



Indonesian Trade
Promotion Center

OSAKA

MINISTRY OF TRADE
REPUBLIC OF INDONESIA

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

Sotong dan Cumi Beku
HS 030743

sumber foto: stockfreeimages.com

ITPC Osaka
2023

RINGKASAN EKSEKUTIF

Pasar produk sotong dan cumi beku di Jepang masih sangat potensial untuk dikembangkan. Hal tersebut terlihat dari struktur pasar yang menunjukkan pertumbuhan positif di tahun 2022 serta proyeksi permintaan produk sotong dan cumi beku yang masih akan meningkat dalam beberapa tahun ke depan sejalan dengan peningkatan konsumsi *seafood* olahan. Tingginya kebutuhan sotong dan cumi-cumi, sayangnya tidak diimbangi oleh ketersediaan sotong dan cumi-cumi di perairan Jepang, sehingga sebagian besar permintaannya dipenuhi dari impor. Jepang menempati posisi ke-4 dunia sebagai importir untuk produk sotong dan cumi beku (HS 030743) di tahun 2022. Nilai impor Jepang di tahun tersebut mencapai USD 582,4 juta, tumbuh signifikan sebesar 19,2% *y-o-y*. Tren tersebut diperkirakan akan terus meningkat seiring dengan naiknya permintaan produk sotong dan cumi beku yang didorong oleh tingginya minat konsumsi makanan laut (*seafood*) olahan. Hal ini menjadikan Negara Jepang sebagai salah satu pasar prospektif bagi produk sotong dan cumi beku (HS 030743).

Berdasarkan negara pemasoknya, impor produk sotong dan cumi beku Jepang sebagian besar dipasok oleh RRT dan Vietnam dengan pangsa kumulatif mencapai 58,9% pada tahun 2022. Indonesia juga menjadi salah satu negara asal impor Jepang dengan pangsa 1,9%. Dibandingkan dengan negara produsen sotong dan cumi beku lainnya, posisi Indonesia relatif lebih rendah, Vietnam dan Thailand memiliki pangsa pasar yang lebih tinggi, meskipun Indonesia diperkirakan memiliki pasokan (*supply*) sotong dan cumi beku yang lebih besar dibandingkan kedua negara tersebut.

Dari sisi *supply*, pada dasarnya Indonesia memiliki potensi untuk memasok produk sotong dan cumi beku HS 030743 di pasar global termasuk ke Jepang. Nilai ekspor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) Indonesia tahun 2022 mencapai USD 586,5 juta. Nilai tersebut menjadikan Indonesia sebagai negara eksportir ke-3 dunia. Pada tahun 2022, ekspor Indonesia untuk produk tersebut juga naik sebesar 19,2% dibandingkan tahun sebelumnya. Negara tujuan ekspor utama sotong dan cumi beku Indonesia diantaranya RRT, Vietnam, dan Taiwan. Sementara itu, pasar Jepang menjadi negara tujuan ekspor ke-7 dengan pangasanya baru mencapai 1,1%. Meskipun pangasanya rendah, tren ekspornya terus naik sebesar 5,3% per tahun.

Dari sisi negara tujuan ekspor sotong dan cumi beku Indonesia, cukup besarnya pangsa ekspor Indonesia ke Vietnam perlu diwaspadai mengingat Vietnam merupakan salah satu pemasok utama di pasar Jepang padahal dari sisi *supply* dinilai kurang mendukung. Adanya kemungkinan penjualan secara tidak langsung atau hanya transit melalui Negara Vietnam untuk selanjutnya dijual ke pasar Jepang dapat terjadi sehingga diperlukan strategi untuk menjual secara langsung ke pasar Jepang. Selain potensi ekspor melalui negara ketiga, adanya perusahaan Jepang yang melakukan investasi di Vietnam juga menjadi faktor yang mempengaruhi besarnya impor Jepang dari Vietnam. Apabila mutu/kualitas dan persyaratan standar pengolahan internasional produk sotong dan cumi beku Indonesia dapat ditingkatkan,

maka potensi perdagangan dan investasi untuk sektor sotong dan cumi beku Indonesia dapat dikenal dengan baik di pasar Jepang. Dengan mempertimbangkan pasokan Indonesia dan tren *demand* pasar Jepang maka produk sotong dan cumi beku memiliki potensi untuk terus ditingkatkan eksportnya.

Dalam melakukan impor *seafood* ke dalam wilayah Jepang, para importir harus mematuhi dan tunduk pada regulasi terkait pembatasan impor meliputi : i) Kuota impor (*Import Quota*), ii) Persetujuan impor (*Import Approval*) dan iii) Pengakuan impor (*Import Acknowledgment*). Terkait kebijakan kuota impor, besarnya kuota tersebut dalam setahun telah ditetapkan oleh *Ministry of Economy, Trade and Industry* (METI) Jepang dengan berkoordinasi *Fisheries Agency* (FAJ), *Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries* (MAFF), Jepang. Selain menetapkan kuota impor, pemerintah juga mengontrol alokasi kelompok penerima kuota impor tersebut ke dalam 5 (lima) kelompok, antara lain: (1) pedagang (*traders*), perusahaan dagang dengan riwayat impor sebelumnya; (2) pengguna, asosiasi pengolah; (3) nelayan atau organisasi perikanan yang menangkap ikan di perairan seberang laut dan ditunjuk oleh Direktur Jenderal FAJ; (4) *joint venture* dengan ekuitas Jepang melebihi 40,0%; (5) *first-come-first-served*: perusahaan yang memiliki kontrak impor sotong dan cumi yang ditandatangani setelah tanggal pengumuman kuota impor.

Saluran distribusi produk *seafood* impor, termasuk di dalamnya produk sotong dan cumi beku relatif lebih singkat jika dibandingkan dengan produk *seafood* segar. Produk olahan *seafood* biasanya diimpor oleh importir Jepang yang terdiri dari importir yang sekaligus merangkap sebagai produsen (*manufacturer*), importir *trading company* besar, importir kecil dan menengah serta supermarket besar yang telah memiliki kemampuan untuk mengimpor langsung. Sementara untuk penjualan ritel, *supermarket* dan *hypermarket* masih menjadi saluran penting untuk penjualan sotong dan cumi beku.

Berdasarkan *guidebook* yang diterbitkan oleh JETRO, pada saat mengimpor dan menjual produk olahan perikanan termasuk sotong dan cumi beku, importir harus memberikan informasi label sesuai dengan standar pelabelan untuk makanan olahan yang tercantum dalam *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*, yang meliputi: a) nama produk, b) bahan, c) konten/kandungan, d) tanggal kadaluwarsa, e) metode penyimpanan, f) negara asal, dan g) nama dan alamat importir. Selain label kemasan, berdasarkan *Food Sanitation Act*, penjualan produk yang mengandung zat berbahaya/beracun atau produk yang memiliki kebersihan (higienitas) yang buruk dilarang. Oleh karena itu, kebersihan produk juga menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Lebih lanjut, di sisi tarif bea masuk, negara pesaing seperti Thailand lebih diuntungkan dibandingkan dengan Indonesia. Sebagai contoh, produk asal Thailand yang diimpor dalam kode HS 0307.34.010, mendapatkan fasilitas bebas bea masuk, sementara produk asal Indonesia masih dikenakan tarif sebesar 3,5% dalam skema perjanjian perdagangan ASEAN-Japan *Comprehensive Economic Partnership* (AJCEP).

Secara rata-rata, harga impor sotong dan cumi beku Jepang di tahun 2022 mencapai USD 4,95/Kg. Tren harga impor secara umum juga menunjukkan harga yang terus menurun. Di antara negara pemasok utama Jepang, Peru dan Chile menawarkan harga produk terendah yaitu berkisar antara USD 2,2/Kg-USD 2,25/Kg. RRT menawarkan harga yang lebih mahal dibandingkan Peru dan Chile, namun lebih murah dibandingkan dengan Thailand dan Vietnam. Perbedaan harga yang relatif jauh tersebut mengindikasikan adanya perbedaan kualitas/spesifikasi produk sotong dan cumi beku yang diimpor dari Chile, Peru dan RRT serta produk dari Thailand dan Vietnam. Sementara itu, harga impor produk sotong dan cumi beku Jepang dari Indonesia memiliki harga yang hampir sama dengan Thailand dan Vietnam yaitu berkisar USD 10,04/Kg di tahun 2022. Dengan mempertimbangkan *range* harga tersebut, maka dapat diasumsikan bahwa produk sotong dan cumi beku Indonesia memiliki *range* kualitas dan spesifikasi yang hampir serupa negara pemasok lain yang juga menjadi kompetitor seperti Vietnam, Thailand, India, Filipina dan Malaysia.

Selain pesaing dari sisi impor, Jepang juga memiliki produsen (*manufacturer*) produk *seafood* yang juga menjadi pemain utama di pasar Jepang, antara lain *Mitsui & Co. Ltd.*, *Maruha Nichiro Foods*, *Nippon Suisan Kaisha (Nissui)*, *Inaba Foods*, *Nippon Suisan Kaisha*, *Maruha Nichiro Foods*, dan *Marudai Food*. Oleh karena itu, salah satu langkah untuk melakukan penetrasi di pasar Jepang khususnya untuk produk perikanan termasuk sotong dan cumi beku adalah dengan menjalin kerjasama dan peninjauan bisnis dengan perusahaan-perusahaan tersebut. Di sisi pembayaran, beberapa metode yang digunakan untuk melakukan pembayaran ekspor ke Jepang pada dasarnya mengikuti metode pembayaran ekspor dan impor secara umum seperti (T/T) dan *letter of credit (L/C)*. Berdasarkan Nota Kesepahaman antara Kementerian Keuangan Jepang (*Ministry of Finance, Japan*) dan Bank Indonesia, perdagangan bilateral dan investasi langsung antara Indonesia-Jepang juga dapat dibayar dengan menggunakan mata uang lokal melalui skema LCS (*Local Currency Settlement*).

DAFTAR ISI

RINGKASAN EKSEKUTIF	Error! Bookmark not defined.
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	Error! Bookmark not defined.
2.1 TREN PRODUK	Error! Bookmark not defined.
2.2 STRUKTUR PASAR	Error! Bookmark not defined.
2.3 SALURAN DISTRIBUSI	20
2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA	22
BAB III PERSYARATAN PRODUK	Error! Bookmark not defined. 3
3.1 KETENTUAN PRODUK	Error! Bookmark not defined.3
3.2 KETENTUAN PEMASARAN	27
3.3 METODE TRANSAKSI	Error! Bookmark not defined.3
3.4 INFORMASI HARGA	Error! Bookmark not defined.5
3.5 KOMPETITOR	Error! Bookmark not defined.7
BAB IV KESIMPULAN	38
LAMPIRAN	41

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 TUJUAN

Hasil tangkapan sotong dan cumi-cumi dunia telah meningkat pesat beberapa tahun terakhir bahkan hampir dua kali lipat sejak 35 tahun terakhir (FAO, 2023). Sotong dan cumi-cumi sangat penting bagi industri perikanan global, pangsa produk tersebut bersama dengan gurita menyumbang 7,0% perikanan global (FAO, 2020). Meskipun sotong dan cumi-cumi secara taksonomi adalah kelompok *cephalopoda* yang berbeda, namun keduanya biasanya disatukan dalam statistik perikanan karena kesamaan umum dalam hal tampilan fisik serta pengolahan dalam bentuk makanan. Berdasarkan *Statista Consumer Market Outlook (2023)*, kelompok *fish & seafood* menyumbang sekitar 6,0% dari pasar makanan global, dengan pendapatan dari penjualan dari seluruh dunia diperkirakan akan mencapai USD 779,0 miliar pada tahun 2027.

Jepang sendiri secara historis merupakan *key player* dalam hal penangkapan dan konsumsi produk sotong dan cumi-cumi. Namun demikian, tingginya permintaan (*demand*) domestik Jepang tersebut tidak diimbangi oleh pasokan dan ketersediaannya (*supply*) di dalam negeri. Akibatnya, Jepang harus meningkatkan jumlah impornya atas produk sotong dan cumi-cumi dari dunia. Sebelum tahun 1960-an, Jepang tidak memperbolehkan impor produk sotong dan cumi karena kebutuhan dalam negeri yang masih dapat dipenuhi oleh hasil tangkapan sendiri. Namun mulai pada tahun 1969, pendaratan cumi-cumi menurun tajam sehingga Jepang mulai melakukan impor sotong dan cumi dengan menggunakan sistem kuota yang dikelola secara hati-hati. Selama periode tahun 1971 hingga 1979, impor sotong dan cumi segar dan beku ke Jepang terus meningkat dari 21.000 MT menjadi 156.000 MT, mengalami peningkatan lebih dari tujuh kali lipat yang kemudian pada tahun-tahun berikutnya terus mengalami peningkatan. Hal ini menjadi salah satu indikator yang menunjukkan bahwa sotong dan cumi telah menjadi produk makanan yang penting bagi konsumsi masyarakat Jepang.

