mencatat defisit perdagangan sebesar JPY 5.613,82 miliar, defisit ini lebih besar dibandingkan dengan periode yang sama tahun lalu yang sebesar JPY 4.251,46 miliar. Transaksi berjalan pada bulan Maret 2023 tercatat sebesar JPY 2.278,1 miliar (Tabel 1.2).

Bila dilihat sudut pandang bisnis, *business confidence* Jepang untuk sentimen produsen besar naik tipis menjadi 1.0 *index points* pada Q1 2023, lebih rendah dari 7.0 *index points* pada Q4 2022. Indeks PMI Manufaktur Jepang juga naik ke level ekspansi dalam tiga bulan terakhir menjadi 50.80 pada Mei 2023, nilai tersebut pada dasarnya telah menunjukkan perbaikan dibandingkan periode sebelumnya. Indeks kepercayaan konsumen di Jepang meningkat menjadi 35,4 pada April 2023 dari 33,9 pada bulan sebelumnya. Angka tersebut menandai kepercayaan konsumen tertinggi sejak Februari 2022, setelah kegiatan ekonomi berangsur kembali pulih. Sejalan dengan indeks *consumer confidence* yang membaik, pengeluaran konsumen pada

bulan Q1 2023 juga mengalami sedikit pertumbuhan menjadi JPY 297.231,6 miliar dibandingkan pada Q1 2022 yang mencapai JPY 295.500,8 miliar. Penjualan ritel di bulan Maret 2023 menunjukkan kenaikan baik secara bulanan maupun tahunan masing-masing sebesar 0,6% dan 7,2%. Pertumbuhan kinerja penjualan ritel baik secara bulanan (mom) maupun *annual* (yoy) tersebut menunjukkan semakin pulihnya aktifitas perekonomian Jepang dari kondisi krisis pandemi maupun krisis ekonomi global yang terjadi (Tabel 1.3).

Tabel 1.3. Indikator Bisnis dan Konsumen Jepang

Business	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Business Confidence</i>	1 <i>Index Points</i>	23-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>Small Business Sentiment</i>	-6	23-Mar	<i>Quarterly</i>
<i>Manufacturing PMI</i>	50,8	23-Mei	<i>Monthly</i>
Consumer	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Consumer Confidence</i>	35,4 <i>Index Points</i>	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Retail Sales MoM</i>	0,6 %	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Retail Sales YoY</i>	7,2 %	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Household Spending</i>	-1,9 %	23-Mar	<i>Monthly</i>
<i>Consumer Spending</i>	297.231,6 JPY <i>Billion</i>	23-Mar	<i>Quarterly</i>

Sumber: *Tradingeconomics*, 2023 (diolah)

BAB II PELUANG PASAR

2.1 TREN PRODUK

Rumput laut memiliki beragam jenis spesies yang memiliki berbagai manfaat dan kegunaan dalam industri. Rumput laut hijau sebagian besar digunakan sebagai sayuran segar maupun bahan makanan, sedangkan spesies lainnya diolah untuk menjadi bahan baku industri dan produk bernilai tambah. Terdapat setidaknya 3 tingkatan pemrosesan rumput laut antara lain (i) produk turunan pertama seperti *Semi Refined Carrageenan* (SRC), *Refined Carrageenan* (RC), agar, dan *alginate*, (ii) Senyawa umum dalam bentuk produk setengah jadi yang dapat diaplikasikan sebagai bahan tambahan pada makanan, obat-obatan, dan non makanan, serta (iii) Senyawa khusus yang membutuhkan teknologi dan keahlian tinggi. Rumput laut juga dapat diklasifikasikan menurut kelompok warnanya menjadi merah, coklat, dan hijau.

Tabel 2.1. Daftar Spesies Rumput Laut yang Diperdagangkan di Dunia

Spesies	Tipe Alga	Kondisi Air dalam Budidaya	Negara Produsen Utama	Kegunaan
<i>Laminaria spp</i>	<i>brown</i>	Sedang (<i>temperate</i>)	China, Korea, Jepang, Denmark	Pangan (<i>Japanese kelp</i>)
<i>Saccharina spp</i>	<i>brown</i>	Sedang (<i>temperate</i>)	China, Korea, Jepang, Norwegia	Pangan (kombu)
<i>Porphyra spp</i>	<i>red</i>	Sedang (<i>temperate</i>)	Jepang, China, Korea, Filipina, Kanada, Portugal	Pangan (nori)
<i>Kappaphycus alvarezii</i>	<i>red</i>	<i>tropical</i>	Indonesia, Filipina, China, Tanzania, Vietnam	Produksi <i>hydrocolloid</i> (terutama <i>carrageenan</i>)
<i>Eucheuma</i>	<i>red</i>	<i>tropical</i>	Indonesia, Filipina, Malaysia, Tanzania, Madagascar	Produksi <i>hydrocolloid</i> (agar, karagenan)
<i>Gracilaria spp</i>	<i>red</i>	<i>tropical</i>	China, Vietnam, Indonesia	Pangan (ogonori/ogo), agar
<i>Caulerpa spp</i>	<i>green</i>	<i>tropical</i>	Filipina, Vietnam, Bangladesh	Pangan
<i>Sargassum spp.</i>	<i>brown</i>	<i>tropical</i>	China, Vietnam, Filipina, Jepang, Korea	Pangan, alginat

Sumber: *Indonesia Seaweed Supply Chain, Wageningen Food & Biobased Research* (2022) dan *Wageningen Centre for Development Innovation* (2022)

Indonesia merupakan salah satu produsen terbesar rumput laut dunia. Menurut publikasi yang dirilis oleh FAO (2021), produksi rumput laut Indonesia menduduki peringkat ke-2 dunia dengan total produksi mencapai 9,96 juta ton atau berkontribusi

terhadap 27,86% total produksi rumput laut dunia. Sementara RRT menduduki peringkat ke-1 dengan produksi mencapai 20,30 juta ton, menguasai 56,75% dari total produksi dunia. Selain kedua negara tersebut, Jepang juga termasuk dalam sepuluh besar produsen rumput laut dunia dengan produksi mencapai 412,3 ribu ton pada tahun 2019. Namun demikian, jenis spesies rumput laut yang dibudidayakan antara negara berbeda bergantung pada kondisi iklim suatu negara.

Produksi rumput laut di wilayah tropis termasuk Indonesia sebagian besar merupakan *genus Eucheuma*, *Gracilaria*, dan *Kappaphycus*. Sekitar 50% total produksi rumput laut Indonesia merupakan spesies *Kappaphycus alvarezii* (*Eucheuma cottonii*), sebanyak 30% merupakan spesies *Gracilaria verrucosa* atau *Caylerpa sertulatioides*, dan 20% sisanya merupakan spesies *Eucheuma denticulatum* (*spinsum*). Berdasarkan warnanya, hampir semua rumput laut yang terdapat di wilayah tropis adalah rumput laut merah (*phylum Rhodophyta*) (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2017). Rumput laut merah dan coklat diolah menjadi *hydrocolloids* yang digunakan dalam industri pangan dan pakan sebagai bahan pengental maupun *stabilizer*.

Berbeda dengan negara yang terdapat di wilayah tropis, wilayah beriklim subtropis seperti Jepang menghasilkan rumput laut *genus Laminaria*, *Porphyra Saccharina*, dan *Undaria*. Rumput laut hijau tersebut biasanya digunakan sebagai bahan makanan seperti sayuran dan salad. Perbedaan spesies dalam budidaya rumput laut yang saling komplementer ini menciptakan peluang bagi produk ekspor rumput laut Indonesia khususnya ke pasar Jepang. Rumput laut (*kaiso*) merupakan komponen yang penting dalam penyajian berbagai kuliner Jepang sebagai kaldu sup, bumbu, *condiment* dalam makanan serta berbagai kegunaan lainnya. Beberapa jenis rumput laut yang umum dijumpai di Jepang yakni:

a. **Nori**

Nori merupakan lembaran rumput laut kering yang biasa digunakan dalam berbagai makanan seperti *sushi*, onigiri (nasi kepal), ataupun sebagai kondimen dalam menu ramen dan lain-lain. Nori biasanya terbuat dari alga merah *Porphyra*. *Porphyra* merupakan jenis alga merah yang hidup dengan baik di lingkungan air bersuhu sedang (*temperate*). Sentra produksi *Porphyra* di Jepang terletak di sepanjang teluk Tokyo di pesisir Chiba dan daerah pesisir laut pedalaman Seto. Selain dipenuhi dari produksi dalam negeri, *Porphyra* juga diimpor dari Korea dan RRT.



Gambar 2. 1. Nori

Sumber: guide.micheline.com

b. *Kombu*

Kombu merupakan jenis rumput laut yang umum digunakan sebagai bahan kaldu dalam pembuatan sup. *Kombu* umumnya dibuat dari berbagai spesies rumput laut coklat *Laminaria* atau *Saccharina*. Kedua jenis rumput laut ini juga merupakan jenis yang tumbuh di iklim *temperate*. Setelah dipanen, rumput laut dikeringkan, dihilangkan akarnya, kemudian daunnya disortir berdasarkan kualitas untuk kemudian dikirimkan ke pabrik pengolahan kombu. Di Jepang, sumber bahan baku utama kombu berasal dari Hokkaido utara sedangkan pusat produksi kombu berada di Osaka. Selain dari pasokan industri domestik, suplai bahan baku *Saccharina* kering diimpor dari Korea dan RRT.



Gambar 2.2. Kombu

Sumber: *Japanese cooking 101*

c. *Hijiki*

Hijiki banyak dikonsumsi di Jepang dan biasanya dicampurkan dalam salad, sup atau tumisan dan dadar telur. *Hijiki* memiliki warna cokelat kehitaman, beraroma segar dengan rasa kenyal dan gurih. Di pasar Jepang, *Hijiki* dapat dijual dalam keadaan basah dan kering.



Gambar 2.3. Hijiki

Sumber: Food.detik.com, 2023

d. *Ogonori*²

Nama ilmiah untuk *Ogonori* adalah *Gracilaria*, yang dikenal juga sebagai lumut laut. *Gracilaria* biasanya diolah menjadi acar atau digunakan langsung dalam salad. *Ogonori* juga merupakan bahan baku pembuatan bubuk agar. *Ogonori* tersedia dalam bentuk strip kering atau bubuk, dan dapat digunakan untuk membuat jeli, puding, dan *custard*. *Gracilaria* merupakan rumput laut yang dibudidayakan pada air tropis, sebesar 30% total produksi rumput laut Indonesia merupakan jenis *Gracilaria*.