Apabila dahulu untuk memperoleh spesies sotong dan cumi masih bergantung pada waktu panen dari wilayah penangkapan, sekarang dengan adanya teknologi pembekuan yang didukung dengan logistik yang memadai, produk sotong dan cumi dalam bentuk beku asal impor dapat tersedia sepanjang tahun. Jepang merupakan importir sotong dan cumi beku (HS 030743) terbesar ke-4 dunia dengan pangsa sebesar 8,7% dari total impor global di tahun 2022. Permintaan impor sotong dan cumi beku Jepang menunjukkan peningkatan signifikan sebesar 19,2% YoY pada tahun 2022. Mempertimbangkan besarnya pangsa dunia dan kenaikan impor Jepang atas produk sotong dan cumi, maka pasar Jepang masih sangat potensial untuk terus dikembangkan. Di sisi *supply*, Indonesia termasuk dalam salah satu produsen utama sotong dan cumi beku dunia dengan produksi mencapai 120,1 ribu MT pada 2020. Dengan jumlah produksi tersebut Indonesia menduduki peringkat-4 dunia setelah

RRT, Peru, dan Argentina sebagai produsen sotong dan cumi dunia (FishStatJ FAO, 2023). Selain sebagai salah satu produsen global, Indonesia juga merupakan eksportir utama yang menduduki peringkat ke-3 dunia untuk produk tersebut, (ITC Trademap, 2023). Dengan besarnya potensi *supply* tersebut, Indonesia memiliki potensi yang besar untuk terus mendorong peningkatan eksportnya ke pasar-pasar utama dunia, salah satunya Jepang.

Mengingat masih adanya potensi pasar yang besar di Jepang atas produk sotong dan cumi beku (HS 030743), maka diharapkan Indonesia mampu memanfaatkan peluang tersebut. Oleh karena itu, sebagai upaya peningkatan ekspor produk sotong dan cumi beku Indonesia ke pasar Jepang, maka perlu disusun laporan analisis intelijen bisnis untuk memberikan informasi bagi pelaku usaha Indonesia baik yang akan memasuki pasar Jepang maupun yang ingin meningkatkan pangsa pasar di Jepang. Laporan analisis intelijen ini menyajikan berbagai informasi penting yang meliputi struktur pasar, tren produk, saluran distribusi, persyaratan produk dan berbagai informasi penting lainnya yang diharapkan dapat membantu para eksportir dan *manufacturer* dalam merumuskan dan menyusun rencana serta strategi pemasaran ekspor maupun kerjasama bisnis dengan para pelaku usaha di pasar Jepang.

1.2 METODOLOGI

Penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini dilakukan dengan menggunakan metode analisa deskriptif kualitatif dengan menyajikan informasi yang berasal dari berbagai sumber antara lain studi litelatur dan hasil kajian yang telah dilakukan oleh lembaga *think tank*, maupun instansi pemerintah. Sementara, data-data sekunder dalam penyusunan laporan analisis intelijen bisnis ini diperoleh dari beberapa sumber data statistik antara lain *Tradingeconomics*, ITC Trademap, *Japan Customs*, FishStatJ FAO serta berbagai sumber data lainnya.

1.3 BATASAN PRODUK

Produk sotong dan cumi beku yang menjadi fokus pembahasan dalam laporan analisis intelijen bisnis ini adalah produk yang termasuk dalam kode HS 030743 (*Cuttle fish and squid, frozen, with or without shell*). Meskipun sotong dan cumi-cumi merupakan kelompok *cephalopoda* yang berbeda secara taksonomi, namun dalam klasifikasi kode HS perikanan dilakukan penyatuan karena kesamaan umum yang dimiliki oleh keduanya, seperti tampilan fisik hingga pengolahan dalam bentuk makanan. Berdasarkan Buku Tarif Kepabeanan Indonesia (BTKI), produk sotong dan cumi beku dibedakan secara lebih *detail* ke dalam HS 8 digit sebagaimana yang disajikan pada Tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1. Cakupan Produk Sotong dan Cumi-Cumi Beku (HS 030743)

KODE HS	URAIAN
0307.43	Sotong dan cumi-cumi, dalam bentuk beku, dengan dan atau tanpa cangkang
10	Cumi-cumi (<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiola spp.</i>) dan sotong (<i>Ommastrephes spp.</i> , <i>Loligo spp.</i> , <i>Nototodarus spp.</i> , <i>Sepioteuthis spp.</i>)
90	Sotong dan cumi-cumi selain pada HS 0307.43.10

Sumber: BTKI 2022

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 didukung 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).

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>

¹ <https://www.imf.org/>

<i>Unemployed Persons</i>	1.800 <i>Thousand</i>	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 <i>Million</i>	22-Des	<i>Yearly</i>
Trade	Nilai/Persentase/Point	Periode	Frekuensi
<i>Balance of Trade</i>	-432,41 <i>JPY Billion</i>	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Exports</i>	8.288,42 <i>JPY Billion</i>	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Imports</i>	8.720,42 <i>JPY Billion</i>	23-Apr	<i>Monthly</i>
<i>Current Account</i>	2.278,1 <i>JPY Billion</i>	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

<i>Business</i>	<i>Nilai/Persentase/Point</i>	<i>Periode</i>	<i>Frekuensi</i>
<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>
<i>Consumer</i>	<i>Nilai/Persentase/Point</i>	<i>Periode</i>	<i>Frekuensi</i>
<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 <i>JPY Billion</i>	23-Mar	<i>Quarterly</i>

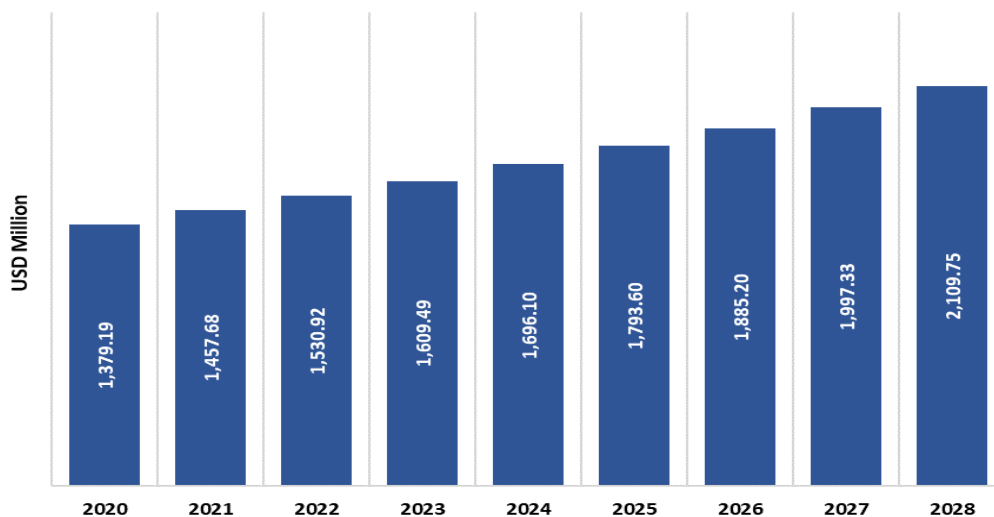
Sumber: *Tradingeconomics*, 2023 (diolah)

BAB II PELUANG PASAR

2.1 TREN PRODUK

Permintaan atas produk makanan laut (*seafood*) di seluruh dunia cenderung menunjukkan peningkatan sejalan dengan peningkatan tren makanan sehat dan kesadaran orang akan kesehatan. Sebagai salah satu makanan laut, sotong dan cumi menawarkan sumber protein, vitamin, dan mineral yang tinggi serta lemak yang sehat. Kandungan nutrisi tembaga dalam cumi-cumi juga berperan penting dalam membantu penyerapan dan penyimpanan zat besi, pembentukan sel darah merah, dan sangat cocok untuk metabolisme tubuh. Selain memiliki berbagai manfaat kesehatan, produk *seafood* beku mulai diminati oleh kalangan konsumen yang bekerja dan memiliki gaya hidup praktis. Berbagai produk inovatif *seafood* olahan beku juga mulai dikembangkan untuk memberikan preferensi konsumen yang semakin menguatkan pertumbuhan pasar dari *seafood* olahan beku.

Sama halnya dengan produk *seafood* beku lainnya, pasar sotong dan cumi juga diproyeksi terus tumbuh dari tahun ke tahun. Pertumbuhan pendapatan per kapita dan penjualan makanan secara *online* melalui *food delivery apps* juga turut serta dalam mendorong pasar dan penjualan *seafood*. Saat ini, Jepang merupakan menduduki peringkat ke-2 dunia dalam hal konsumsi *seafood* beku per kapita, dengan jumlah konsumsi yang terus meningkat. Pasar *seafood* beku Jepang memiliki valuasi nilai sebesar USD 1,46 Miliar di tahun 2021 dan diproyeksikan akan mencapai USD 2,11 Miliar di tahun 2028 (Grafik 2.1).

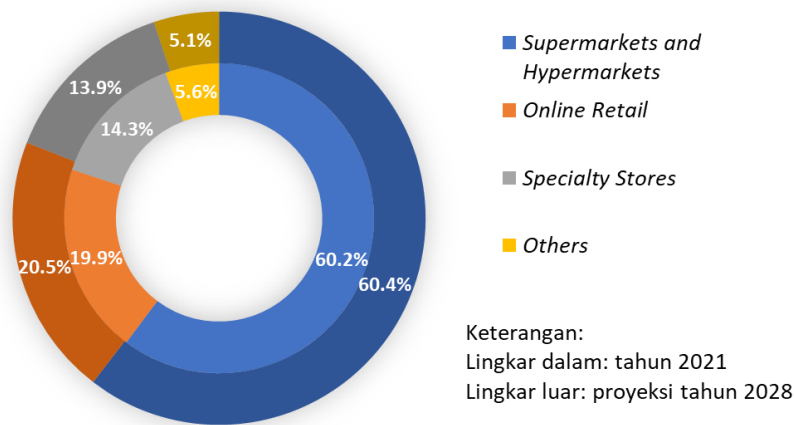


Grafik 2.1. Proyeksi Penjualan/Pendapatan Pasar Seafood Beku Jepang, 2020-2028

Sumber: *The Insight Partner Analysis*, 2023

Selanjutnya, berdasarkan saluran distribusi penjualan pasar *seafood* beku Jepang, penjualan terbesar masih didominasi dari penjualan melalui *supermarket* dan *hypermarket* yang mempunyai pangsa lebih dari 50%, tepatnya 60,2% di tahun 2021

dan diproyeksikan pangsaanya akan mengalami sedikit peningkatan menjadi 60,4% di tahun 2028. Dengan pangsa tersebut, pendapatan melalui *supermarket* dan *hypermarket* memiliki nilai pendapatan sebesar USD 875,80 juta di tahun 2021 dan diproyeksikan akan mencapai USD 1,27 miliar di tahun 2028. Selain *supermarket* dan *hypermarket*, pendapatan melalui *online retail* juga diproyeksikan meningkat menjadi 20,5% di tahun 2028. Selain kedua saluran distribusi tersebut, *specialty stores* dan saluran distribusi lainnya seperti *wholesalers*, *distributors*, *direct sales*, *resellers*, *etc.* juga turut berkontribusi dalam pendapatan pasar *seafood* Jepang termasuk produk sotong dan cumi beku (Grafik 2.2)



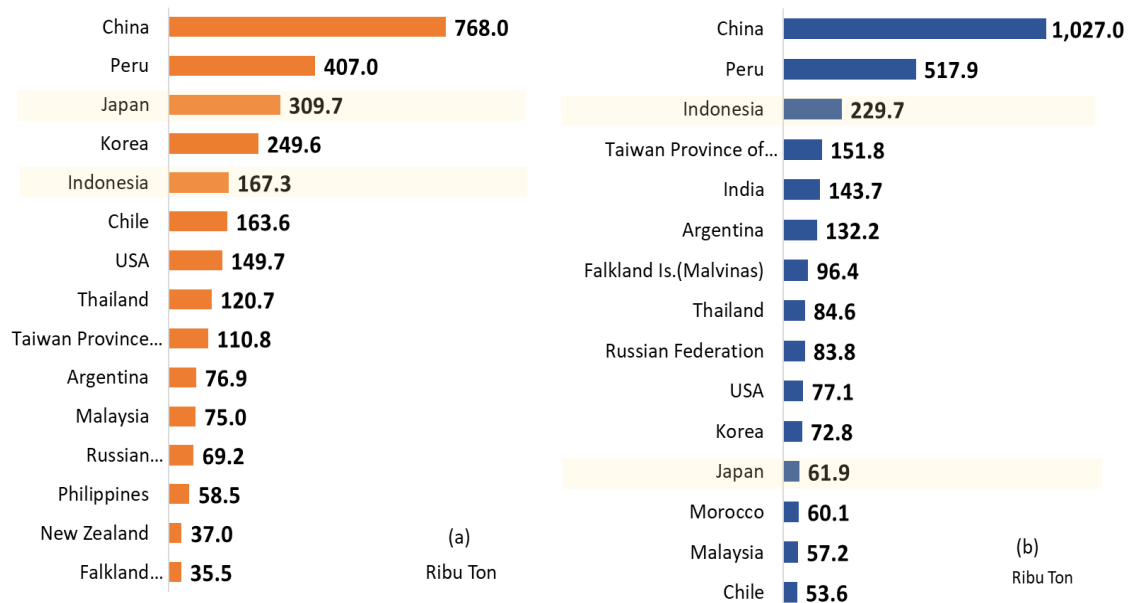
Grafik 2.2 Pangsa Pendapatan Pasar *Seafood* Jepang berdasarkan Saluran Distribusi, Tahun 2021 dan 2028