Gambar 2.4. Ogonori

Sumber: *guide.micheline.com*

Gracilaria juga banyak digunakan sebagai bahan baku bagi industri makanan olahan Jepang. Pada sektor tertentu, ketersediaan

² <https://guide.michelin.com/hk/en/article/dining-in/6-edible-delicious-varieties-of-seaweed>

bahan baku rumput laut domestik lebih rendah dibandingkan permintaan pasar Jepang, sehingga sebagian bahan baku dipenuhi dari impor. Beberapa industri olahan olahan rumput laut di Jepang diantaranya yaitu³:

i) Industri Agar

Jepang adalah negara konsumen agar terbesar dunia dengan nilai rata-rata konsumsi mencapai 2000-2500 ton kering per tahun, senilai USD 70-88 juta (Ministry of Economy Trade and Industry Japan, 2014). Bahan baku utama industri agar Jepang yaitu alga jenis *Gracilaria*, *Gelidium*, dan *Gloiopeltis*. Agar tadinya diproduksi secara tradisional dengan metode *freeze-thaw* di Jepang. Meningkatnya permintaan domestik terhadap agar, pasca perang dunia kedua menyebabkan produksi agar Jepang tidak lagi mampu mencukupi permintaan pasar. Selain itu, agar dari luar negeri biasanya lebih murah dibandingkan agar domestik. Saat ini, pemasok utama bubuk agar Jepang berasal dari Chile. Melihat pasar agar Jepang yang baik, Indonesia tentu memiliki potensi untuk meningkatkan ekspor produk ini ke pasar Jepang, mengingat Indonesia merupakan salah satu produsen terbesar *Gracilaria* dunia.

Agar yang diekstraksi di Jepang utamanya diproduksi dalam bentuk bubuk, tablet, maupun serpihan yang biasanya digunakan dalam berbagai jenis makanan Jepang seperti selai, kue, sup, atau mie. Salah satu makanan yang terbuat dari agar *Gracilaria* yakni *Tokoroten* atau mie *jelly* Jepang. Agar juga penting dalam makanan manis Jepang seperti *jelly* kacang manis dan *jelly adzuki-bean*.



Gambar 2.5. Tokoroten

Sumber: gurunavi.com

ii) Karagenan

Karagenan adalah terminologi umum untuk *hydrocolloid* yang terkandung dalam alga merah. Produksi skala besar karagenan Jepang dimulai pada tahun 1950. Saat ini permintaan domestik untuk karagenan didominasi dari permintaan sektor industri pangan dan kimia. Bahan baku karagenan yakni *Eucheuma* dan *Kappaphycus* yang lebih banyak dihasilkan di wilayah Asia Tenggara terutama Indonesia dan Filipina. Saat ini, karagenan baik dalam bentuk dimurnikan maupun semi-dimurnikan banyak diimpor oleh Jepang.

iii) Alginat

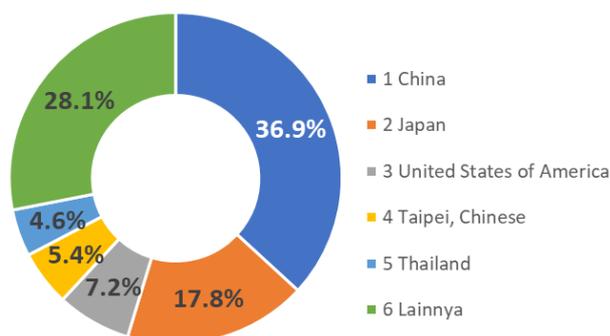
Pasar Jepang untuk Alginat secara luas diekstraksi dari rumput laut coklat impor seperti *Ecklonia* dan *Durvillaea* yang berasal dari Chile dan Afrika Selatan. Produk Alginat dari jenis rumput laut ini berkualitas tinggi dan umumnya lebih banyak

³ Tanaka Kouki, Masao Ohno, Danilo B Largo. (2022). An update on the seaweed resources of Japan

digunakan dalam aplikasi tertentu seperti makanan, kosmetik, obat-obatan, dan senyawa pewarna untuk kain.

2.2 STRUKTUR PASAR

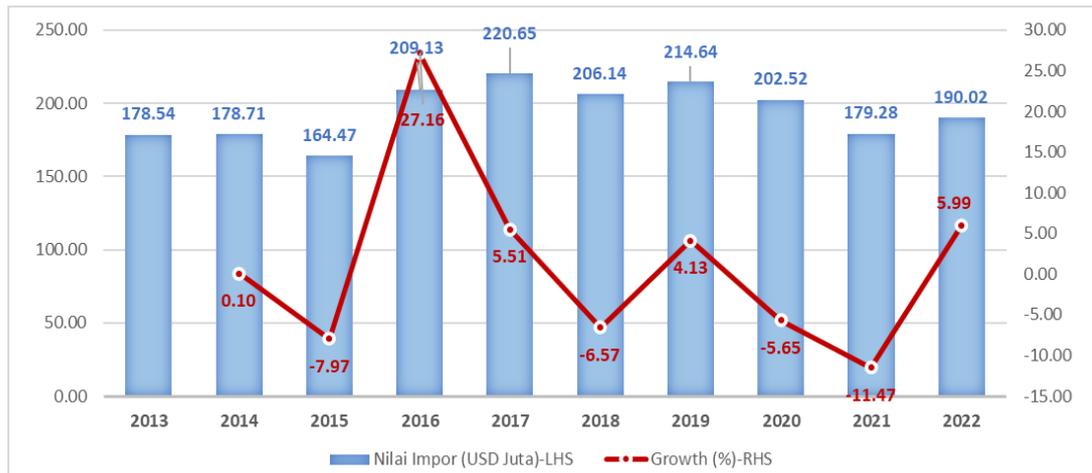
Permintaan dunia terhadap rumput laut (HS 121221) menunjukkan tren penguatan sebesar 5,4% selama 10 tahun terakhir. Impor dunia terhadap rumput laut mencapai USD 1,1 miliar atau tumbuh 21,9% YoY pada tahun 2022. Pasar utama rumput laut dunia pada tahun 2022 yaitu RRT, Jepang, dan Amerika Serikat (AS), dimana ketiganya menyerap 61,9% dari total ekspor rumput laut dunia. Jepang menduduki peringkat ke-2 importir terbesar rumput laut dunia dengan pangsa sebesar 17,8% pada tahun 2022.



Grafik 2.1 Pangsa Impor Rumput Laut (HS 121221) Dunia Tahun 2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

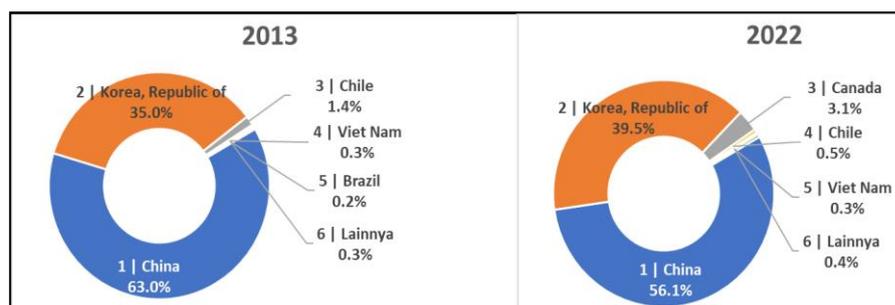
Impor rumput laut Jepang dari dunia selama 10 tahun terakhir menunjukkan tren yang terus menguat dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 1,0%. Namun demikian, apabila dilihat dari *time span* yang lebih singkat, dalam periode 5 tahun terakhir, tren impor rumput laut Jepang dari dunia menunjukkan pelemahan rata-rata 3,4% per tahun. Turunnya impor rumput laut Jepang dari dunia kemungkinan besar disebabkan oleh telah terpenuhinya kebutuhan dalam negeri melalui produksi domestik. Menurut sttista (2023), selama lima tahun terakhir dari 2018-2022, rasio swasembada rumput laut di Jepang diperkirakan mencapai rata-rata 68,2%. Namun demikian di tahun 2022, *demand* impor Jepang terhadap produk rumput laut mulai mengalami peningkatan dengan nilai impor mencapai USD 190,02 Juta atau tumbuh 5,99% YoY.



Grafik 2.2 Perkembangan Impor Rumput Laut Jepang Tahun 2013-2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Jika dilihat berdasarkan negara asal impor, *supplier* terbesar Jepang untuk produk rumput laut pada tahun 2022 yaitu RRT, Korea Selatan, Kanada, Chili, dan Vietnam. Kelimanya menguasai sebesar 99,6% pasar impor rumput laut Jepang. RRT menguasai lebih dari setengah total pasar impor rumput laut di Jepang. Jika dibandingkan sepuluh tahun lalu pada tahun 2013, penguasaan pasar RRT mengalami penurunan, dari 63,0% menjadi hanya 56,1% pada tahun 2022. Sementara itu, penguasaan pasar selain 5 negara utama justru mengalami pertumbuhan dari 0,3% di tahun 2013 menjadi 0,4% ditahun 2022. Meskipun kenaikan cukup kecil, namun hal ini menunjukkan masih adanya peluang untuk negara-negara lain untuk terus melakukan upaya penetrasi pasar. Indonesia sendiri merupakan *supplier* yang menduduki peringkat ke-6 untuk produk rumput laut di pasar Jepang. Dibandingkan negara ASEAN lain, posisi Indonesia relatif lebih rendah dibandingkan Vietnam yang menduduki peringkat ke-5.

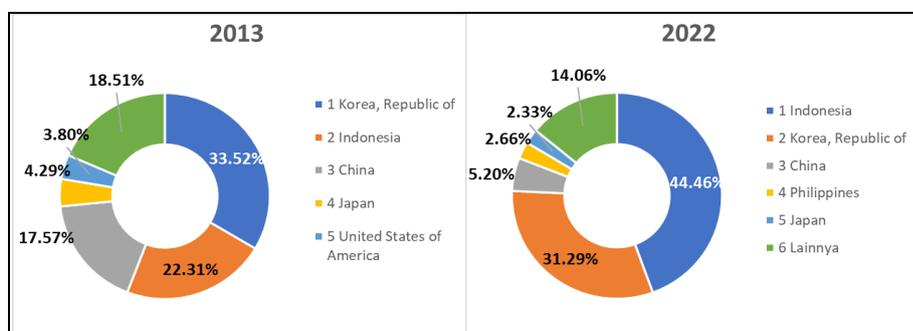


Grafik 2.3 Pangsa Impor Rumput Laut di Jepang Menurut Negara Asal

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Jika dilihat dari sisi ekspor, Indonesia merupakan *supplier* terbesar rumput laut dunia pada tahun 2022. Nilai ekspor Indonesia ke dunia pada tahun 2022 mencapai

USD 388,1 juta atau menyumbang 44,5% total ekspor dunia. Jepang sendiri merupakan eksportir terbesar ke-5 untuk produk rumput laut. Selama 10 tahun terakhir, ekspor rumput laut Indonesia mengalami perkembangan positif dari awalnya merupakan eksportir ke-2 dunia dengan pangsa mencapai 22,31% di tahun 2013, menjadi eksportir utama di tahun 2022 dengan menggeser posisi Korea Selatan.



Grafik 2.4 Pangsa Eksportir Rumput Laut Dunia Tahun 2013 dan 2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

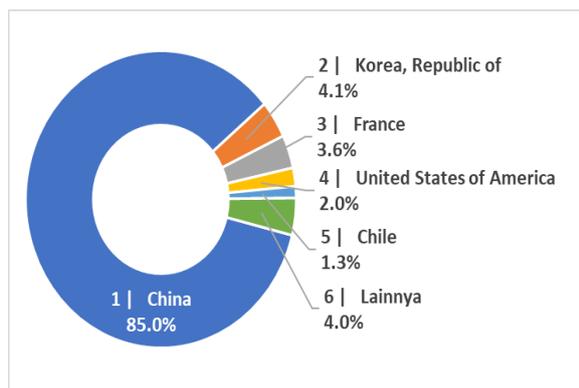
Kinerja ekspor rumput laut Indonesia ke dunia tahun 2022 mencapai USD 388,1 juta atau mengalami kenaikan sebesar 78,3% dibandingkan tahun 2021. Selama 10 tahun terakhir, ekspor rumput laut Indonesia menunjukkan tren positif dengan pertumbuhan rata-rata mencapai 14,1% per tahunnya. Setelah sempat mengalami pertumbuhan negatif pada tahun 2020, ekspor rumput laut Indonesia kembali pulih pada tahun 2021.



Grafik 2.5 Ekspor Rumput Laut Indonesia ke Dunia Tahun 2013-2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

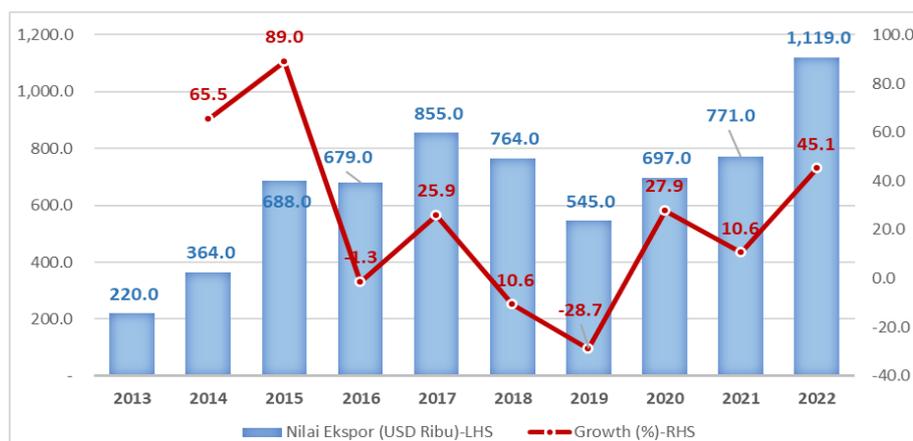
Sebagian besar ekspor rumput laut Indonesia ditujukan ke pasar RRT, dengan pangsa mencapai 85,0% dari total ekspor Indonesia ke dunia, kemudian diikuti oleh Korea Selatan sebesar 4,1%, Perancis sebesar 3,6%, Amerika Serikat sebesar 2,0%, dan Chili sebesar 1,3%. Jepang merupakan negara tujuan ekspor rumput laut Indonesia ke-10. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia masih mempunyai potensi ekspor rumput laut yang dapat dikembangkan di Jepang.



Grafik 2.6 Tujuan Ekspor Rumput Laut Indonesia Tahun 2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Ekspor ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang selama 10 tahun terakhir menunjukkan tren pertumbuhan sebesar 12,33% tiap tahunnya. Pada tahun 2022, ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang mencapai USD 1,1 Juta, meningkat signifikan sebesar 45,1% dibandingkan tahun sebelumnya. Capaian pada tahun 2022 ini juga sekaligus menjadi nilai ekspor rumput laut tertinggi Indonesia ke Jepang selama satu dekade terakhir.



Grafik 2.7 Perkembangan Ekspor Rumput Laut Indonesia ke Jepang Tahun 2013-2022

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Produk ekspor rumput laut yang diekspor Indonesia ke Jepang berdasarkan klasifikasi kode HS produk terdiri dari *Gracilaria spp.* (HS 12122113); rumput laut selain *Eucheuma spinosum*, *cottonii*, dan *Gracilaria spp.*, untuk konsumsi manusia, yang di keringkan namun tidak ditumbuk (HS 12122119); rumput laut selain *Eucheuma spinosum*, *cottonii*, dan *Gracilaria spp.*, untuk konsumsi manusia, segar dibekukan atau didinginkan (HS 12122119); serta *Eucheuma cottoni*, dikeringkan

tidak ditumbuk (HS 12122112). Diantara kelompok produk tersebut, ekspor rumput laut *Gracilaria spp* (HS 12122113) menjadi produk yang paling banyak diekspor Indonesia ke Jepang.

Pada tahun 2022, pangsa ekspor *Gracilaria spp* (HS 12122113) mencapai 77,4% dari total ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang. Ekspor *Gracilaria* Indonesia ke Jepang mengalami pertumbuhan pesat sebesar 43,3% di tahun 2022. *Gracilaria* adalah genus ganggang merah yang dikenal sebagai agarofit (bahan pembuatan agar-agar), serta penggunaannya sebagai bahan baku makanan olahan. *Gracilaria* digunakan sebagai makanan dalam masakan Jepang yang disebut dengan *ogonori* atau *ogo*. Selain itu, ekspor rumput laut selain *Eucheuma spinosum*, *cottonii*, dan *Gracilaria spp*, untuk konsumsi manusia, yang dikeringkan namun tidak ditumbuk (HS 12122119) juga mengalami kenaikan signifikan sebesar 171,7% dibandingkan capaian tahun sebelumnya dengan pangsa sebesar 18,8%.

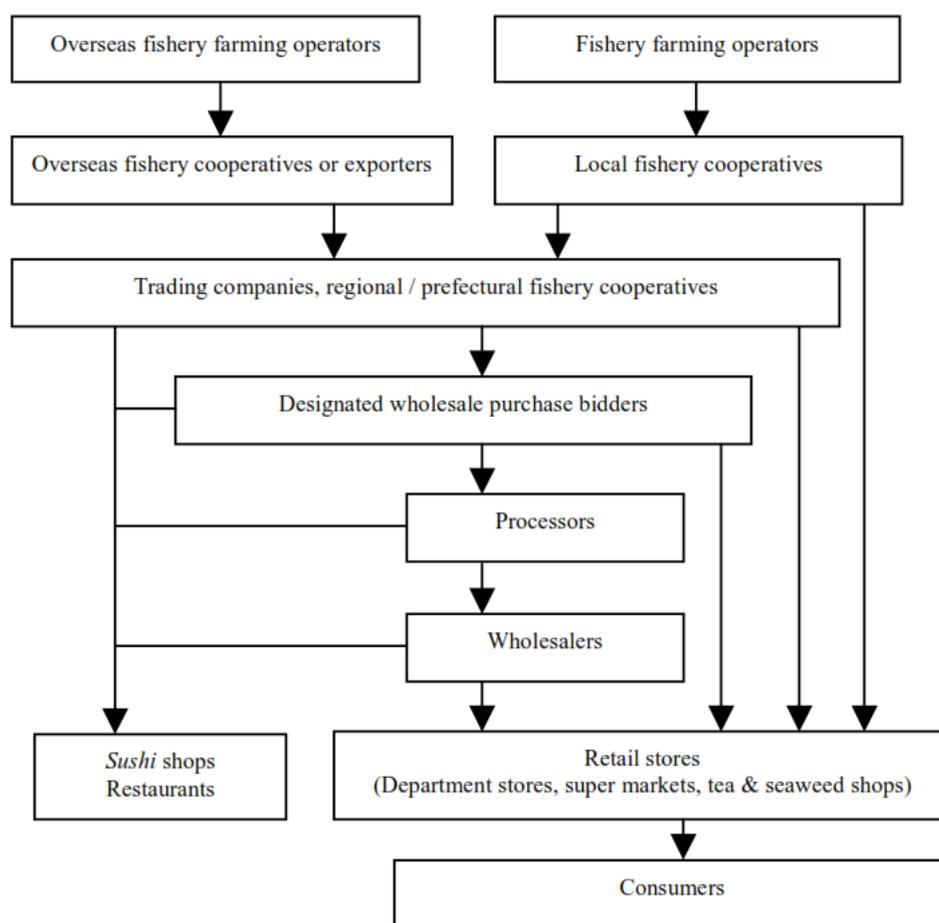
Tabel 2.1 Produk Ekspor Rumput Laut Indonesia ke Jepang

No	Kode HS	Deskripsi	Nilai Ekspor (USD Ribu)					Growth (%)	Trend (%)	Share (%)
			2018	2019	2020	2021	2022	2022/2021	2018-2022	2022
Total	121221	Seaweeds and other algae, fresh, chilled, frozen or dried, whether or not ground, fit for human ...	764.4	544.5	696.7	771.3	1,118.8	27.9	-4.5	100.0
1	12122113	<i>Gracilaria spp</i> , dried but not ground	429.8	229.5	328.8	497.1	865.6	43.3	-12.5	77.4
2	12122119	Seaweeds and other algae other than <i>eucheuma spinosum</i> , <i>cottonii</i> , and <i>gracilaria spp</i> , fit for human consumption, dried but not ground	8.3	112.9	306.7	236.1	210.5	171.7	509.5	18.8
3	12122190	Seaweeds and other algae other than <i>eucheuma spinosum</i> , <i>cottonii</i> , and <i>gracilaria spp</i> , fit for human consumption, fresh, chilled, frozen	138.0	176.4	52.4	34.7	42.4	-70.3	-38.4	3.8
4	12122112	<i>Eucheuma cottonii</i> , dried but not ground	188.4	25.9	8.8	3.4	0.3	-66.1	-78.4	0.0