Sumber: *The Insight Partners Analysis, Primary Interviews, Magazines and Journals, and Secondary Sources, 2023*

Budaya orang Jepang yang menggemari konsumsi makanan laut tentunya berkaitan dengan permintaan akan berbagai produk laut, termasuk sotong dan cumi. Pada tahun 2020, produk sotong dan cumi yang tergolong kelompok moluska tingkat tinggi (*sefalopoda*) ini diperkirakan memiliki volume penjualan mencapai sekitar 725,0 ribu ton di Jepang². Permintaan produk sotong dan cumi Jepang yang tinggi tersebut diimbangi oleh produksi dari dalam negeri, setidaknya pada tahun 2011 Jepang masih menjadi salah satu produsen sotong dan cumi terbesar ke-3 dunia dengan jumlah produksi mencapai tertinggi mencapai sebesar 309,7 ribu ton. Namun demikian, jumlah produksi sotong dan cumi tersebut, terus mengalami penurunan setiap tahunnya bahkan pada tahun 2021 produksinya hanya mencapai 61,9 ribu ton, jumlah terendah dalam satu dekade terakhir. Oleh karena itu, pasokan sotong dan cumi untuk pasar Jepang ini tidak lagi berasal dari tangkapan domestik melainkan dipenuhi dari impor. Di sisi lain, posisi produksi sotong dan cumi Indonesia terus menunjukkan penguatan yakni sebesar 167,3 ribu ton di tahun 2011 menjadi sebesar 229,7 ribu ton di tahun 2021. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai negara produsen sotong dan cumi terbesar ke-3 di dunia (Grafik 2.3). Adanya kondisi pemenuhan kebutuhan

² *Japan: molluscs and cephalopods sales volume 2012-2020 | Statista*

produk sotong dan cumi Jepang berasal dari impor dapat menjadi peluang bagi Indonesia untuk melakukan ekspor di pasar Jepang.



Grafik 3.3 Produksi Penangkapan Semua Jenis Sotong dan Cumi-Cumi Menurut Negara (a) tahun 2011 dan (b) tahun 2021




Sumber: FishstatJ FAO, 2023 (diolah)

Sotong dan cumi-cumi dalam di Jepang disebut dengan “ika” yang mencakup lebih dari 300 jenis spesies. Selain itu, “ika” juga digunakan dalam penamaan berbagai jenis makanan yang mengandung bahan utama sotong dan cumi. Sotong dan cumi merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Jepang seperti pada sushi dan sashimi yang menempati urutan ke-1 dan ke-3 hidangan laut yang paling sering dikonsumsi di Jepang³. Permintaan akan sotong dan cumi di Jepang diproyeksi terus meningkat dengan banyaknya konsumsi setidaknya kedua hidangan tersebut yaitu sushi dan sashimi, meskipun telah banyak variasi makanan olahan lainnya yang juga berbahan baku sotong dan cumi.

Daging putih bening dari sotong dan cumi yang berkualitas renyah, namun empuk, lembut, dan memiliki rasa manis cocok diolah sebagai sushi. Sedangkan olahan irisan klasik atau potongan irisan daging tipis (*ika somen*) dari sotong dan cumi dapat digunakan sebagai sashimi. Bagian lengan dari *ika* biasanya tidak digunakan untuk sushi maupun sashimi, tetapi sangat cocok untuk dimasak di atas panggangan (*ikayaki*) atau dimasak dalam air panas. Secara lebih rinci, beberapa jenis olahan makanan dengan menggunakan sotong dan cumi yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat Jepang dijelaskan dalam Tabel berikut:

³ Japan: most popular seafood dishes 2022 | Statista

Tabel 2.1. Jenis Olahan Makanan dari Sotong dan Cumi di Jepang

Jenis Makanan	Uraian
<p><i>Sumi Ika Nigiri</i></p> 	<p><i>Sumi ika nigiri</i> adalah jenis <i>sushi nigiri</i> tradisional Jepang. Makanan ini terdiri dari nasi sushi yang ditekan dengan tangan dan kemudian diberi sotong dan cumi tanpa tulang (<i>Sumi ika</i>). Sotong ini tidak bertulang dan memiliki rasa yang lembut dan manis serta tekstur yang kenyal. Pada kondisi segar, <i>sumi ika</i> dapat disajikan mentah. Namun apabila tidak, maka dapat dikonsumsi dengan direbus dengan campuran sake, gula, dan <i>shoyu</i> lalu diolesi saus <i>tsume</i>.</p>
<p><i>Ika Somen</i></p> 	<p><i>Ika somen</i> adalah hidangan tradisional Jepang yang berasal dari Hokodate, Hokkaido yang merupakan hidangan makanan laut dimana cumi mentah diiris tipis dan dipotong menjadi bentuk menyerupai mie (sejenis sashimi). Setelah disiapkan, hidangan disajikan dengan parutan jahe dan kecap asin.</p>
<p><i>Ikayaki</i></p> 	<p><i>Ikayaki</i> merupakan salah satu jajanan pinggir jalan (<i>street food</i>) yang cukup favorit di Jepang. Semua jenis sotong dan cumi dengan berbagai ukuran dapat digunakan sebagai bahan <i>Ikayaki</i>. <i>Ikayaki</i> biasanya disajikan dalam bentuk cincin cumi cincang atau potongan utuh yang ditusuk.</p>

Sumber: tasteatlas.com, 2021

Berdasarkan *survey* yang dilakukan pada Maret 2022, sebanyak 23% responden masyarakat Jepang menyatakan bahwa hampir setiap hari mengkonsumsi *seafood* dan sebanyak 24% responden menyatakan bahwa frekuensi konsumsi *seafood* dilakukan di rumah selama dua atau tiga hari dalam seminggu⁴. Lebih lanjut, sebanyak 51,2% responden memilih mengkonsumsi *seafood* disebabkan oleh kandungan asam lemak omega-3 DHA dan EPA pada daging ikan yang sangat tinggi dan tidak dapat diproduksi oleh tubuh. Sebagian besar responden percaya bahwa DHA dan EPA dapat membantu pencegahan kanker, demensia dan penyakit yang terkait pola dan gaya hidup lainnya⁵. Pada tahun 2021, volume konsumsi tahunan per kapita *seafood* di Jepang dapat mencapai 23,2 kilogram per orang⁶.

Produk sotong dan cumi yang dihasilkan (ditangkap) di perairan Jepang masih belum dapat memenuhi seluruh kebutuhan/permintaan domestik yang tinggi sehingga diperlukan produk sotong dan cumi dalam beku asal impor. Sotong dan cumi beku

⁴ Japan: frequency of eating seafood when eating at home 2022 | Statista

⁵ Japan: reasons to eat fish 2022 | Statista

⁶ Japan: fish and seafood per capita consumption volume | Statista

dijual secara ritel dalam berbagai kemasan seperti kotak, kantong (*bags*), atau nampan (*trays*) yang dibekukan atau disimpan dalam *freezer* agar dapat bertahan lebih lama. Selain jenis kemasan yang bervariasi, sotong dan cumi beku juga dijual dalam beberapa bentuk seperti bentuk utuh (*whole squid or cuttlefish*), bentuk cincin (*rings*) bentuk tabung (*tube*), potongan kecil (*small-cut*), bentuk satuan besar (*pickle*) atau bentuk lainnya.



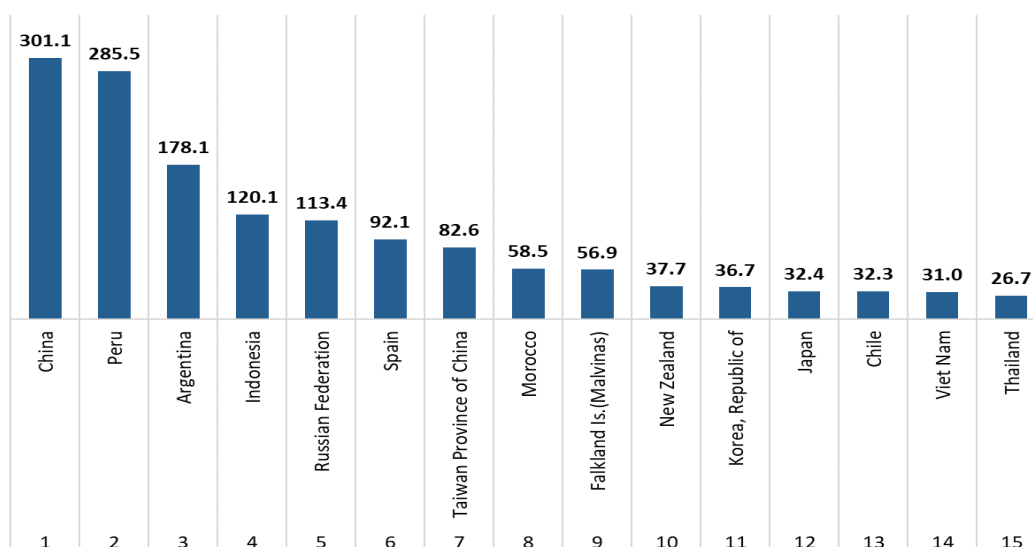
Gambar 2.1. Beberapa Produk Sotong dan Cumi Beku yang Dipasarkan di Jepang

Sumber Gambar: Rakuten.co.jp, 2023

2.2 STRUKTUR PASAR

Produk sotong dan cumi mempunyai beragam jenis/spesies, namun dari beragam jenis tersebut, beberapa spesies utama yang memiliki nilai komersial cukup tinggi secara global diantaranya *Todarodes pacificus*, *Nototodarus sloanii*, *Illex argentinus*, *Illex illecebrosus* (berada di sistem arus batas barat berkecepatan tinggi di Samudra Pasifik dan Atlantik), dan *Dosidicus gigas* (berada di sistem arus batas timur berkecepatan rendah di Pasifik timur)⁷. Masing-masing spesies tersebut memiliki perbedaan dari segi distribusi penyebaran, lokasi habitat, dan metode penangkapan. RRT dan Peru sebagai negara dengan hasil penangkapan sotong dan cumi terbesar dunia menjadi produsen utama untuk produk sotong dan cumi dalam bentuk beku dengan kontribusi sebesar 37,57% terhadap total produksi dunia. Secara umum hasil tangkapan sotong dan cumi di kedua negara produsen utama tersebut, sebagian diolah/dibekukan langsung di atas kapal setelah ditangkap atau sebagian juga dapat diolah/dibekukan di pabrik pengolahan yang terdapat di daratan. Argentina berada di posisi ke-3 setelah RRT dan Peru dengan total produksi mencapai 178,1 ribu ton. Sementara itu, Indonesia berada posisi ke-4 produsen sotong dan cumi beku dunia dengan jumlah produksi sebesar 120,1 ribu ton (Grafik 2.4)

⁷ Full article: World Squid Fisheries (tandfonline.com)



Grafik 2.4. Top 15 Produsen Sotong dan Cumi Beku di Dunia 2020, Berdasarkan Negara (Ribuan Ton)

Sumber: FishStatJ FAO, 2023 (diolah) | Keterangan: disortir dengan kata 'cuttlefish' dan 'squid' dalam bentuk beku

Di sisi *demand*, permintaan impor dunia terhadap produk sotong dan cumi beku yang termasuk dalam HS 030743 menunjukkan tren peningkatan dengan kenaikan rata-rata sebesar 5,4% per tahun selama periode 5 (lima) tahun terakhir (2018-2022). Meskipun impor dunia sempat mengalami penurunan pada tahun 2020 akibat adanya pandemi Covid-19, namun permintaan dunia untuk produk sotong dan cumi beku kembali meningkat di tahun 2021 yang kemudian dilanjutkan dengan kenaikan positif di tahun 2022, yakni tumbuh sebesar 15,1% dibandingkan tahun sebelumnya. Di tahun 2022, nilai impor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) dunia mencapai USD 6,7 Miliar, meningkat dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar USD 5,8 Miliar. Negara importir utama dunia untuk produk sotong dan cumi beku (HS 030743) adalah Spanyol dengan nilai impor sebesar USD 1,3 Milyar, diikuti Negara RRT dan Italia dengan nilai impor masing-masing sebesar USD 891,9 juta dan USD 792,1 juta di tahun 2022. Secara kumulatif nilai impor ketiga negara importir utama tersebut berkontribusi terhadap 44,2% dari total permintaan impor sotong dan cumi beku dunia.