Sumber: BPS, 2023 (diolah)

2.3 SALURAN DISTRIBUSI⁴

Produk rumput laut di Jepang seperti *kombu* dan *nori*, biasanya didistribusikan dalam bentuk kering, sementara *wakame* dan *hijiki* (rumput laut yang biasa dikonsumsi dalam bentuk salad) dapat didistribusikan dalam bentuk kemasan dalam rabusan air garam (basah) atau bisa juga didistribusikan dalam bentuk kering. Rumput laut kering juga sering dikemas dan diperdagangkan sebagai *omiyage* (oleh-oleh). Hampir seluruh rumput laut Jepang ditangani melalui penjualan bersama oleh koperasi lokal. Penjualan bersama tersebut terjadi antara koperasi perikanan lokal dan grosir yang ditunjuk oleh calon pembeli (grosir atau pengolah). Sementara rumput laut impor biasanya disalurkan dari eksportir luar negeri melalui perusahaan perdagangan (*trading companies*) atau koperasi perikanan lokal di Jepang yang kemudian didistribusikan ke gerai ritel.



Grafik 2.8 Saluran Distribusi Rumput Laut Konsumsi di Jepang

⁴ JETRO *Marketing Guidebook for Major Imported Products*

Sumber: JETRO Marketing Guidebook for Major Imported Products, 2023

Importir rumput laut yang ditujukan untuk konsumsi langsung harus memastikan kesegaran rumput laut yang diterima setelah pengiriman dan penyimpanan. Di samping itu, faktor penting yang juga harus diperhatikan oleh importir adalah terdapat beberapa varietas rumput laut yang dikenai kebijakan kuota impor. Misalnya kuota impor untuk rumput laut jenis kombu yang dialokasikan ke asosiasi koperasi perikanan federasi Hokkaido. Kuota untuk *nori* dan rumput laut jenis lainnya dialokasikan berdasarkan data impor sebelumnya. Kuota impor yang ditetapkan berbeda bergantung pada setiap jenis rumput laut yang akan diimpor. Oleh karena itu, penting bagi importir di Jepang untuk mencari informasi lebih lanjut mengenai kuota impor serta jumlah yang diperbolehkan untuk diimpor. Selain informasi mengenai kuota impor, importir rumput laut di Jepang wajib memiliki izin impor yang diperoleh dari Kementerian Ekonomi Perdagangan dan Industri Jepang.

2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA

Praktik budidaya yang baik dan produktif untuk budidaya rumput laut telah diadopsi oleh petani rumput laut Indonesia. *Good Aquaculture Practice* (GAP) Indonesia tersebut telah diakui oleh pasar internasional seperti Uni Eropa. Sebagai tambahan standar, produsen Indonesia juga telah menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang mencakup semua produk dan proses yang terkait dengan produksi/budidaya rumput laut serta produksi dan pengolahan produk turunan rumput laut. SNI telah diselaraskan dengan standar internasional yang diterapkan untuk produk ekspor dan telah mengkomodir persyaratan yang terdapat dalam konvensi serta sertifikasi internasional seperti *Code of Conduct for Responsible Fisheries* (CCRF), *Convention on International Trade in Endangered Species* (CITES), *International Organization for Standardization* (ISO), *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan *Sanitary and Phytosanitary* (SPS).

SNI dibuat oleh pemerintah Indonesia untuk meningkatkan nilai kompetitif rumput laut Indonesia. Sifat dari SNI adalah wajib dan bukan *voluntary*. SNI rumput laut saat ini mencakup standar untuk penanganan, pengolahan, kemasan, penyimpanan, distribusi serta pemasaran rumput laut kering. SNI juga dilengkapi dengan panduan dari Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) tentang tata cara pemanenan rumput laut termasuk usia minimum rumput laut yang dapat dipanen, kewajiban untuk menyortir rumput laut, dan higienitas atau kebersihan rumput laut yang harus bebas dari ganggang dan kotoran lain⁵. Sebagian besar produsen rumput laut di Indonesia juga telah tersertifikasi dengan sistem manajemen kualitas dan

⁵ Waters, T. J. Lionata, H., Prasetyo Wibowo, T., Jones, R., Theuerkauf, S., Usman, S., Amin, I., and Iman, M. (2019, July). Coastal conservation and sustainable livelihoods through seaweed aquaculture in Indonesia: A guide for buyers, conservation practitioners, and farmers, Version 1. The Nature Conservancy. Arlington VA, USA and Jakarta, Indonesia.

keamanan pangan internasional seperti *Good Manufacturing Practice*, ISO 9001, HACCP, BRC, FSSC 22000. Beberapa pengolah rumput laut Indonesia juga telah tersertifikasi ISO 14001 yang menunjukkan komitmen terhadap peningkatan kinerja berkelanjutan dalam pengelolaan lingkungan. Sebagai bagian dari komitmen sosial, para pelaku usaha juga telah memiliki suatu program yang menaungi petani dan menjamin pembayaran harga secara adil dan stabil⁶.

Dengan beragam standar serta sertifikasi yang dimiliki oleh pelaku usaha rumput laut Indonesia, persepsi masyarakat Jepang terhadap rumput laut Indonesia dinilai baik. Hal ini terlihat dari kepercayaan konsumen Jepang yang ditunjukkan dengan nilai impor dari Indonesia yang terus bertumbuh dalam beberapa tahun terakhir.

⁶ <https://www.indonesiaseaweed.com/our-compliance/>

BAB III PERSYARATAN PRODUK

3.1 KETENTUAN PRODUK

Berdasarkan *Handbook for Agricultural and Fishery Products Import Regulations 2009* yang diterbitkan oleh *Japan External Trade Organization (JETRO)*, pada umumnya regulasi utama yang mengatur impor rumput laut yang masuk ke Jepang adalah *Plant Protection Act*, *Food Sanitation Act*, dan *JAS Law*. Selain itu, beberapa jenis rumput laut juga harus memenuhi aturan kuota impor (*Import Quota (IQ)*) yang ditetapkan oleh Pemerintah Jepang. Di samping regulasi yang bersifat wajib, terdapat pula beberapa aturan standar lain yang bersifat sukarela baik yang tentunya juga akan berpengaruh pada keputusan impor dari suatu perusahaan. Secara umum, prosedur standar deklarasi impor (*import declaration*) yang harus diikuti saat barang masuk ke Jepang adalah⁷:

1. Melengkapi *import declaration*

Deklarasi harus dibuat dengan mengajukan deklarasi impor (pembayaran bea masuk) yang memuat penjelasan jumlah dan nilai barang serta keterangan lain yang diperlukan.

2. *Declarant*

Deklarasi impor pada prinsipnya harus dibuat oleh orang yang mengimpor barang. Biasanya, broker cukai sebagai *declarant* sebagai *proxy* atau wakil importir.

3. Kelengkapan Dokumen, yang terdiri dari:

- a. *Application form for import approval/quota*
- b. *Import agreement*
- c. *Acknowledgement by Fisheries Agency*
- d. *Invoice*
- e. *Bill of Landing (B/L)*
- f. *Certificate of Origins* (mengikuti aturan WTO)
- g. *Generalized System of preferences (Certificates of Origin)* jika negara mitra dagang memiliki tarif preferensi)
- h. *Packing list*, deskripsi kargo, sertifikat asuransi (jika dibutuhkan)
- i. Lisensi, sertifikat dan lain-lain jika dibutuhkan
- j. Penjelasan detail jika barang dikenai bebas cukai
- k. Slip cukai (jika barang dikenai cukai)

⁷ Custom Law Articles 67 through 72, www.customs.go.jp

3.1.1 Peraturan terkait Ekspor dan Penjualan Rumput Laut ke Jepang

Peraturan dan persyaratan prosedural terkait proses ekspor rumput laut ke Jepang harus memenuhi beberapa regulasi yang ditetapkan antara lain *Plant Protection Act*, *Food Sanitation Act*, dan *JAS Law* yang secara lebih lanjut dapat dijelaskan sebagai berikut.

a. *Plant Protection Act*

Sejak 22 April 2019, Pemerintah Jepang melalui Kementerian Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan menetapkan aturan mengenai importasi tanaman (*incoming plants*), dimana semua tanaman (buah-buahan, sayuran, sereal, bunga potong, biji-bijian, produk tanaman/bunga kering, dll) yang masuk ke Jepang diwajibkan untuk menyerahkan sertifikat *Phytosanitary* yang dikeluarkan oleh Pemerintah negara pengekspor dan mengikuti inspeksi impor berdasarkan *Plant Protection Act* (PPA). Hal ini dilakukan untuk mencegah masuknya dan menyebarnya hama tanaman luar negeri ke Jepang. Selanjutnya, terdapat 3 (tiga) kategori yang diatur yaitu (1) tanaman yang terkena larangan impor; (2) tanaman dengan kewajiban inspeksi impor (karantina); dan (3) tanaman yang tidak memerlukan inspeksi impor (karantina)⁸. Berdasarkan pengkategorian tersebut, rumput laut yang telah mengalami pengolahan/pemrosesan tinggi dapat dibebaskan dari inspeksi impor (karantina). Sementara rumput laut yang dikemas baik segar maupun yang telah diproses, dikecualikan dari Undang-Undang Perlindungan Tanaman dan hanya melalui proses inspeksi terhadap sanitasi makanan di bawah *Food Sanitation Act* (Undang-Undang Sanitasi Pangan).

b. *Food Sanitation Act*

Berdasarkan aturan ini, penjualan produk yang mengandung zat berbahaya dan beracun atau produk dengan tingkat kebersihan rendah dilarang untuk diimpor dan didistribusikan. Penjualan rumput laut dalam wadah dan kemasan tunduk pada kewajiban pelabelan sesuai dengan Undang-Undang Sanitasi Makanan, dan berlaku ketentuan tentang pelabelan keamanan seperti indikasi bahan tambahan makanan, informasi alergi, bahan baku dan sumber, dan modifikasi genetik, dll.

Sesuai dengan Notifikasi No. 370 Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan Jepang tentang “Standar dan Kriteria untuk Makanan dan Bahan Tambahan/*Additives*” dalam kerangka *Food Sanitation Act*, terdapat aturan mengenai standar residu pestisida dalam makanan. Lebih lanjut, untuk menjamin keamanan pangan impor dan produk terkait, *Food Sanitation Law* mewajibkan importir untuk menyampaikan pemberitahuan impor. Produk pangan impor dan produk terkait tidak boleh dilakukan penjualan tanpa pemberitahuan impor. Berdasarkan *Specifications and Standards for Foods, Food Additives, etc. Under the Food*

⁸ Plant Protection Station (pps.go.jp)

Sanitation Act 2010 yang berlaku untuk produk rumput laut, terdapat beberapa kandungan yang dibatasi.

Tabel 3.1 Standar Kualitas Produk Rumput Laut

Zat/Kandungan	Makanan yang diizinkan	Batasan Penggunaan	Catatan
Pewarna (kecuali pewarna yang disintesis secara kimiawi)	Pewarna	Tidak diizinkan untuk digunakan dalam kombu (kelp) , daging, ikan mentah dan kerang (termasuk daging ikan paus segar), teh, nori (laver), kacang-kacangan, sayuran, dan wakame , kecuali emas dalam nori	
Annatto, Potassium Norbixin Sodium Norbixin yang larut dalam air		Tidak diizinkan untuk digunakan dalam kombu (kelp) , daging, ikan mentah dan kerang (termasuk daging ikan paus segar), teh, nori (laver), kacang-kacangan, sayuran, dan wakame (rumput laut, Undaria pinnatifida)	
β-Carotene		Tidak diizinkan untuk digunakan dalam kombu (sea tangle) , daging, ikan segar dan kerang (termasuk daging ikan paus mentah), teh, nori (laver), kacang, sayuran, dan wakame (rumput laut, Undaria pinnatifida)	Suplemen makanan
Food Blue No. 1 (Brilliant Blue FCF) Food Blue No. 1 Aluminium Lake Food Blue No. 2 (Indigocarmine) Food Blue No. 2 Aluminium. Lake Food Green No. 3 (Fast Green FCF)	Tidak diizinkan untuk digunakan dalam makanan berikut: kacang-kacangan, ikan mentah dan kerang mentah, acar ikan, kinako (tepung kedelai panggang), kombu (kelp) dan		

Zat/Kandungan	Makanan yang diizinkan	Batasan Penggunaan	Catatan
Food Green No. 3 Aluminium Lake Food Red No. 102 (Cochineal Red) Food Red No. 104 (Phloxine) Food Red No. 105 (Rose Bengale) Food Red No. 106 (Acid Red) Food Red No. 2 (Amaranth) Food Red No. 2 Aluminium Lake Food Red No. 3 (Erythrosine) Food Red No. 3 Aluminium Lake Food Red No. 40 (Allura Red AC) Food Red No. 40 Aluminium Lake Food Yellow No. 4 (Tartrazine) Food Yellow No. 4 Aluminium Lake Food Yellow No. 5 (Sunset Yellow) Food Yellow No. 5 Aluminium Lake Preparations of Tar Colors Titanium Dioxide	wakame (rumput laut) , daging, acar daging, selai jeruk, Sup Kedelai Jepang((pasta kedelai yang difermentasi), mie (termasuk pangsit (pangsit tepung Cina dengan daging babi di dalamnya, disajikan dengan sup), nori (laver) , kecap, kue bolu (termasuk castella), teh, sayuran, dan acar daging ikan paus		
Sodium Iron Chlorophyllin		Tidak diizinkan untuk digunakan dalam kombu (sea tangle), daging, ikan segar dan kerang (termasuk daging ikan paus mentah), teh, <i>nori</i> (laver), kacang, sayuran, dan wakame (rumput laut, Undaria	

Zat/Kandungan	Makanan yang diizinkan	Batasan Penggunaan	Catatan
		<i>pinnatifida</i>	
Pewarna selain aditif yang disintesis secara kimiawi. Pewarna-pewarna tersebut ada dalam daftar “Existing Food Additive” dan “Substances Generally Provided as Food and used Also as Food Additives”.		Tidak diizinkan untuk digunakan dalam <i>kombu</i> (sea tangle), daging, ikan segar dan kerang (termasuk daging ikan paus mentah), teh, <i>nori</i> (laver), kacang, sayuran, dan <i>wakame</i> (rumput laut, <i>Undaria pinnatifida</i>). Namun, penggunaan emas pada <i>nori</i> (laver) diperbolehkan.	
β -Carotene Sweet Potato carotene*1 Dunaliella carotene*1 Carrot carotene *1 Palmoil carotene*1		Tidak diizinkan untuk digunakan dalam <i>kombu</i> (sea tangle), daging, ikan segar dan kerang (termasuk daging ikan paus mentah), teh, <i>nori</i> (laver), kacang, sayuran, dan <i>wakame</i> (rumput laut, <i>Undaria pinnatifida</i>).	Pewarna

Sumber: Japan Food Sanitation Act 2010

3.1.2 Import Quota (IQ) System

Jumlah volume impor dalam periode terbatas diatur untuk beberapa produk perikanan. Untuk mengimpor, dokumen yang diperlukan seperti “*Import application*” harus diserahkan ke Kementerian Ekonomi, Perdagangan dan Industri Jepang. Berdasarkan aturan kuota yang diterbitkan oleh Kementerian Ekonomi, Perdagangan dan Industri Jepang pada Desember 2009, IQ untuk produk rumput laut adalah jenis rumput laut berikut:

- (1) *Edible seaweeds formed into rectangular (including square) papery sheets not more than 430 cm²/piece.*
- (2) *Edible seaweed, amanori (Porphyra spp.), and other seaweeds mixed with Porphyra spp.*
- (3) *Other edible seaweeds (limited to aonori (Enteromorpha spp.), hitoegusa (Monostroma spp.), torokombu (Kjellmaniella spp.), kombu (Laminaria spp.)*

3.1.3 Prosedur Pelabelan

Pelabelan kualitas produk rumput laut harus dicantumkan dalam bahasa Jepang dan sesuai dengan 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*, dan 7) *Unfair Competition Prevention Act*. Ketika mengimpor dan menjual rumput laut segar, importir harus memberikan informasi pada label sesuai dengan standar pelabelan kualitas untuk makanan segar yang terdapat pada *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* yang terdiri dari: 1) nama produk, 2) negara asal, 3) isi/konten, dan 4) nama dan alamat importir.

Ketika mengimpor dan menjual rumput laut olahan, importir harus memberikan informasi pada label sesuai dengan standar pelabelan kualitas untuk makanan olahan yang terdapat pada *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, dan persyaratan serupa untuk makanan olahan yang dikemas dalam wadah berdasarkan *Food Sanitation Act* antara lain: 1) nama produk, 2) kandungan, 3) isi/konten, 4) tanggal kedaluwarsa, 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* dan *Food Sanitation Act*.

- **Kandungan**

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 and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*.

- **Bahan Tambahan Pangan / Zat Aditif**

Nama zat aditif yang digunakan harus tercantum dalam urutan menurun dari konten tertinggi hingga terendah pada label sesuai dengan *Food Sanitation Act*. Nama substansi dan penggunaan delapan zat aditif berikut harus ditunjukkan pada label: pemanis, antioksidan, pewarna buatan, pembentuk warna, pengawet, pemutih, pengental/penstabil/gelator/agen pengatur, agen antijamur, dan agen antimold.

- **Berat Konten**

Ketika mengimpor dan menjual campuran rumput laut (*mixtures*), 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 Kadaluwarsa**

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*. Apabila produk mengandung kualitas campuran (*mixtures*) yang tidak mudah memburuk, maka tanggal “*best by*” juga harus dicantumkan pada label.

- **Metode Pengawetan**

Metode pengawetan untuk mempertahankan cita rasa dalam keadaan belum dibuka sampai tanggal kadaluwarsa harus dicantumkan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*. Untuk produk yang dapat disimpan pada suhu kamar, metode pengawetan dapat dihilangkan dari label.

- **Pelabelan 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 (nama daerah perairan juga dapat dicantumkan) untuk ditampilkan pada label makanan impor. Undang-Undang ini juga mensyaratkan pemberian label keterangan negara asal untuk makanan laut dan produk olahan yang tercantum pada Tabel berikut.

Tabel 3.2 Produk Makanan Olahan Laut yang Memerlukan Pelabelan Negara Asal

Standar pelabelan	Produk olahan yang tunduk pada standar pelabelan	Contoh Pelabelan
Standar pelabelan kualitas untuk produk olahan	Ikan asin, rumput laut	<i>Salted herring roe, salted wakame seaweed</i>
	Ikan olahan, rumpuk laut (tidak termasuk yang dimasak atau produk olahan atau beku)	<i>Tuna in soy sauce, mozuku seaweed in vinegar</i>
	Ikan rebus atau kukus, rumpuk laut	<i>Boiled octopus</i>
	Ikan yang permukaan luarnya dipanggang	<i>Lightly roasted bonito</i>
	Campuran segar produk pertanian, peternakan, dan perikanan	<i>Nabe set (set of fishery products and vegetables for nabe)</i>

Sumber: *Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries* Jepang

- **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 harus ditunjukkan pada label.

- **Fakta Nutrisi**

Pencantuman komponen nutrisi dan jumlah kalori pada label produk rumput laut campuran (*mixture*) harus sesuai dengan standar label gizi yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan. Informasi yang diperlukan mencakup komponen nutrisi, komponen struktur (misalnya, asam amino dalam protein), dan jenis komponen lain (misalnya, asam lemak dalam lemak). Komponen nutrisi 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) Sodium
- f) Komponen nutrisi lainnya yang diindikasikan pada label

- **Wadah dan Kemasan**

The Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources mensyaratkan pelabelan untuk memberikan informasi mengenai wadah dan kemasan tertentu. Informasi tersebut juga memberikan informasi kepada konsumen bagaimana kemasan tersebut akan *direcycle*.