Jepang sendiri merupakan importir sotong dan cumi beku (HS 030743) terbesar ke-4 dunia dengan nilai impor mencapai USD 582,4 juta di tahun 2022. Dengan nilai impor tersebut, Jepang menyumbang pangsa sebesar 8,7% terhadap total impor sotong dan cumi beku dunia. Selama 5 (lima) tahun terakhir, impor sotong dan cumi beku Jepang mengalami tren penurunan rata-rata sebesar -3,5%. Meskipun demikian, permintaan Jepang terhadap sotong dan cumi beku kembali mengalami peningkatan signifikan di tahun 2022 dengan kenaikan sebesar 19,2% YoY. Besarnya pangsa dan pertumbuhan impor signifikan di tahun 2022 menjadikan pasar Jepang sebagai salah satu pasar yang penting dan prospektif bagi produk sotong dan cumi beku (Tabel 2.2).

Tabel 2.2. Importir Sotong dan Cumi Beku (HS 030743) Dunia (USD Juta)

No	Negara Pengimpor	2018	2019	2020	2021	2022	Perub (%) 22/21	Tren (%) 2018-22	Pangsa (%) 2022
	World	5,319.9	5,451.0	4,741.7	5,811.5	6,687.4	15.1	5.4	100.0
1	Spain	1,236.4	1,125.7	989.8	1,103.9	1,270.4	15.1	0.3	19.0
2	China	528.2	861.4	662.9	987.0	891.9	-9.6	12.6	13.3
3	Italy	694.0	657.1	552.5	749.5	792.1	5.7	4.0	11.8
4	Japan	634.6	584.9	534.1	488.7	582.4	19.2	-3.5	8.7
5	Thailand	353.7	391.2	386.3	382.0	465.2	21.8	5.4	7.0
6	Viet Nam	97.0	131.9	123.6	162.6	354.8	118.2	32.3	5.3
7	United States of America	225.5	194.1	148.7	286.1	353.4	23.5	13.7	5.3
8	Korea, Republic of	354.4	308.0	349.9	258.6	274.5	6.1	-6.6	4.1
9	Portugal	177.8	150.5	112.6	129.1	160.4	24.3	-3.5	2.4
10	Malaysia	43.3	55.4	68.6	116.3	150.1	29.1	38.1	2.2
	Sub Total	4,344.8	4,460.3	3,928.8	4,663.9	5,295.3	13.5	4.5	79.2
	Negara Lainnya	975.1	990.7	812.9	1,147.6	1,392.0	21.3	9.0	20.8

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

Selanjutnya, berdasarkan negara pemasoknya, impor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) Jepang, didominasi oleh RRT dan Vietnam dengan pangsa kumulatif kedua negara tersebut mencapai 58,9%. Impor produk sotong dan cumi beku asal RRT pada tahun 2022 mencapai USD 279,7 juta, sedangkan impor asal Vietnam mencapai USD 63,6 juta. Sementara itu, Indonesia berada pada urutan ke-11 pemasok sotong dan cumi beku ke Jepang dengan nilai impor sebesar USD 10,9 juta pada tahun 2022. Dibandingkan dengan negara produsen sotong dan cumi beku asal Asia Tenggara lainnya seperti Vietnam dan Thailand, posisi Indonesia di pasar Jepang relatif masih rendah, padahal Indonesia memiliki pasokan (*supply*) sotong dan cumi beku yang lebih besar dibandingkan kedua negara tersebut.

Selama 5 (lima) tahun terakhir, impor Jepang dari Indonesia menunjukkan tren penurunan sebesar -5,3% per tahun. Namun demikian, penurunan impor Jepang dari Indonesia tersebut masih relatif lebih baik dibandingkan dengan tren penurunan yang terjadi di negara asal impor lainnya seperti Thailand, Amerika Serikat (AS) dan India. Sebaliknya, beberapa negara pemasok utama yang justru memiliki tren peningkatan adalah cukup signifikan pada 2018-2022 adalah Rusia dan Argentina dengan tren pertumbuhan masing-masing sebesar 127,0% dan Argentina naik 13,5% per tahun (Tabel 2.3). Kedua negara ini juga mempunyai posisi yang cukup bersaing dengan Indonesia dalam hal jumlah pasokan sotong dan cumi beku. Jika dibandingkan dengan tahun 2018, pangsa impor Jepang dari Indonesia menunjukkan penurunan yakni dari 2,3% menjadi 2,0% di tahun 2022. Adanya pelemahan posisi Indonesia di pasar Jepang menunjukkan tingkat persaingan dengan negara kompetitor lainnya yang cukup tinggi. Adanya ketegangan geopolitik yang terjadi antara Rusia dan Ukraina, diperkirakan dapat mengganggu pasokan produk sotong dan cumi beku Rusia ke Jepang. Potensi pasar ini dapat dimanfaatkan Indonesia untuk mendorong ekspor sotong dan cumi beku ke pasar Jepang.

Tabel 2.3. Impor Sotong dan Cumi Beku Jepang HS 030743 Berdasarkan Negara Asal Impor (USD Juta)

No	Negara Asal Impor	2018	2019	2020	2021	2022	Perub (%) 22/21	Tren (%) 2018-22	Pangsa (%) 2022
	World	634.6	584.9	534.1	488.7	582.4	19.2	-3.5	100.0
1	China	291.8	266.1	249.5	241.3	279.7	15.9	-1.8	48.0
2	Viet Nam	57.1	58.3	53.2	50.2	63.6	26.7	0.7	10.9
3	Peru	34.5	35.3	32.4	32.2	53.4	65.7	8.1	9.2
4	Thailand	74.6	55.9	41.5	31.1	30.5	-1.7	-21.1	5.2
5	Chile	35.2	9.5	18.5	9.4	21.6	130.1	-9.5	3.7
6	Rusia	0.4	19.2	21.0	24.4	20.1	-17.7	127.0	3.5
7	Argentina	9.9	12.8	18.1	13.4	18.2	35.6	13.5	3.1
8	Morocco	15.0	13.5	16.3	18.0	15.2	-15.4	3.2	2.6
9	Amerika Serikat	17.0	24.3	25.2	12.5	13.0	4.6	-11.3	2.2
10	India	16.5	15.0	11.0	11.0	12.8	16.2	-7.8	2.2
11	Indonesia	12.8	12.0	10.6	9.8	10.9	11.7	-5.1	1.9
	Sub Total	564.7	521.7	497.4	453.2	539.1	18.9	-2.3	92.6
	Negara Lainnya	69.9	63.1	36.7	35.5	43.4	22.4	-14.2	7.4

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

Di sisi *supply* ekspor, ekspor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) Indonesia di tahun 2022 mencapai USD 586,5 juta atau memiliki pangsa sebesar 7,8% terhadap total ekspor produk sotong dan cumi beku dunia. Capaian ekspor di tahun 2022 menjadikan Indonesia sebagai negara eksportir ke-3 dunia. Sementara itu, kenaikan ekspor Indonesia ke dunia juga masih menunjukkan sinyal positif dengan kenaikan sebesar 19,2% dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya (Tabel 2.4). Hal ini menunjukkan bahwa potensi dan kemampuan Indonesia dalam memasok produk sotong dan cumi beku (HS 030743) cukup dapat diperhitungkan di pasar global.

Tabel 2.4. Eksportir Produk Sotong dan Cumi Beku (HS 030743) Dunia (USD Juta)

No	Negara Pengekspor	2018	2019	2020	2021	2022	Perub (%) 22/21	Tren (%) 2018-22	Pangsa (%) 2022
	World	6,220.2	6,271.5	5,772.0	6,677.5	7,539.9	12.9	241.6	100.0
1	China	2,129.3	2,007.3	1,885.0	2,090.8	2,314.4	10.7	-15.1	30.7
2	India	632.2	605.2	467.6	600.5	754.0	25.6	-16.5	10.0
3	Indonesia	390.8	433.0	425.3	492.1	586.5	19.2	-2.5	7.8
4	Spain	391.8	394.9	346.0	493.5	569.8	15.5	1.4	7.6
5	Peru	352.7	576.8	410.9	423.3	439.7	3.9	1.4	5.8
6	Falkland Islands (Malvinas)	243.4	250.5	244.0	286.0	325.4	13.8	-6.1	4.3
7	Morocco	213.2	272.6	311.5	405.3	313.5	-22.7	3.9	4.2
8	Argentina	235.7	208.5	389.0	246.6	293.4	19.0	0.6	3.9
9	Thailand	259.6	248.5	195.2	207.7	238.2	14.7	-2.1	3.2
10	Viet Nam	177.6	156.2	149.4	152.1	200.7	31.9	-4.9	2.7
39	Japan	23.1	21.6	17.4	18.6	12.1	-35.0	-29.6	0.2
	Sub Total	5,049.3	5,175.1	4,841.1	5,416.5	6,047.5	11.6	133.4	80.2
	Negara Lainnya	1,171.0	1,096.5	930.9	1,261.1	1,492.4	18.3	-19.4	19.8

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

Negara tujuan ekspor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) Indonesia cukup terkonsentrasi ke beberapa negara tujuan utama diantaranya, RRT dan Vietnam dengan ekspor senilai USD 270,5 juta dan USD 183,5 juta. Ekspor Indonesia ke kedua negara tujuan utama tersebut cukup besar, dengan total ekspor kumulatif mencapai USD 454,0 juta atau memiliki pangsa sebesar 77,4% dari total ekspor produk sotong dan cumi beku Indonesia di tahun 2022. Pertumbuhan ekspor Indonesia ke RRT dan Vietnam juga masih menunjukkan tren kenaikan yang baik, yakni masing-masing naik sebesar 8,4% dan 18,2% selama periode tahun 2018-2022. Cukup besarnya pangsa ekspor Indonesia ke Vietnam perlu diwaspadai mengingat Vietnam merupakan salah satu pemasok utama di pasar Jepang padahal dari sisi *supply* kurang mendukung. Adanya kemungkinan penjualan secara tidak langsung melalui negara Vietnam untuk selanjutnya dijual ke pasar Jepang dapat terjadi. Selain potensi ekspor melalui negara ketiga, adanya perusahaan Jepang yang melakukan investasi di Vietnam juga menjadi faktor yang mempengaruhi besarnya impor Jepang dari Vietnam. Apabila mutu/kualitas dan persyaratan standar pengolahan internasional produk sotong dan cumi beku Indonesia dapat ditingkatkan, maka potensi perdagangan dan investasi untuk sektor sotong dan cumi beku Indonesia dapat dikenal dengan baik di pasar Jepang.

Adapun pasar Jepang merupakan negara tujuan ekspor ke-7, dengan nilai ekspor sebesar USD 6,3 juta di tahun 2022 atau pangsa sebesar 1,1% terhadap total ekspor produk sotong dan cumi beku Indonesia. Selama rentang 5 (lima) tahun terakhir, ekspor Indonesia ke Jepang menunjukkan performa yang secara konsisten menunjukkan kenaikan, yakni sebesar 5,3% per tahun. Namun demikian, pada tahun 2022, ekspor produk sotong dan cumi beku menunjukkan penurunan sebesar 7,4% *y-o-y*. Padahal, pada tahun yang sama ekspor Indonesia ke beberapa negara tujuan lainnya seperti Italia dan Vietnam justru menunjukkan kenaikan signifikan (Tabel 2.5). Apabila pasar Jepang juga dapat dilakukan penetrasi serupa seperti kedua pasar ekspor tersebut, maka Indonesia memiliki peluang untuk meningkatkan pangsa pasarnya di Jepang. Hal ini mengingat jumlah total ekspor produk sotong dan cumi beku Indonesia ke dunia masih melebihi jumlah total impor Jepang dari dunia sehingga Indonesia sangat berpotensi untuk memenuhi *supply* dari kebutuhan impor Jepang.

Tabel 2.5. Negara Tujuan Ekspor Sotong dan Cumi Beku Indonesia (USD Juta)

No	Negara Tujuan Ekspor	2018	2019	2020	2021	2022	Perub (%) 22/21	Tren (%) 2018-22	Pangsa (%) 2022
	World	390,8	433,0	425,3	492,1	586,5	19,2	9,9	100,0
1	China	205,1	216,5	198,2	279,2	270,5	-3,1	8,4	46,1
2	Viet Nam	74,4	108,5	91,7	94,8	183,5	93,5	18,2	31,3
3	Taipei, Chinese	42,3	44,1	73,6	54,5	51,2	-6,0	6,1	8,7
4	Italy	15,8	16,7	10,4	11,6	23,7	105,5	4,6	4,0
5	Thailand	14,3	12,0	12,5	12,8	12,2	-4,2	-2,6	2,1
6	Korea Selatan	7,5	7,0	9,3	8,9	12,0	34,9	12,5	2,0
7	Japan	5,0	6,5	5,7	6,8	6,3	-7,4	5,3	1,1
8	Australia	3,3	4,1	4,9	6,4	5,6	-13,5	16,5	0,9
9	Malaysia	3,5	2,1	3,5	3,6	4,4	22,7	10,6	0,7
10	Singapore	5,7	3,3	3,9	4,2	3,9	-6,7	-4,9	0,7
	Sub Total	376,9	420,8	413,7	482,8	573,3	18,8	10,3	97,8
	Negara Lainnya	13,9	12,2	11,5	9,3	13,2	41,4	-3,6	2,2

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

2.3 SALURAN DISTRIBUSI

Sotong dan cumi beku Jepang termasuk kepada produk yang diatur regulasi impornya, salah satunya dalam bentuk kuota impor (*import quota/IQ*) dan tarif. Kuota impor tersebut ditetapkan setahun sekali. Untuk memenuhi permintaan yang tinggi, pemerintah Jepang dapat secara bertahap meningkatkan jumlah kuota impor untuk produk sotong dan cumi beku. Pengelolaan sistem kuota ini dibawah kewenangan *Ministry of Economy, Trade and Industry (METI)* Jepang yang berkoordinasi dengan *Fisheries Agency of Japan (FAJ)*, *Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries (MAFF)* Jepang. Selain menetapkan kuota impor, pemerintah juga mengontrol alokasi di antara kelompok penerima kuota berikut⁸:

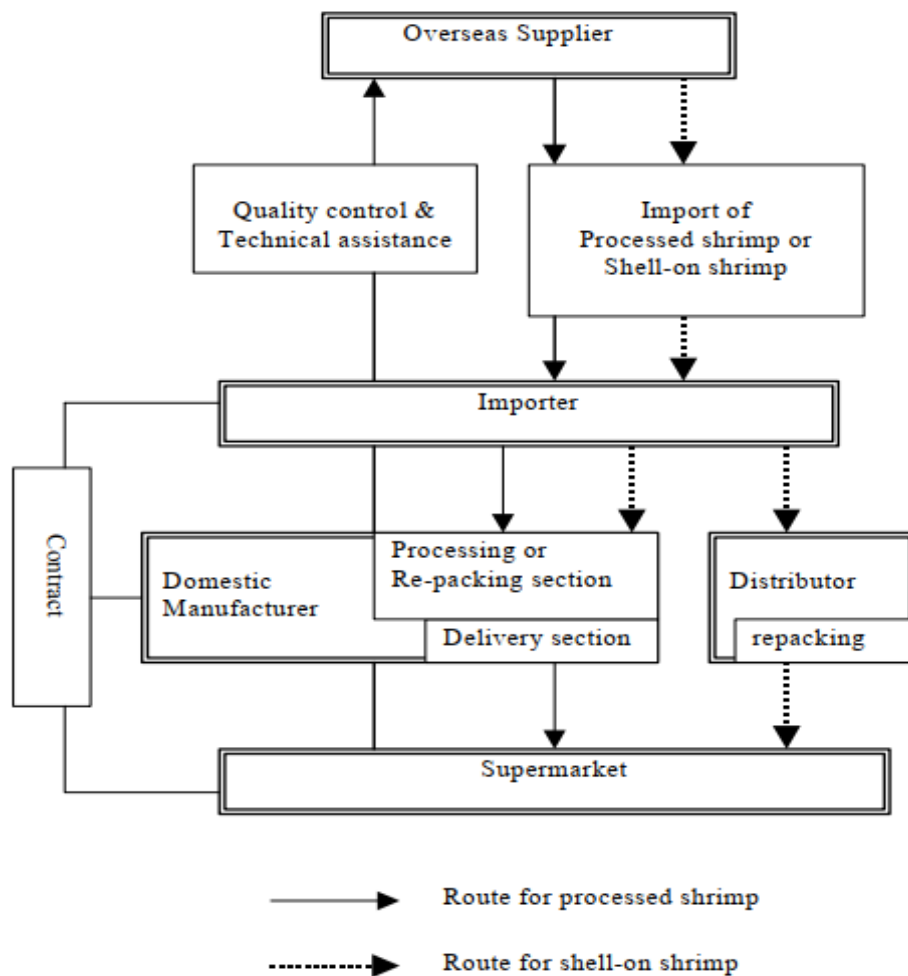
1. Pedagang (*traders*): perusahaan dagang dengan riwayat impor sebelumnya;
2. Pengguna: asosiasi pengolah yang biasanya bekerja sama dengan para pedagang (*traders*) untuk melakukan kegiatan impor mewakili para industri pengolah;
3. Nelayan: nelayan atau organisasi perikanan yang menangkap ikan di perairan seberang laut yang ditunjuk oleh *Fisheries Agency of Japan (FAJ)*;
4. *Joint venture*: peserta *joint venture* Jepang dengan kepemilikan ekuitas Jepang melebihi 40 persen;
5. *First-come-first-served*: perusahaan yang telah memiliki kontrak impor sotong dan cumi yang ditandatangani setelah tanggal pengumuman kuota impor diterbitkan.

Terdapat banyak variasi alokasi kuota impor yang diperoleh oleh kelompok penerima kuota tersebut. Perusahaan dagang biasanya memperoleh alokasi kuota yang terbesar dengan perkiraan mencapai 40% dari total kuota impor yang tersedia.

⁸ Sunee C. Sonu dalam Squid Supply, Demand, and Market of Japan. December 2018

Sementara alokasi kuota untuk asosiasi pengolah diperkirakan sebesar 30% dan nelayan sebesar 24% dari total kuota tersedia. Dengan demikian, pemasaran dan distribusi impor produk sotong dan cumi beku ke pasar Jepang harus memperhatikan saluran *channel* distribusi tersebut.

Sementara itu di sisi saluran ritel, berdasarkan laporan yang diterbitkan oleh *World Bank*, secara umum terdapat 2 (dua) saluran utama sotong dan cumi beku di pasar Jepang. Saluran distribusi yang pertama adalah saluran distribusi impor untuk sotong dan cumi beku yang diperuntukkan untuk dijual langsung di supermarket (*retail*) sedangkan saluran distribusi yang kedua adalah saluran distribusi impor yang ditujukan untuk industri makanan, restoran dan hotel. Importir sotong dan cumi beku Jepang tersebut bisa terdiri dari importir *trading company* besar, importir kecil dan menengah, supermarket besar yang telah memiliki kemampuan untuk mengimpor langsung serta importir yang merangkap (*manufacturer*) untuk produk makanan olahan. Untuk produk sotong dan cumi beku yang ditujukan kepada supermarket atau yang ditujukan kepada industri pengolahan makanan, pihak importir biasanya melakukan *re-packing* ulang sesuai dengan ukuran dan takaran yang diinginkan untuk kemudian didistribusikan kepada supermarket.



Gambar 2.2. Saluran Distribusi sotong dan cumi beku yang diperuntukkan untuk dijual langsung di supermarket (*retail*)

Sumber: World Bank Report, 2005

2.4 PERSEPSI TERHADAP PRODUK INDONESIA

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan garis pantai yang panjang. Hal ini menjadikan Indonesia kaya akan sumber daya laut dan perikanan sehingga menjadi salah satu negara pemasok hasil laut dan perikanan termasuk produk sotong dan cumi ke beberapa negara di dunia. Salah satu wilayah di Indonesia yang menjadi sentra produksi sotong dan cumi-cumi adalah Kepulauan Bangka Belitung dengan hasil tangkapan yang didominasi oleh jenis cumi *Uroteuthis chinensis* dan sebagian kecil sotong *Sepioteuthis lessoniana* yang dikenal memiliki kualitas yang baik⁹.

Meskipun produk sotong dan cumi-cumi Indonesia dikenal memiliki kualitas yang baik, namun dalam hal pengolahan produk Indonesia masih menghadapi beberapa tantangan. Beberapa negara tujuan ekspor mensyaratkan adanya sertifikat mutu (*quality certificate*) dan sertifikat kesehatan (*health certificate*) sehingga keamanan pangan harus dijamin sepanjang rantai produksi mulai dari proses penangkapan, pengolahan hingga distribusi ke negara tujuan ekspor. Selain keamanan pangan, isu keberlanjutan juga menjadi faktor penting yang diperhatikan oleh para *buyers* di luar negeri. Pemenuhan terhadap beberapa sertifikasi seperti *MSC Sustainable Fishing Standard* dan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) memerlukan biaya yang relatif cukup besar. Dengan demikian, untuk memenuhi spesifikasi kualitas yang dipersyaratkan tersebut, diperlukan investasi baik di industri pengolahan maupun sumber daya manusia/*stakeholder* terkait untuk meningkatkan kualitas produk sotong dan cumi beku Indonesia sehingga dapat menjangkau ekspor yang lebih luas, termasuk Jepang.

⁹ Perairan Pulau Gelasa, “Lambung Cumi” di Pulau Bangka yang Harus Dilindungi - Mongabay.co.id : Mongabay.co.id

BAB III PERSYARATAN PRODUK

3.1. KETENTUAN PRODUK

3.1.1 Peraturan *Labelling* Produk Perikanan dan Makanan Laut di Jepang

Ketentuan mengenai importasi produk sotong dan cumi beku di Jepang pada dasarnya mengikuti ketentuan importasi produk perikanan dan olahan perikanan yang telah diuraikan pada panduan impor (*guidebook*) yang diterbitkan oleh *Japan External Trade Organization* (JETRO) pada tahun 2011. Berdasarkan *guidebook* tersebut, pelabelan produk perikanan harus dibuat dalam bahasa Jepang dan harus sesuai dengan ketentuan berikut: 1) *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, 2) *Food Sanitation Act*, 3) *Measurement Act*, 4) *Health Promotion Act*, 5) *Act on the Promotion of Effective Utilization of Resources*, 6) *Act against Unjustifiable Premiums and Misleading Representations*, and 7) *Intellectual asset-related laws* (e.g., *Unfair Competition Prevention Act*, *Trademark Act*). Pada saat mengimpor dan menjual produk perikanan termasuk produk sotong dan cumi beku, importir harus memberikan informasi pada label sesuai dengan standar pelabelan yang tercantum dalam *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, dan persyaratan serupa untuk makanan yang dikemas dalam wadah yang diatur dalam the *Food Sanitation Act*, antara lain: a) nama produk, b) bahan, c) konten/kandungan, d) tanggal kadaluwarsa, e) metode penyimpanan, f) negara asal, dan g) nama dan alamat importir.

a. Nama Produk

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

b. Bahan

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

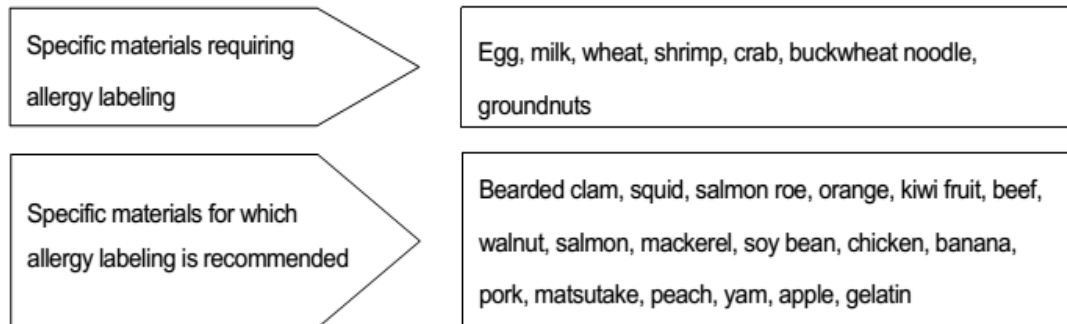
• Zat Aditif

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

Terkait *detail* standar penggunaan dan penyimpanan zat aditif, diatur dalam *Notification No. 370 of the Ministry of Health, Labour and Welfare "Standards and Criteria for Food and Additives"*. Regulasi tersebut mengatur mengenai batas maksimum zat aditif yang diizinkan untuk setiap makanan. Kode dan standar yang diatur dalam the *Food Sanitation Act* (MHLW Notification No. 370) juga mensyaratkan konsentrasi Natrium Nitrit harus di bawah 0,005 g/kg.

- **Alergi**

Untuk mencegah dampak kesehatan yang tidak baik pada konsumen yang memiliki alergi terhadap bahan spesifik tertentu, maka diperlukan pelabelan terhadap bahan-bahan yang dapat berpotensi menimbulkan alergi sesuai dengan *Food Sanitation Act* sebagai berikut.



Source: Ministry of Health, Labour and Welfare

Gambar 3.1 Ketentuan Label Terkait Alergi

Sumber: JETRO (2011)

c. Konten dan Kandungan

- **Berat Konten**

Ketika mengimpor dan menjual produk perikanan dan olahannya, termasuk produk sotong dan cumi beku, importir harus menimbang produk sesuai dengan ketentuan *Measurement Act* dan menunjukkan berat dalam gram pada label.