Plastic containers and packaging



Paper containers and packaging

Gambar 3.4 Label Terkait Wadah dan Kemasan

Sumber: JETRO (2011)

3.1.4 Pelabelan untuk Produk Organik (*JAS Law*)

Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products mengatur mengenai informasi produk pertanian organik dan makanan olahan pertanian organik, termasuk rumput laut dalam *Specified JAS (JAS-certified organic)*. Hanya produk yang memenuhi standar tersebut dapat diberikan label tanda

sertifikasi JAS Organik (Gambar 3.5). Produk pertanian dan perikanan organik yang diproduksi di luar negeri dan diimpor harus dinilai dengan salah satu metode berikut dan dapat diizinkan untuk menggunakan label organik.

- a) Pelabelan tanda organik bersertifikat JAS dan distribusi makanan organik yang diproduksi oleh produsen luar negeri yang disertifikasi oleh badan sertifikasi terdaftar JAS di dalam dan di luar Jepang.
- b) Pelabelan tanda organik bersertifikat JAS dan distribusi produk oleh importir yang disertifikasi oleh badan sertifikasi terdaftar di Jepang (terbatas pada produk pertanian organik dan makanan olahan pertanian organik).

Khusus untuk metode (b), sertifikat yang dikeluarkan oleh pemerintah suatu negara dengan sistem penilaian yang diakui setara dengan ketentuan *Japanese Agricultural Standards* (JAS), salinannya harus dilampirkan sebagai persyaratan.



Gambar 3.5 Label Organik Bersertifikasi JAS

Sumber: JETRO (2011)

3.1.5 Tarif Bea Masuk Impor

Tabel di bawah menunjukkan tarif bea masuk impor untuk rumput laut HS 1212.21 dari Indonesia berdasarkan *schedule* tarif Jepang per tanggal 1 April 2023⁹. Pada umumnya, tarif bea masuk rumput laut dari Indonesia ke Jepang mengikuti tarif MFN atau tarif WTO dan harus memenuhi aturan kuota impor yang ditetapkan. Jenis rumput laut pada HS 1212.21.310 (*Hajiki*) telah masuk dalam produk yang mendapatkan preferensi dalam perjanjian ekonomi *partnership* antara Indonesia dan Jepang (*Indonesia–Japan Economic Partnership Agreement/IJEPA*), sehingga pengekspor perlu menyertakan *certificate of origin* dengan *form* IJEPA untuk mendapatkan tarif preferensi. Jepang juga tidak mengenakan bea masuk lain seperti bea masuk dalam rangka tindakan *trade remedies* untuk produk rumput laut dalam HS 1212.21 (*Market Access Map*, 2023).

⁹ Japan Customs, https://www.customs.go.jp/english/tariff/2023_04_01/data/e_12.htm

Tabel 3.3 Tarif Bea Masuk Rumput Laut (Seaweeds) dari Indonesia

Kode HS		Deskripsi	Tarif Impor		
			General	WTO	FTA (IJEPA)
1212.21		<i>Seaweeds and other algae: Fit for human consumption</i>			
	100	<i>1 Formed into rectangular (including square) papery sheets not more than 430 cm²/piece</i>	<i>1.50 yen/piece</i>		
	200	<i>2 Porphyra spp. and other seaweeds mixed with Porphyra spp. other than those specified in 1 above</i>	<i>40%</i>		
		<i>- 3 Other</i>	<i>15%</i>		
	310	<i>- Hijiki (Hizikia fusiformis)</i>		<i>10.5%</i>	<i>Free</i>
		<i>- Wakame (Undaria pinnatifida)</i>		<i>10.5%</i>	
	321	<i>- -- Dried</i>			
		<i>- -- Other</i>			
	322	<i>- --- Preserved in normal temperature</i>			
	329	<i>- --- Other</i>			
	390	<i>- Other</i>			

Sumber: *Japan Customs, 2023*

3.2 KETENTUAN PEMASARAN

Secara umum, ketentuan pemasaran produk rumput laut Jepang harus memenuhi persyaratan ketentuan produk yang telah dijelaskan pada sub bab 3.1. Jepang termasuk negara dengan pasar yang sangat kompetitif. Perusahaan bisnis biasanya jarang merespons permintaan pertemuan bisnis jika perusahaan yang mengajukan permintaan belum dikenal. Dalam memasuki pasar Jepang, bantuan perantara dapat menjadi solusi bagi eksportir Indonesia. Perantara dapat memberikan layanan dukungan dan bimbingan dalam mengembangkan strategi yang tepat untuk melakukan penetrasi pasar. Beberapa cara untuk menjaring kerja sama bisnis dan memasarkan produk rumput laut di pasar Jepang diantaranya adalah dengan melakukan perluasan jejaring bisnis melalui keikutsertaan dalam kegiatan pameran dagang, misi pembelian, serta aktif mengikuti berbagai forum bisnis dan investasi baik dengan perusahaan Jepang secara langsung maupun dengan perusahaan Indonesia

yang terafiliasi dengan Jepang. Kemitraan dengan perusahaan Jepang dan masuk dalam jejaring bisnis pengolahan Jepang merupakan langkah awal yang dapat dilakukan.

Mengikuti Pameran Dagang

Jepang termasuk negara dengan pasar yang sangat kompetitif. Perusahaan bisnis biasanya jarang merespon 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 adalah dengan berpartisipasi dalam pameran dagang yang diselenggarakan di Jepang sehingga dapat berinteraksi langsung dengan calon pembeli atau mengikuti *business matching*/kegiatan *business networking* yang diselenggarakan oleh instansi promosi milik pemerintah di Jepang dalam hal ini Atase Perdagangan KBRI Tokyo dan ITPC Osaka.

Bermitra dengan *Trading Companies* Jepang di Indonesia

Bagi banyak perusahaan, membangun kehadiran langsung di Jepang adalah cara terbaik untuk memasuki pasar Jepang. Namun, langkah yang lebih realistis bagi perusahaan adalah penggunaan distributor atau agen. Memilih seorang wakil dan merundingkan syarat-syarat kesepakatan kedua belah pihak memerlukan perhatian yang cermat. Kebanyakan pebisnis Jepang lebih suka berbisnis dengan seseorang yang telah dikenal dengan baik atau bertemu langsung yang dikenalkan oleh pihak perantara terpercaya. Pihak ketiga yang tepat untuk pengenalan tersebut dapat mencakup perusahaan Jepang lainnya seperti *trading company* “*shogo shosa*”. Selain itu, kemitraan juga bisa dilakukan dengan perusahaan Indonesia yang telah berhasil melakukan bisnis di Jepang, bank, asosiasi perdagangan, kamar dagang, Organisasi Perdagangan Eksternal Jepang (JETRO). Selain dengan cara konvensional, pemasaran rumput laut konsumsi, terutama rumput laut olahan dalam kemasan-kemasan tidak terlalu besar, juga dapat dilakukan melalui *platform marketplace* Jepang yang saat ini semakin marak berkembang.

3.3 METODE TRANSAKSI

Beberapa metode yang digunakan untuk melakukan pembayaran ekspor ke Jepang pada dasarnya mengikuti metode pembayaran ekspor dan impor secara umum. Metode pembayaran perdagangan internasional (ekspor dan impor) yang banyak dilakukan antara lain¹⁰:

¹⁰ Kementerian Perdagangan , 2021

a. *Cash in advance*

Eksportir menerima pembayaran di muka sebelum pengiriman barang, biasanya berupa *telegraphic transfer* (TT).

b. *Letter of Credit (L/C)*

Jaminan bank atas nama importir bahwa pembayaran akan dilakukan ke eksportir apabila semua syarat terpenuhi.

c. *Documentary Collection (D/C)*

Eksportir menyerahkan dokumen terkait pengiriman barang ke bank eksportir untuk diteruskan ke bank importir untuk kemudian melakukan perintah bayar.

d. *Open Account*

Barang dikirim terlebih dahulu oleh eksportir dan pembayaran dilakukan setelah importir menerima barang.

e. *Consignment*

Eksportir mengirim barang terlebih dahulu dan pembayaran akan dilakukan oleh importir jika dan hanya barang terjual.

Dengan memperhatikan metode pembayaran yang telah diuraikan di atas, maka dapat diklasifikasikan manakah metode pembayaran yang memiliki tingkat resiko paling aman bagi eksportir dan tingkat resiko paling aman bagi importir. Metode pembayaran yang memberikan resiko paling aman bagi eksportir adalah metode pembayaran *cash in advance* karena telah ada jaminan pembayaran dari importir dan metode pembayaran *letter of credit* (L/C). Sementara itu, tingkat pembayaran yang paling aman bagi importir adalah metode *pembayaran consignment*, *open account* dan *documentary collection* karena telah ada jaminan penerimaan barang yang telah dikirimkan oleh eksportir. Pada umumnya, metode pembayaran yang akan dilakukan adalah sesuai kesepakatan dari eksportir dan importir pada posisi *win-win* yang tidak merugikan salah satu pihak.

Selain beberapa metode pembayaran di atas, berdasarkan Nota Kesepahaman antara Kementerian Keuangan Jepang (*Ministry of Finance, Japan*) dan Bank Indonesia yang ditandatangani pada 5 Desember 2019, perdagangan bilateral dan investasi langsung antara Indonesia-Jepang dapat dibayar menggunakan mata uang lokal (*Local Currency Settlement/LCS*) masing-masing negara. Transaksi menggunakan LCS adalah penyelesaian transaksi perdagangan antara 2 (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. Bank yang ditunjuk sebagai ACCD (*Appointed Cross Currency Dealer*) untuk bekerja sama dan melakukan transaksi mata uang Rupiah dan Yen Jepang dalam skema LCS disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 3.4 Bank ACCD dalam Skema LCS

Bank Indonesia	Bank Jepang
1. MUFG Bank, Ltd., Jakarta Branch	1. Mizuho Bank, Ltd.
2. PT. Bank BTPN, Tbk	2. MUFG Bank, Ltd.
3. PT. Bank Central Asia (Persero), Tbk	3. PT. Bank Negara Indonesia (Persero) Tbk, Tokyo Branch
4. PT. Bank Mandiri (Persero), Tbk	4. Resona Bank, Limited
5. PT. Bank Mizuho Indonesia	5. Sumitomo Mitsui Banking Corporation
6. PT. Bank Negara Indonesia (Persero), Tbk	
7. PT. Bank Rakyat Indonesia (Persero), Tbk	

Sumber: *Ministry of Finance, Japan (2019)*

3.4 INFORMASI HARGA

Kisaran harga eceran rumput laut Jepang pada bulan Juni 2023 antara USD 8,99 dan USD 17,99 per kilogram atau antara USD 4,08 dan USD 8,16 per pon (lb). Kisaran harga eceran dalam Yen untuk rumput laut adalah antara JPY 1241,71 dan JPY 2484,81 per kilogram atau antara JPY 563,14 dan JPY 1126,9 per pon (lb) di Tokyo dan Yokohama. Sementara itu, pada tahun 2023, perkiraan kisaran harga grosir rumput laut Jepang adalah antara USD 6,29 dan USD 12,59 per kilogram atau antara USD 2,85 dan USD 5,71 per pon (lb)¹¹.