- **Kualitas**

Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products mensyaratkan adanya pelabelan untuk produk perikanan berikut:

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

- **Fakta Nutrisi (*Nutrition Facts*)**

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

- i. Kalori (kkal atau kilokalori)
- ii. Protein (g atau gram)
- iii. Lemak (g atau gram)
- iv. Karbohidrat (g atau gram)
- v. Natrium
- vi. Komponen nutrisi lainnya yang diindikasikan pada label.

- **Wadah dan pengemasan**

Produk impor yang memenuhi persyaratan berikut harus diberi label untuk dapat diidentifikasi secara legal yaitu:

- i. Ketika instruksi administratif telah diberikan pada bahan dan struktur wadah dan kemasan serta penggunaan merek dagang untuk produk yang diimpor.
- ii. Saat wadah dan kemasan produk impor dicetak, diberi label, atau ditulis dalam bahasa Jepang.



Gambar 3.2 Label Terkait Wadah dan Kemasan

Sumber: JETRO (2011)

- **Keterangan**

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

d. Tanggal Kadaluwarsa

Tanggal kadaluwarsa produk ketika disimpan sesuai dengan metode pengawetan yang diberikan dalam keadaan belum dibuka, harus dituliskan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*. Label tanggal kadaluwarsa terdiri dari tanggal kadaluwarsa dan tanggal "best by". Ketentuan tanggal kadaluwarsa berlaku untuk makanan yang kualitasnya memburuk dengan cepat dalam waktu 5 hari termasuk tanggal pembuatan, sedangkan ketentuan "best by" berlaku untuk produk makanan yang kualitasnya tidak memburuk dengan mudah.

e. Metode Penyimpanan

Metode penyimpanan untuk mempertahankan rasa dan kualitas produk makanan dalam keadaan yang belum dibuka sampai tanggal kadaluwarsa dan "best by", harus ditunjukkan pada label sesuai dengan *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*. Produk makanan yang membutuhkan pelabelan tanggal kadaluwarsa harus diberikan informasi metode pengawetan pada label sebagai contoh "preserve under 10°C", sementara bagi produk yang membutuhkan pelabelan "best by" dapat diberikan informasi metode penyimpanan seperti "keep out of direct sunlight at room temperature," dan sebagainya. Namun demikian, informasi mengenai metode penyimpanan dapat dihilangkan dari label untuk produk makanan yang dapat disimpan pada suhu kamar.

f. Negara Asal

Standar pelabelan kualitas untuk produk makanan, termasuk produk sotong dan cumi beku, yang ditentukan oleh *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products*, mensyaratkan informasi mengenai negara asal yang harus ditampilkan pada label makanan impor sesuai dengan ketentuan yang disajikan pada Tabel 3.1. berikut.

Tabel 3.1 Ketentuan Label Terkait Negara Asal

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

Source: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Sumber: JETRO (2011)

g. 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 dengan menggunakan bahan impor, nama dan alamat produsen atau *supplier* bahan baku harus ditunjukkan pada label.

3.1.2. Tarif Bea Masuk

Tarif bea masuk impor produk sotong dan cumi beku Jepang dari Indonesia, lebih tinggi jika dibandingkan dengan tarif bea masuk negara Thailand. Untuk produk asal Thailand yang diimpor dalam kode HS 0307.34.010, mendapatkan fasilitas bebas bea masuk, sementara produk asal Indonesia masih dikenakan tarif sebesar 3,5% dengan menggunakan skema perjanjian perdagangan ASEAN-*Japan Comprehensive Economic Partnership* (AJCEP). Dari segi tarif bea masuk, Thailand lebih diuntungkan jika dibandingkan dengan Indonesia. Hal ini menjadi salah satu faktor yang dapat menyebabkan harga produk sotong dan cumi beku asal Indonesia memiliki harga yang lebih mahal dibandingkan dengan harga yang ditawarkan oleh Thailand (Tabel 3.2).

Tabel 3.2 Tarif Bea Masuk (BM) Produk Sotong Dan Cumi Beku Jepang

Kode HS	Uraian	ASEAN	Thailand	Filipina	Vietnam	Indonesia
0307.43 010	- <i>Mongo ika</i>	3,5%	<i>Free</i>	3,5% (ASEAN)	3,5% (ASEAN)	3,5% (ASEAN)
	020 - <i>Neon flying squid (Ommastrephes bartramii)</i>	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%

030	- <i>Japanese flying squid</i>	5%	5%	5%	5%	5%
090	- <i>Other</i>	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%	3,5%

Sumber: *Japan Customs*, 1 April 2023

*Catatan : Tarif BM Thailand, Filipina, Vietnam dan Indonesia dengan *rate* terendah apabila menggunakan skema AJCEP.

3.2. KETENTUAN PEMASARAN

3.2.1 Peraturan dan Prosedur Persyaratan Impor Jepang

Berdasarkan *guidebook* yang diterbitkan oleh JETRO (2011), impor makanan laut dan olahannya diatur oleh Undang-Undang berikut: a) *the Foreign Exchange and Foreign Trade Act*, b) *the Food Sanitation Act*, dan c) *the Customs Act*.

a. *Foreign Exchange and Foreign Trade Act*

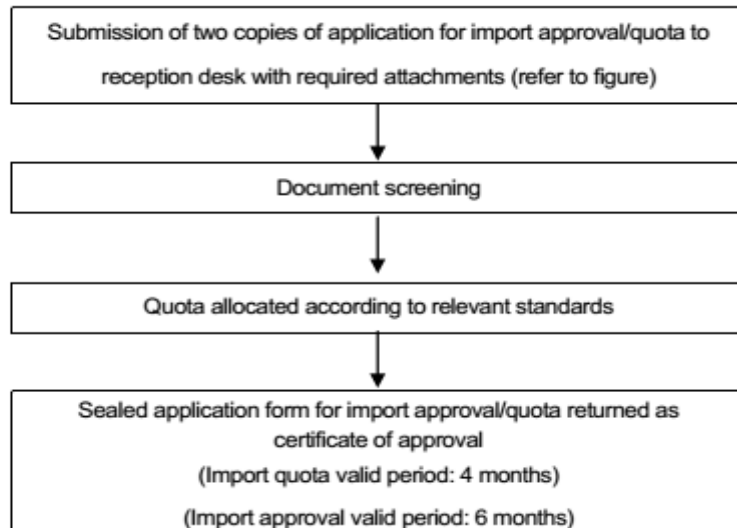
Dalam melakukan impor *seafood* ke dalam wilayah Jepang, para importir harus mematuhi dan tunduk pada regulasi terkait pembatasan impor meliputi : i) Kuota impor (*Import Quota*), ii) Persetujuan impor (*Import Approval*) dan ii) Pengakuan impor (*Import acknowledgment*).

i. Kuota Impor (*Import Quota*)

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

Terdapat 4 (empat) mode alokasi pemberian kuota impor: alokasi perusahaan perdagangan (alokasi berdasarkan catatan masa lalu), alokasi operator perikanan, alokasi konsumen, dan alokasi basis kedatangan pertama. Importir baru tanpa pengalaman impor, pada prinsipnya akan diberikan alokasi berdasarkan basis kedatangan pertama, jika tidak, para importir tersebut dapat menerima peralihan alokasi impor dari importir yang sudah memiliki kuota alokasi.

Informasi yang diperlukan tentang kuota impor dipublikasikan melalui situs *web* METI, Jepang termasuk kualifikasi untuk aplikasi, jumlah yang dialokasikan, tanggal pendaftaran, negara asal impor (impor tidak diperbolehkan dari negara-negara yang tidak ada dalam daftar). Prosedur aplikasi kuota impor seperti ditunjukkan dalam bagan alur berikut yang disajikan pada Gambar 3.3 berikut.



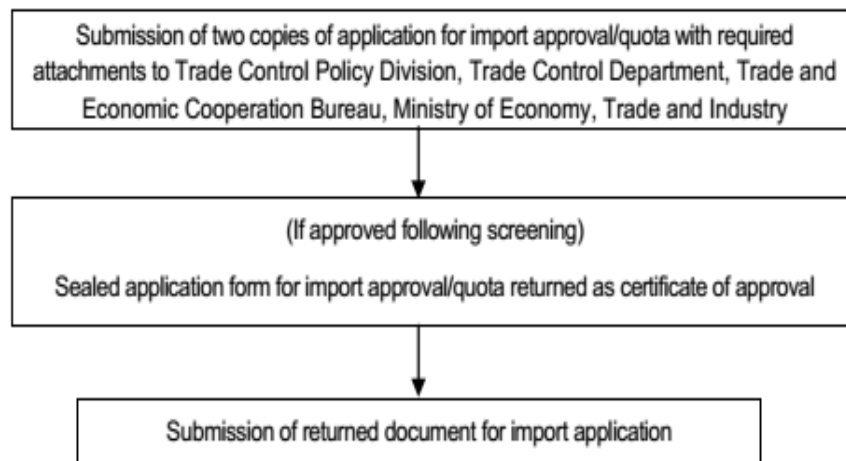
Source: Ministry of Economy, Trade and Industry

Gambar 3.3 Prosedur Kuota Impor

Sumber: JETRO (2011)

ii. Persetujuan Impor (*Import Approval*)

Importir makanan laut dan olahan yang terkena ketentuan persyaratan persetujuan impor harus terlebih dahulu mendapatkan persetujuan impor dari *Ministry of Trade, Economic and Industry* (METI) Jepang. Secara ringkas, prosedur persetujuan impor disajikan pada Gambar 3.4. berikut.



Source: Ministry of Economy, Trade and Industry

Gambar 3.4 Prosedur Persetujuan Impor

Sumber: JETRO (2011)

iii. Pengakuan Impor (*Import Acknowledgement*) Sebelum *Customs Clearance*.

Importir makanan laut dan olahan yang terkena ketentuan pengakuan impor harus mendapatkan pengakuan impor dari *Ministry of Trade, Economic and Industry* (METI) Jepang. Produk yang harus mendapat pengakuan impor antara lain *bluefin beku*, *southern bluefin*, dan *bigeye tuna*, *swordfish*; tuna

(kecuali *albacore*, *bluefin*, *southern bluefin*, dan *bigeye tuna*) dan marlin (kecuali *swordfish*) yang diimpor dengan kapal (segar/ dingin/ beku).

iv. Pengakuan Impor (*Import Acknowledgement*) Saat *Customs Clearance*.

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

Dengan demikian, produk sotong dan cumi beku tidak termasuk dalam produk makanan laut dan olahannya yang memerlukan perijinan berupa pengakuan impor (*Import Acknowledgement*).

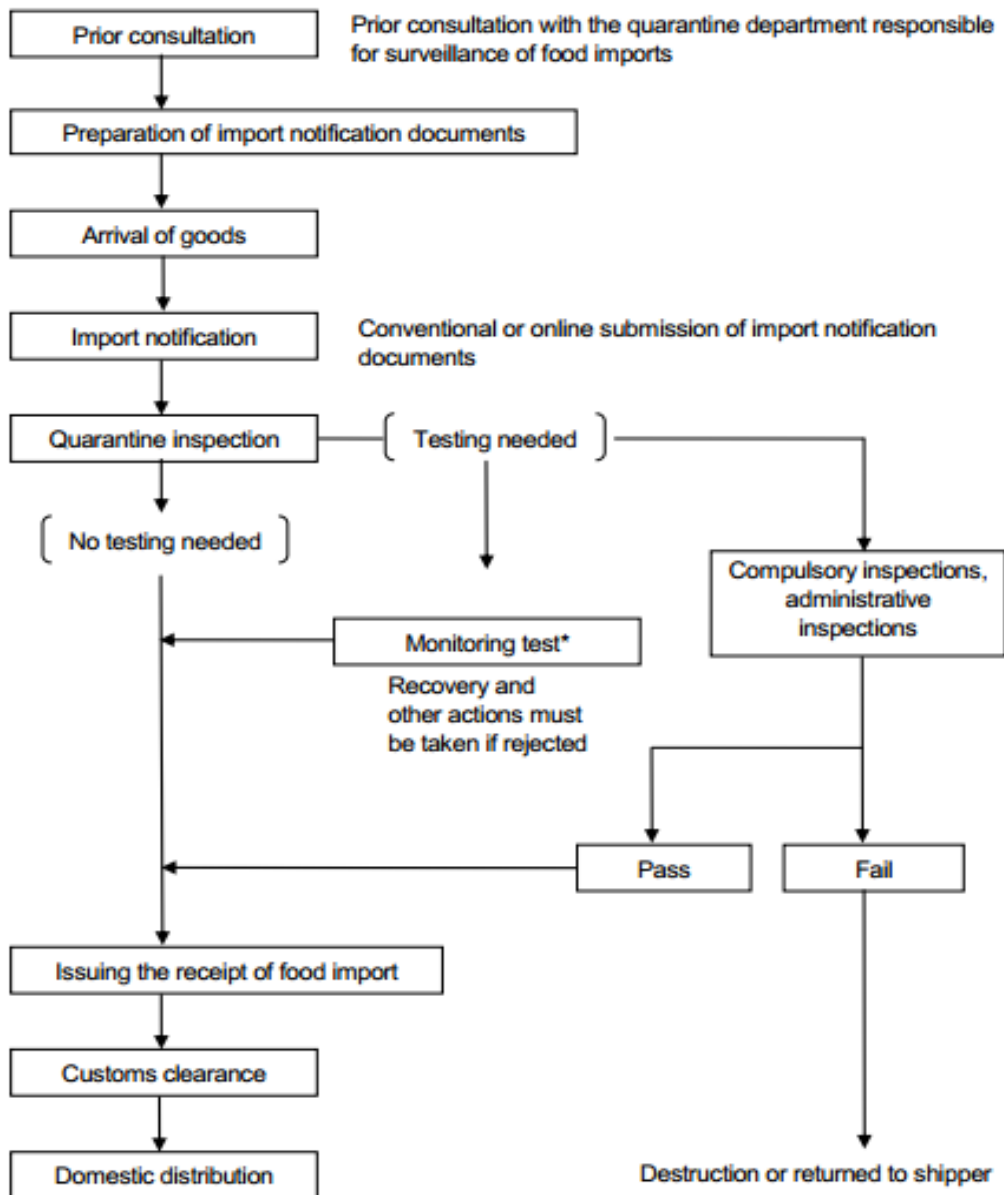
b. *Food Sanitation Act*

Sesuai dengan Notifikasi No. 370 dari Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan, "*Standards and Criteria for Food and Additives*" yang dikeluarkan berdasarkan *Food Sanitation Act*, makanan laut dan olahannya harus mematuhi regulasi terkait sanitasi makanan. Regulasi tersebut bertujuan untuk menilai jenis dan rincian bahan mentah serta regulasi untuk menguji jenis dan kandungan zat aditif, residu pestisida, mikotoksin dan sebagainya. Larangan impor dapat dikenakan pada produk makanan yang mengandung zat aditif, pestisida, mikotoksin dan kandungan lain yang dilarang dan kandungan yang kadarnya telah melebihi batas yang ditetapkan. Dengan demikian, kandungan dari produk harus diperiksa di lokasi/pabrik tempat produksi sebelum diimpor.

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

c. *Customs Act*

Berdasarkan *Customs Act*, impor kargo dengan label yang memuat informasi palsu dan menyesatkan terkait asal barang, kandungan dan sebagainya dilarang. Berdasarkan *Customs Business Act*, deklarasi impor harus dibuat sendiri oleh importir atau didelegasikan kepada pihak yang memiliki lisensi sebagai *registered customs specialists* (termasuk *customs brokers*). Untuk menerima masuknya kargo di Jepang dari luar negeri, deklarasi impor harus dilakukan di kantor *Customs*, Jepang yang kompeten di kawasan berikat atau tempat kargo disimpan. Kargo yang memerlukan pemeriksaan pabean menjalani inspeksi yang diperlukan, dan setelah pembayaran bea cukai, pajak konsumsi, izin impor dapat diberikan.



Source: Ministry of Health, Labour and Welfare
 * Import food inspection following notification, conducted by MHLW Quarantine Stations according to the annual plan

Gambar 3.5 *Prosedur Customs Clearance*

Sumber: JETRO (2011)

Lebih lanjut, Tabel 3.3. menyajikan daftar dokumen yang diperlukan untuk *import clearance*.

Tabel 3.3. Dokumen yang Diperlukan untuk *Import Clearance*

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

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

*1: For importing non-liberalized items.

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

*3: For importing tuna, marlin, etc.

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

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

Sumber: JETRO (2011)

3.2.2. Peraturan dan Prosedur Persyaratan Penjualan

Tidak ada undang-undang khusus yang berlaku untuk penjualan makanan laut dan produk olahan termasuk produk sotong dan cumi beku. Peraturan yang relevan terkait penjualan produk makanan termasuk sotong dan cumi beku dirangkum di bawah ini (JETRO, 2011) sebagai berikut.

a. **Food Sanitation Act**

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

b. **Product Liability Act**

Produk perikanan (yang meliputi berbagai macam produk kecuali yang belum diolah) harus mematuhi *Product Liability Act*, dengan memperhatikan keselamatan dari isi, wadah/kemasan yang relevan dalam kaitannya dengan masalah-masalah seperti keracunan makanan. *Product Liability Act* mengatur tanggung jawab produsen dan importir terhadap kerusakan produk yang dapat menimbulkan kerugian kepada konsumen. Regulasi tersebut dilatarbelakangi oleh kebijakan untuk membuat importir bertanggung jawab atas kerusakan/kerugian yang mungkin timbul karena konsumen Jepang yang menjadi korban akan kesulitan untuk meminta pertanggungjawaban produsen atau pabrik di luar negeri atas kerusakan/kerugian yang mungkin ditimbulkan. Klaim untuk kompensasi terhadap produsen atau pabrik luar negeri merupakan salah satu *concern* dari importir sebelum memutuskan untuk impor sehingga eksportir di luar negeri juga memiliki tanggung jawab dalam menjaga kebersihan dan keamanan makanan.

c. **Act on Specified Commercial Transactions**

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

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

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

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:

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, 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. Secara ringkas, matrik tingkat resiko metode pembayaran perdagangan internasional, ekspor-impor disajikan melalui gambar berikut.

¹⁰ Kementerian Perdagangan , 2021

	Eksportir	Importir
Paling Aman	<i>Cash in Advance Letter of Credit</i>	<i>Consignment Open Account Documentary Collection</i>
Kurang Aman	<i>Documentary Collection Consignment Open Account</i>	<i>Letter of Credit Cash in Advance</i>

Gambar 3.6. Matrik Tingkat Resiko Metode Pembayaran Ekspor-Import
Sumber: Kementerian Perdagangan RI, 2021

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 kini 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 3.4. berikut.

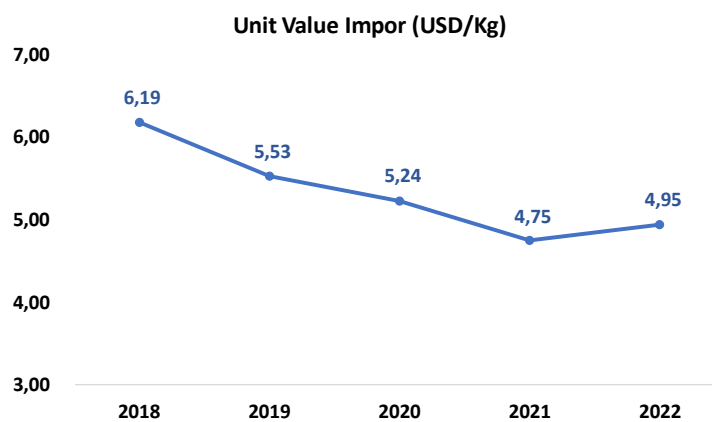
Tabel 3.4. Bank ACCD dalam Skema LCS

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

Informasi harga yang disajikan pada sub bab ini terdiri dari informasi harga impor dan informasi harga retail. Harga impor untuk produk sotong dan cumi didekati dengan menggunakan *unit value* impor dari negara-negara yang menjadi pemasok utama impor sotong dan cumi beku Jepang (HS 030743). RRT, Vietnam, Peru, Thailand dan Chile merupakan negara asal impor utama sotong dan cumi beku Jepang. Secara rata-rata, harga impor sotong dan cumi beku Jepang di tahun 2022 mencapai USD 4,95/Kg. Tren harga impor secara umum juga menunjukkan harga yang terus menurun. Hal ini disebabkan oleh semakin banyaknya diversifikasi negara asal impor (*strategic sourcing*) yang dilakukan Jepang sehingga membuat harga relatif menjadi terjangkau. Di antara kelima negara pemasok utama Jepang, Peru dan Chile menawarkan harga produk terendah yaitu berkisar antara USD 2,2/Kg hingga USD 2,25/Kg.



Gambar 3.7. Unit Value Impor Sotong dan Cumi Beku (HS 030743) Jepang dari Dunia

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

RRT menawarkan harga yang lebih mahal dibandingkan Peru dan Chile, namun lebih murah dibandingkan dengan Thailand dan Vietnam. *Unit value* impor produk sotong dan cumi dari RRT mencapai USD 5,49/Kg. Thailand dan Vietnam menjadi negara dengan harga impor yang relatif lebih mahal yaitu berkisar USD 10,57/Kg-USD 13,59/Kg. Meskipun relatif lebih mahal, namun harga impor Jepang atas produk sotong dan cumi beku asal kedua negara tersebut relatif lebih stabil dalam kurun waktu 5 tahun terakhir. Perbedaan harga yang relatif jauh tersebut mengindikasikan adanya perbedaan kualitas atau spesifikasi produk sotong dan cumi beku yang diimpor dari Chile, Peru dan RRT dengan produk yang diimpor dari Thailand dan Vietnam.

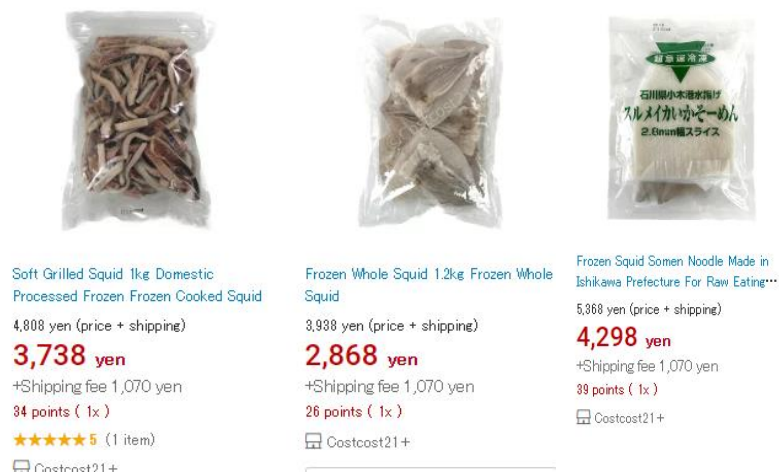
Indonesia sebagai negara asal impor ke-11 untuk produk sotong dan cumi beku Jepang, memiliki harga yang hampir sama dengan harga produk impor yang ditawarkan oleh Thailand dan Vietnam yaitu berkisar USD 10,04/Kg di tahun 2022. Dengan mempertimbangkan *range* harga produk impor, maka dapat diasumsikan bahwa produk sotong dan cumi beku Indonesia memiliki *range* kualitas dan spesifikasi yang sama dengan negara pesaing yang paling mirip antara lain Vietnam, Thailand, India, Filipina dan Malaysia.

Tabel 3.5. Unit Value Impor Sotong dan Cumi Beku (HS 030743) Jepang Berdasarkan Negara Asal Impor

No.	Exporters	Unit Value (USD/Kg)				
		2018	2019	2020	2021	2022
	Impor Sotong dan Cumi Jepang	6,19	5,53	5,24	4,75	4,95
1	China	6,16	5,40	5,83	5,61	5,49
2	Viet Nam	10,00	10,20	10,34	10,40	10,57
3	Peru	2,57	2,30	1,89	1,55	2,25
4	Thailand	14,20	12,95	12,83	12,19	13,59
5	Chile	2,92	2,73	2,24	1,35	2,20
6	Russian Federation	3,12	3,87	4,05	3,25	3,60
7	Argentina	3,81	3,72	4,42	3,31	3,61
8	Morocco	10,83	12,21	9,62	8,77	9,88
9	United States of America	3,20	3,01	3,20	3,66	3,57
10	India	9,66	9,88	10,19	10,35	10,97
11	Indonesia	9,28	8,92	9,05	9,89	10,04
12	Philippines	13,68	12,72	11,39	12,08	13,43
13	Taipei, Chinese	6,02	6,19	4,36	3,80	5,21
14	Malaysia	8,78	8,94	9,27	8,50	9,54
15	Canada	-	3,17	3,02	2,55	2,39

Sumber: ITC Trademap, 2023 (diolah)

Sementara itu, pada penjualan retail, produk sotong dan cumi beku di Jepang dijual langsung kepada konsumen melalui supermarket maupun melalui *online*. Produk sotong dan cumi beku biasanya dijual dalam kemasan 600 gr s.d. 1,2 Kg dengan harga berkisar antara JPY 2.500,-/Kg s.d. JPY 4.500,-/Kg