Produk rumput laut yang termasuk dalam HS 121221, biasanya juga dijual secara *retail* dengan berbagai jenis seperti *wakame* dan *nori*. Harga produk rumput laut jenis *nori* bentuk lembaran (tekstur kering dan garing) secara ritel di pasar Jepang dipasarkan dalam kisaran harga JPY 3.500 s.d. JPY 10.000 per 100 gram dengan berbagai macam ukuran.

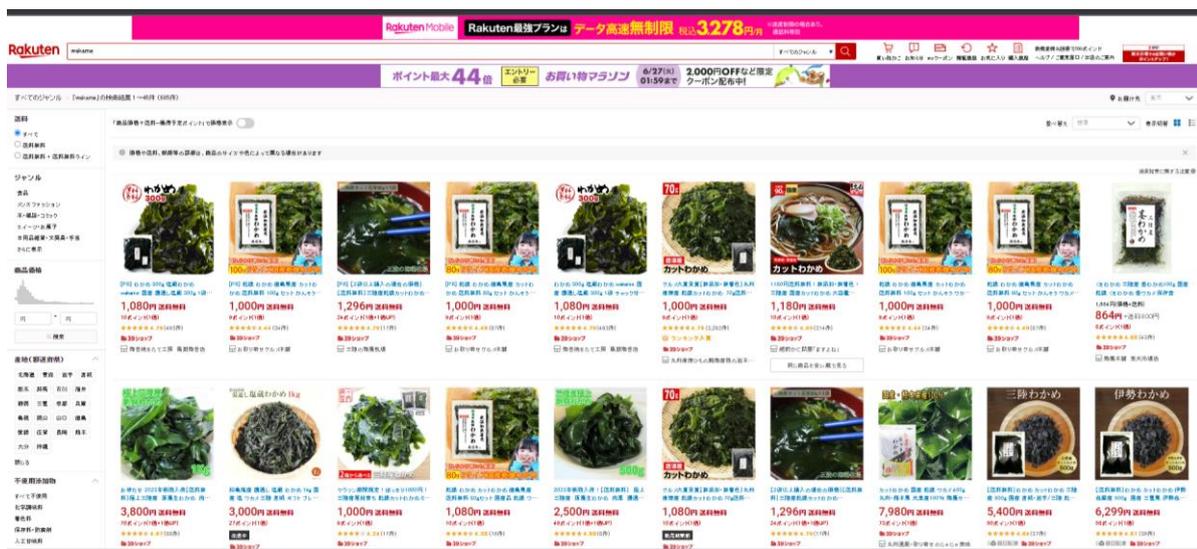
¹¹ Japan Seaweed Prices, <https://www.selinawamucii.com/>



Gambar 3.3 Harga Produk Rumput Laut jenis Nori Lembaran di Market Place Rakuten Jepang

Sumber: <https://www.rakuten.co.jp/>

Sementara itu, harga produk rumput laut jenis *wakame* (tekstur basah dan kenyal) secara ritel di pasar Jepang dipasarkan dalam kisaran harga JPY 50 s.d. JPY 150 per 10 gram.



Gambar 3.4 Harga Produk Rumput Laut jenis Wakame di Market Place Rakuten Jepang

Sumber: <https://www.rakuten.co.jp/>

Selain ritel, terkait informasi harga, salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah melalui *unit value* impor Jepang akan produk rumput laut tersebut.

Tabel 3.6 Harga Impor (*Unit Value*) Rumput Laut (HS 121221) di Jepang

No.	Exporters	Imported unit value (US Dollar/Tons)					Growth (%) 22/21	Trend (%) 18-22
		2018	2019	2020	2021	2022		
	Dunia	6,219	5,773	5,780	5,822	6,781	16.47	1.83
1	China	4,413	4,037	4,016	4,449	5,492	23.44	5.49
2	Korea, Republic of	9,954	9,104	9,150	9,453	9,276	(1.87)	(1.03)
3	Canada		43,611	41,619	42,098	29,414	(30.13)	-
4	Chile	24,744	25,066	14,660	25,786	35,852	39.04	8.00
5	Viet Nam	10,815	8,872	19,333	24,875	24,304	(2.30)	30.35
6	Indonesia				1,833	1,744	(4.86)	-
7	Russian Federation	5,310	6,978	3,110	5,393	7,029	30.34	3.08
8	Taipei, Chinese	26,000	23,667		25,800	23,200	(10.08)	-
9	France	4,333	3,429	3,714	3,632	3,346	(7.87)	(4.49)
10	Argentina					5,800	-	-
11	Tonga	1,540	1,659	1,682	1,623	1,273	(21.57)	(3.95)
12	Philippines	15,000	5,667	7,286	5,000	5,000	-	(20.72)
13	Brazil	2,923	8,500	12,778	27,333		(100.00)	-

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Secara umum berdasarkan *unit value* impor Jepang atas produk rumput laut (HS 1212.21), harga impor rumput laut dari dunia mengalami tren kenaikan sebesar 1,83% per tahun selama periode 2018-2022. Dibanding harga impor di tahun 2021 yang mencapai USD 5.822/Ton, harga impor di tahun 2022 mengalami kenaikan sebesar 16,47%. Tren kenaikan harga impor selama tahun 2018-2022 juga terjadi pada impor yang berasal dari beberapa negara pemasok utama di Jepang seperti RRT yang naik 23,44%, Chile naik 39,04%, dan Rusia naik 30,34%. Sementara itu harga dari Indonesia justru turun 4,86% di tahun 2022.

Di antara beberapa negara pesaing utama Indonesia untuk produk rumput laut HS 121221, harga yang ditawarkan Indonesia relatif cukup bersaing dengan pesaing utama di pasar Jepang meskipun terpaut cukup besar dengan harga rumput laut dari Kanada, Chili, Vietnam, dan Hongkong dengan harga lebih dari USD 20.000/Ton. Harga rumput laut dari Indonesia umumnya mempunyai segmen pasar yang sama dengan negara pemasok dari RRT, Korea Selatan, dan Rusia. Harga yang ditawarkan Indonesia untuk produk rumput laut secara rata-rata di tahun 2022 mencapai USD 1.744/Ton.

3.5 KOMPETITOR

Indonesia menjadi salah satu pemasok rumput laut di pasar Jepang, meskipun dengan pangsa relatif kecil yaitu sebesar 0,14% di tahun 2022. Sebagai pemasok rumput laut, RRT dan Korea Selatan merupakan kompetitor utama Indonesia di pasar Jepang, dengan pangsa impor masing-masing sebesar 56,07% dan 39,55% di tahun 2022. Selain negara-negara tersebut, terdapat pesaing prospektif lain yaitu Kanada dan Vietnam yang memiliki pangsa sebesar 3,14% dan 0,29% di pasar Jepang dan perlu diwaspadai karena pertumbuhan impornya yang menunjukkan tren positif di tahun 2022.

Tabel 3.6 Negara Pemasok Utama Rumput Laut (HS 121221) di Pasar Jepang

Urutan	Negara Pemasok	Growth (%) 22/21	Trend (%) 18-22	Share (%) 2022
	Dunia	5.99	(3.37)	100.00
1	China	6.10	1.59	56.07
2	Korea, Republic of	0.02	(10.01)	39.55
3	Canada	178.11	-	3.14
4	Chile	34.07	(8.97)	0.51
5	Viet Nam	180.90	(14.10)	0.29
6	Indonesia	1,136.36	-	0.14
7	Russian Federation	62.91	2.07	0.13
8	Taipei, Chinese	(10.08)	-	0.06
9	France	26.09	41.51	0.05
10	Argentina	-	-	0.03
	Sub Total	6.13	(3.36)	99.97
	Lainnya	(82.76)	(23.33)	0.03

Sumber: ITC, Trademap, 2023 (diolah)

Selain pesaing dari luar negeri, Indonesia juga perlu mempertimbangkan kompetitor yang berasal dari dalam negeri, terutama yang telah memiliki sertifikasi pemenuhan standar kualitas dan diversifikasi produk yang beragam. Beberapa produsen rumput laut terbesar Jepang diantaranya adalah Nagai Nori Co., Ltd (*Roasted Seaweed, Seasoned Seaweed*), Marutaka Nori Co., Ltd. (*Seaweed sheets, Finely-cut Nori, Nori in film, Nori for breakfast, Seasoned Nori*), dan Mitoku Co., Ltd (*Arame and Hajiki, Kombu, Agar Flakes and Bars, Wakame*). Meskipun dapat menjadi kompetitor, perusahaan-perusahaan tersebut dapat menjadi mitra kolaborasi untuk melakukan penetrasi pasar di Jepang. Oleh karena itu, diperlukan langkah promosi dan upaya penajakan bisnis yang lebih intensif untuk meningkatkan kinerja ekspor produk rumput laut di pasar Jepang.