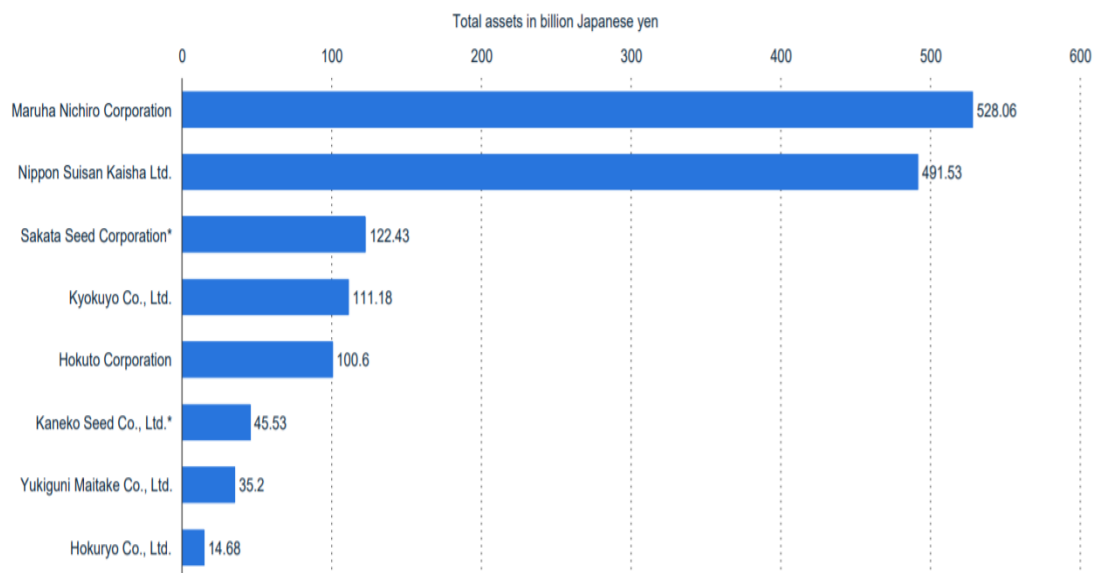


Gambar 3.8. Harga Retail Produk Sotong dan Cumi Beku di Pasar Jepang

Sumber: Rakuten, Japan, 2023

3.5. KOMPETITOR

Mempertimbangkan kinerja dan harga *unit value* impor berdasarkan negara asal impor produk sotong dan cumi beku Jepang yang telah diuraikan pada sub bab sebelumnya, maka di sisi impor pesaing utama Indonesia untuk produk sotong dan cumi beku adalah Vietnam, Thailand, India, Filipina dan Malaysia. Selain pesaing dari sisi impor, Jepang sendiri juga memiliki produsen (*manufacturer*) produk *seafood* termasuk yang juga menjadi pemain utama di pasar Jepang, salah satunya adalah Mitsui & Co. Ltd. yang telah berinvestasi di Vietnam. Perusahaan tersebut merupakan *trading company* besar dan mempunyai jaringan perdagangan yang luas di pasar Jepang. Dengan investasi yang dilakukan di Vietnam, maka perusahaan akan memiliki preferensi impor dari Vietnam. Selain *Mitsui & Co. Ltd.*, beberapa perusahaan besar Jepang yang bergerak di sektor perikanan antara lain *Maruha Nichiro Foods*, *Nippon Suisan Kaisha (Nissui)*, dan *Inaba Foods*, *Nippon Suisan Kaisha*, *Maruha Nichiro Foods*, dan *Marudai Food* (Gambar 3.9). Oleh karena itu, salah satu metode yang dapat digunakan untuk melakukan penetrasi di pasar Jepang khususnya untuk produk perikanan termasuk sotong dan cumi beku adalah dengan menjalin kerjasama dan peninjakan bisnis dengan perusahaan-perusahaan tersebut.



Gambar 3.9. Perusahaan Sektor Perikanan di Pasar Jepang Berdasarkan Kepemilikan Aset

Sumber : Statista, 2021

BAB IV KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian yang disajikan pada Bab sebelumnya, Jepang memiliki potensi pasar yang besar untuk produk sotong dan cumi beku Indonesia. Sebagai negara eksportir sotong dan cumi beku dunia, Indonesia diharapkan dapat memanfaatkan peluang pasar tersebut. Namun demikian, terdapat beberapa hal yang perlu menjadi perhatian dan menjadi kesimpulan dari laporan analisis intelijen bisnis ini adalah sebagai berikut.

1. Permintaan produk sotong dan cumi beku di pasar Jepang masih sangat tinggi. Jepang menempati posisi ke-4 sebagai importir dunia untuk produk sotong dan cumi beku (HS 030743) di tahun 2022. Nilai impor Jepang di tahun tersebut tumbuh signifikan sebesar 19,2% YoY, mencapai USD 582,4 juta. Berdasarkan negara pemasoknya, impor produk sotong dan cumi beku (HS 030743) Jepang utamanya dipasok oleh RRT dan Vietnam dengan pangsa kumulatif kedua negara tersebut mencapai 58,9% pada tahun 2022. Sementara itu, Indonesia berada di peringkat ke-11 dengan pangsa yang relatif lebih rendah mencapai 1,9%.
2. Dari sisi *supply*, Indonesia memiliki potensi untuk memasok produk sotong dan cumi beku (HS 030743) di pasar global termasuk ke pasar Jepang. Indonesia merupakan negara eksportir ke-3 dunia untuk produk sotong dan cumi beku dengan nilai ekspor di tahun 2022 mencapai USD 586,5 juta (naik 19,2% YoY). Ekspor produk sotong dan cumi Indonesia sebagian besar ditujukan ke pasar RRT, Vietnam, dan Taiwan, sementara pasar Jepang menjadi negara tujuan ekspor ke-7 dengan pangsa 1,1% dari total ekspor sotong dan cumi Indonesia.
3. Dibandingkan dengan negara pesaing lainnya khususnya yang berasal dari ASEAN seperti Vietnam dan Thailand, Indonesia memiliki pangsa relatif lebih rendah di pasar Jepang, padahal dari segi pasokan (*supply*) Indonesia memiliki jumlah yang lebih besar. Cukup besarnya pangsa ekspor Indonesia ke Vietnam untuk produk sotong dan cumi beku perlu diwaspadai terkait adanya kemungkinan penjualan secara tidak langsung (*indirect export*) untuk selanjutnya dijual ke pasar Jepang. Selain potensi *indirect export*, banyaknya investasi Jepang yang dilakukan di Vietnam juga diperkirakan berpengaruh terhadap preferensi Jepang dalam melakukan impor.
4. Saluran distribusi produk *seafood* impor, termasuk di dalamnya produk sotong dan cumi beku relatif lebih singkat jika dibandingkan dengan produk *seafood* segar. Produk olahan *seafood* biasanya diimpor oleh importir Jepang yang terdiri dari importir yang sekaligus merangkap sebagai produsen (*manufacturer*), importir *trading company* besar, importir kecil dan menengah serta supermarket besar yang telah memiliki kemampuan untuk mengimpor langsung. Sementara untuk penjualan ritel, *supermarket* dan *hypermarket* masih menjadi saluran penting untuk penjualan sotong dan cumi beku.
5. Dalam melakukan impor *seafood* ke dalam wilayah Jepang, para importir harus mematuhi regulasi terkait pembatasan impor meliputi: i) Kuota impor (*Import*

Quota), ii) Persetujuan impor (*Import Approval*) dan ii) Pengakuan impor (*Import acknowledgment*).

6. Berdasarkan *guidebook* yang diterbitkan oleh JETRO, pada saat mengimpor dan menjual produk olahan perikanan termasuk produk sotong dan cumi beku, importir harus memberikan informasi label sesuai dengan standar pelabelan untuk makanan olahan yang tercantum dalam *Act for Standardization and Proper Labeling of Agricultural and Forestry Products* dan *Food Sanitation Act*, antara lain: a) nama produk, b) bahan, c) konten/kandungan, d) tanggal kadaluwarsa, e) metode penyimpanan, f) negara asal, dan g) nama dan alamat importir. Selain label kemasan, berdasarkan *Food Sanitation Act*, penjualan produk yang mengandung zat berbahaya/beracun atau produk yang memiliki kebersihan (higienitas) yang buruk dilarang sehingga diperlukan adanya sertifikat mutu (*quality certificate*) dan sertifikat kesehatan (*health certificate*).
7. Selain keamanan pangan, isu keberlanjutan juga menjadi faktor yang saat ini mulai diperhatikan oleh para *buyers* di luar negeri, termasuk Jepang. Pemenuhan terhadap beberapa sertifikasi seperti MSC *Sustainable Fishing Standard* dan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dapat meningkatkan daya saing produk perikanan Indonesia termasuk sotong dan cumi beku.
8. Tarif bea masuk impor produk sotong dan cumi beku Jepang dari Indonesia, lebih tinggi jika dibandingkan dengan tarif bea masuk dari Thailand. Untuk produk asal Thailand yang diimpor dalam kode HS 0307.34.010, mendapatkan fasilitas bebas bea masuk, sementara produk asal Indonesia masih dikenakan tarif sebesar 3,5% dengan menggunakan skema perjanjian perdagangan ASEAN-*Japan Comprehensive Economic Partnership* (AJCEP). Dari segi tarif bea masuk, Thailand lebih diuntungkan jika dibandingkan dengan Indonesia.
9. Secara rata-rata, harga impor sotong dan cumi beku Jepang di tahun 2022 mencapai USD 4,95/Kg. Tren harga impor secara umum juga menunjukkan harga yang terus menurun. Di antara negara pemasok utama Jepang, Peru dan Chile menawarkan harga produk terendah yaitu berkisar antara USD 2,2/Kg-USD 2,25/Kg. Sementara itu, RRT menawarkan harga yang lebih tinggi dibandingkan Peru dan Chile, namun lebih murah dibandingkan dengan Thailand dan Vietnam. Perbedaan harga yang relatif jauh tersebut mengindikasikan adanya perbedaan kualitas atau spesifikasi produk sotong dan cumi beku yang diimpor dari Chile, Peru dan RRT dengan produk yang diimpor dari Thailand dan Vietnam.
10. Sementara itu, harga impor produk sotong dan cumi beku Jepang dari Indonesia memiliki harga yang hampir sama dengan Thailand dan Vietnam yaitu berkisar USD 10,04/Kg di tahun 2022. Dengan mempertimbangkan *range* harga tersebut, maka dapat diasumsikan bahwa produk sotong dan cumi beku Indonesia memiliki *range* kualitas dan spesifikasi yang hampir serupa negara pemasok lain yang juga menjadi kompetitor seperti Vietnam, Thailand, India, Filipina dan Malaysia.

11. Selain pesaing dari sisi impor, Jepang juga memiliki produsen (*manufacturer*) produk *seafood* yang juga menjadi pemain utama di pasar Jepang, diantaranya Mitsui & Co. Ltd., *Maruha Nichiro Foods*, *Nippon Suisan Kaisha (Nissui)*, dan *Inaba Foods*, *Nippon Suisan Kaisha*, *Maruha Nichiro Foods*, dan *Marudai Food*. Oleh karena itu, salah satu langkah untuk melakukan penetrasi di pasar Jepang khususnya untuk produk perikanan termasuk sotong dan cumi beku adalah dengan menjalin kerjasama dan peninjauan bisnis dengan perusahaan-perusahaan tersebut.
12. Di sisi pembayaran, beberapa metode yang digunakan untuk melakukan pembayaran ekspor ke Jepang pada dasarnya mengikuti metode pembayaran ekspor dan impor. Secara umum, metode pembayaran yang digunakan adalah (T/T) dan *letter of credit (L/C)*. Selain itu, berdasarkan Nota Kesepahaman antara Kementerian Keuangan Jepang (*Ministry of Finance, Japan*) dan Bank, perdagangan bilateral dan investasi langsung antara Indonesia-Jepang juga dapat dibayar menggunakan mata uang lokal melalui skema LCS (*Local Currency Settlement*).

LAMPIRAN

1. DAFTAR ASOSIASI, IMPORTIR DAN DISTRIBUTOR

Nama perusahaan/ organisasi	Telepon/Fax	Lokasi/ <i>website</i>
<i>Japan Fisheries Association</i>	Telp: 03-3585-6681 Fax: 03-3582-2337	Sankaido Building, 9-13 Akasaka 1, Minato-ku, Tokyo, Japan https://www.suisankai.or.jp/

2. DAFTAR PAMERAN

Nama Pameran	Waktu	Website
FOODEX JAPAN 2023	5 – 8 Maret 2024 (<i>annual</i>)	https://www.jma.or.jp/foodex/en/about/index.html
Seafood Show Osaka 2023	21 – 22 Februari 2023 (<i>annual</i>)	https://seafoodshow-japan.com/osaka/

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) Osaka</i>	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://ppei.kemendag.go.id/en
<i>Indonesia Design Development Center (IDDC), Kementerian Perdagangan RI</i> (Klinik konsultasi <i>design</i> produk, kemasan, dll)	Website : http://iddc.kemendag.go.id/service/design-clinic
Inaexport (media promosi digital produk ekspor unggulan Indonesia)	Website : https://inaexport.id/

<i>Japan External Trade Organization</i> (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