BAB IV KESIMPULAN

Pasar rumput laut di Jepang secara umum masih memberikan peluang untuk peningkatan penetrasi ekspor produk asal Indonesia yang dilihat dari *trend* dan struktur pasarnya. Secara spesifik, beberapa hal yang dapat disimpulkan dan perlu ditindaklanjuti dalam mengembangkan pasar rumput laut Indonesia di Jepang adalah sebagai berikut:

1. Jepang merupakan importir utama rumput laut global yang menduduki peringkat ke-2 dengan pangsa 17,8% dari total impor rumput laut dunia. Selama selama 10 tahun terakhir tren impor tersebut terus menguat dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 1,0%. Di tahun 2022, impor rumput laut Jepang mencapai USD 190,02 Juta, tumbuh 5,99% YoY.
2. Berdasarkan negara asal impornya, pemasok terbesar rumput laut Jepang di tahun 2022 adalah RRT, Korea Selatan, Kanada, Chile, dan Vietnam. Kelima negara tersebut menguasai 99,6% pasar impor rumput laut di Jepang. Sementara itu, Indonesia berada di peringkat ke-6 dengan pangsa relatif kecil yaitu baru mencapai 0,14%.
3. Di sisi *supply* global, Indonesia merupakan *supplier* terbesar rumput laut dunia tahun 2022 dengan nilai ekspor mencapai USD 388,1 juta atau menguasai 44,5% total ekspor dunia. Ekspor rumput laut Indonesia di tahun tersebut mencapai USD 388,1 juta atau mengalami kenaikan sebesar 78,3% YoY. Selama 10 tahun terakhir, kinerja ekspor rumput laut Indonesia juga menunjukkan tren positif dengan pertumbuhan rata-rata mencapai 14,1% per tahun.
4. Ekspor rumput laut Indonesia pada tahun 2022 ditujukan untuk ekspor ke pasar RRT dengan pangsa 85,0% dari total ekspor Indonesia ke dunia, diikuti oleh Korea Selatan (pangsa: 4,1%) dan Perancis (pangsa:3,6%). Jepang merupakan negara tujuan ekspor ke-10 dengan pangsa yang masih relatif kecil.
5. Mempertimbangkan kemampuan *supply* Indonesia yang besar, namun pangsa pasar yang masih relatif kecil di pasar Jepang, menunjukkan bahwa Indonesia masih mempunyai potensi ekspor rumput laut yang dapat dikembangkan di pasar tersebut.
6. Indonesia merupakan produsen utama untuk rumput laut *tropical* seperti *Gracilaria*, *Kappaphycus*, dan *Eucheuma*, sedangkan Jepang merupakan produsen rumput laut *temperate* seperti *Laminaria*, *Porphyra*, *Saccharina*, *Undaria*, *Hizikia*, *Gelidium*, dan *Nemacystus*. Perbedaan spesies yang dibudidayakan yang saling komplemen dapat menciptakan peluang produk ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang.

7. Ekspor rumput laut *Gracilaria spp* (HS 12122113) menjadi produk yang paling banyak diekspor Indonesia ke Jepang. Pada tahun 2022, pangsa ekspor *Gracilaria spp* (HS 12122113) yang digunakan sebagai bahan baku agar-agar mencapai 77,4% dari total ekspor rumput laut Indonesia ke Jepang. Ekspor kelompok produk tersebut juga mengalami pertumbuhan pesat sebesar 43,3% YoY di tahun 2022.
8. Hampir seluruh rumput laut Jepang ditangani melalui penjualan bersama oleh koperasi lokal. Penjualan bersama tersebut terjadi antara koperasi perikanan lokal dan grosir yang ditunjuk oleh calon pembeli (grosir atau pengolah). Sementara itu, untuk rumput laut impor biasanya disalurkan dari eksportir luar negeri melalui perusahaan perdagangan (*trading companies*) atau koperasi perikanan lokal di Jepang yang kemudian didistribusikan ke gerai-gerai ritel.
9. Pada umumnya regulasi yang berlaku untuk impor produk rumput laut adalah *Plant Protection Act*, *Food Sanitation Act*, dan *JAS Law*. Beberapa jenis rumput laut juga harus memenuhi ketentuan kuota impor (*Import Quota*) untuk jenis berikut:
 - a) *Edible seaweeds formed into rectangular (including square) papery sheets not more than 430 cm²/piece.*
 - b) *Edible seaweed, amanori (Porphyra spp.), and other seaweeds mixed with Porphyra spp.*
 - c) *Other edible seaweeds (limited to aonori (Enteromorpha spp.), hitoegusa (Monostroma spp.), torokombu (Kjellmaniella spp.), kombu (Laminaria spp.)*
10. Di dalam negeri Jepang, terdapat spesifikasi dan standar yang berlaku untuk produk rumput laut terutama larangan dalam penggunaan kandungan beberapa bahan kimia dan pewarna. Produsen dan eksportir Indonesia perlu memperhatikan standar kualitas yang berlaku di Jepang untuk dapat lebih mudah memasuki dan memperluas akses di pasar Jepang.
11. Kisaran harga ritel rumput laut Jepang pada tahun 2023, diperkirakan mencapai USD 6,29 sampai dengan USD 12,59 per kilogram. Selain ritel, informasi harga juga dapat diketahui melalui pendekatan *unit value* impor. Di antara beberapa negara pesaing utama Indonesia untuk produk rumput laut HS 121221, harga yang ditawarkan Indonesia relatif cukup bersaing. Harga rumput laut Indonesia umumnya mempunyai segmen pasar yang sama dengan produk rumput laut impor asal RRT, Korea Selatan, dan Rusia. Harga yang ditawarkan Indonesia untuk produk rumput laut secara rata-rata di tahun 2022 mencapai USD 1.744/Ton.
12. Untuk masuk ke pasar Jepang, Indonesia harus menghadapi negara kompetitor utama seperti RRT dan Korea Selatan. Terdapat pula pesaing prospektif lain yaitu

Kanada dan Vietnam yang meskipun pangsa pasarnya masih relatif kecil, namun pertumbuhan impornya terus naik positif.

13. Selain pesaing dari luar negeri, Indonesia juga perlu mempertimbangkan kompetitor dalam negeri Jepang seperti perusahaan Nagai Nori Co., Ltd (*Roasted Seaweed, Seasoned Seaweed*); Marutaka Nori Co., Ltd. (*Seaweed sheets, Finely-cut Nori, Nori in film, Nori for breakfast, Seasoned Nori*), dan Mitoku Co., Ltd (*Arame and Hajiki, Kombu, Agar Flakes and Bars, Wakame*). Meskipun dapat menjadi kompetitor, perusahaan-perusahaan tersebut juga dapat berpotensi menjadi mitra kolaborasi untuk melakukan penetrasi pasar di Jepang.
14. Jepang termasuk negara dengan pasar yang sangat kompetitif. Perusahaan Jepang biasanya jarang merespon permintaan pertemuan bisnis jika perusahaan yang mengajukan permintaan belum dikenal. Oleh karena itu, salah satu cara yang efektif adalah dengan berpartisipasi dalam pameran dagang yang diselenggarakan di Jepang sehingga dapat berinteraksi langsung dengan calon pembeli atau mengikuti *business matching*/kegiatan *business networking* yang diselenggarakan oleh instansi promosi milik pemerintah di Jepang dalam hal ini Atase Perdagangan KBRI Tokyo dan ITPC Osaka.

LAMPIRAN

1. DAFTAR IMPORTIR DAN DISTRIBUTOR

Nama Institusi	Website/ address
K. Onishi & Co., Ltd.	http://www.k-onishi.co.jp/ 9-27, Higashi-Kozucho, Tennoji-Ku, Osaka, 543-0021, Japan
Nagai Nori Co., Ltd.	http://www.nagainori.co.jp/ 11-3, Tonya, Toyohashi, Aichi, 441-8086, Japan
Natori Co., Ltd.	http://www.natori.co.jp 5-5-1 Oji, Kita-ku, Tokyo, 114-8611, Japan
Niigata Trading Co., Ltd.	http://www.niigatatrading.co.jp/ 1-5-16 Meike Minami, Chuo-ku, Niigata City, 950-0948, Japan
Riken Vitamin Co., Ltd.	http://www.rikenvitamin.jp/ 1-6-1 Yotsuya, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0004, Japan
Tokan Co., Ltd.	http://www.tokan-g.co.jp 4-8, Kawanamicho, Atsuta-ku, Nagoya-city, Aichi, 456-0072
Yamaku Co., Ltd.	https://www.yamaku.co.jp/ 170-1, Okunoinui, Aizumicho, Itanogun, Tokushima, 771-1201
Yoshikawa Corporation	http://www.yoshikawa-japan.com/ 2-88 Uenomachi, Naka-ku, Yokohama, Kanagawa, 231-8689, Japan

2. DAFTAR PAMERAN

Nama Pameran	Website / E-mail
<p>FOOD STYLE Japan 2022 (Former Restaurant Business Week / National Food Gem EXPO) 24-25 Januari 2024</p> <p>Pameran makanan dan bisnis restoran yang mencakup diversifikasi makanan kekinian, bisnis makanan baru, restoran, makanan siap saji, dan industri ritel.</p>	<p>gaishokubusiness@innovent.co.jp</p>
<p>SMTS 2023 – Supermarket Trade Show 14 – 16 Februari 2024</p> <p>Pameran makanan dan barang lain yang dijual di toko swalayan dan toko ritel serta fasilitas, peralatan dan sistem untuk penjualan produk tersebut.</p>	<p>https://www.smts.jp/jp/contact/index</p>
<p>FOODEX Japan 5 – 8 Maret 2024</p> <p>Pameran dagang makanan dan minuman terbesar di Asia mencakup industri makanan dan minuman, hotel, restoran, lingkungan, pertanian, kehutanan, perikanan dan kelautan.</p>	<p>foodex@jma.or.jp</p>
<p>The World Food and Beverage Great Expo 10 – 12 April 2024</p> <p>Pameran dagang dan <i>business matching</i> dengan <i>buyer</i> nasional dan internasional untuk minuman, makanan, dan produk pangan lainnya.</p>	<p>https://www.fabex.jp/</p>
<p>Cafés and Restaurant (CafeRes) Japan 2 – 4 Agustus 2023</p> <p>Pameran dagang di industri kafe, roti, dan restoran.</p>	<p>https://caferes.jp/</p>

3. SUMBER INFORMASI YANG BERGUNA

Nama Organisasi	Website/ E-mail
Atase Perdagangan KBRI Tokyo	E-mail : atdag-jpn@kemendag.go.id; trade@kbritokyo.jp;
Indonesian Trade Promotion Center (ITPC) Osaka	Website : http://itpc.or.jp/ E-mail: itpc.osaka@kemendag.go.id
Pusat Pelatihan Sumber Daya Manusia Ekspor dan Jasa Perdagangan, Kementerian Perdagangan RI (informasi pelatihan prosedur ekspor)	Website : http://ppejp.kemendag.go.id/
Indonesia Design Development Center (IDDC), Kementerian Perdagangan RI (klinik konsultasi design produk, kemasan, dll)	Website : https://iddc.kemendag.go.id/
Inaexport (media promosi digital produk ekspor unggulan Indonesia)	Website : https://inaexport.id/
Japan External Trade Organization (JETRO) 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/