



**Potensi Pasar Tuna, Sidat dan Komoditi Lainnya di Jepang
(Upaya Untuk Meningkatkan Ekspor Produk Andalan Jatim ke Jepang)**

Edisi, 29 Oktober 2019

Suyoto Rais/ Ketua Umum IJB-Net & Konsultan Bisnis Indonesia-Jepang

Jepang Paling Banyak Mengonsumsi Ikan



No	Negara	Konsumsi/ orangXtahun (kg)	Jumlah penduduk	Total konsumsi/ tahun (ton)
1	Maladewa	139.9	396,000	55,400
2	Islandia	89.4	338,000	30,217
3	Kepulauan Faroe	87.5	50,000	4,375
4	Green Land	85.7	56,000	4,799
5	Jepang	69.9	126,800,000	8,863,320
6	Korea Selatan	59	51,500,000	3,038,500
7	Antigua and Barbuda	53.1	100,000	5,310
8	Norwegia	50.8	5,300,000	269,240
9	Spanyol	46.5	46,600,000	2,166,900
10	Finlandia	36.7	5,500,000	201,850

Total pasar Jepang paling banyak di dunia.

Jenis Ikan Yang Digemari di Jepang

Data 2017. Sidat pada tahun 2000 pernah mencapai 158.000 ton/ tahun, tetapi saat ini tinggal sekitar 50.000 ton/ tahun karena pasokan dari Jepang dan LN sangat kurang.



Ikan Yang Digemari di Jepang dan Ketersediaannya di Indonesia

Data tahun 2016 berdasarkan investigasi FAO (Urutan volume konsumsi di Jepang):

https://www.globalnote.jp/post-2556.html?cat_no=207

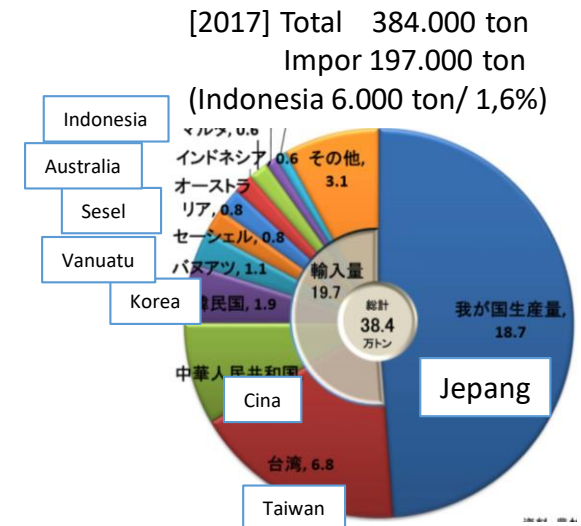
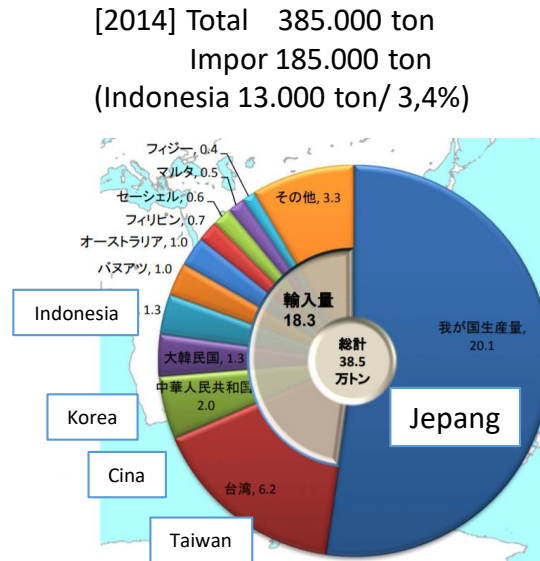
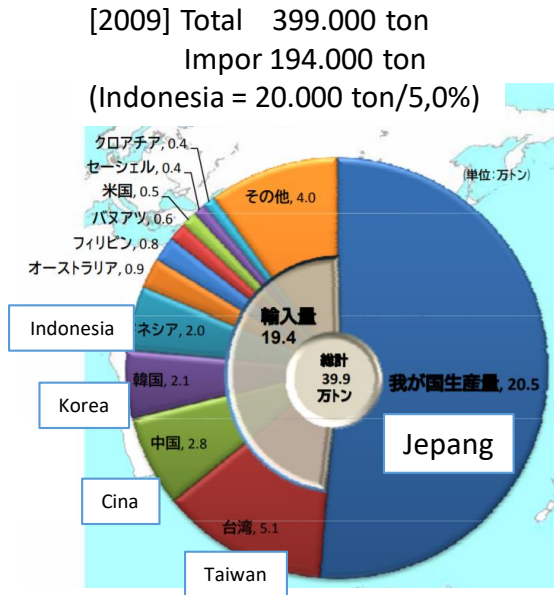
1. Ika/ Cumi-cumi: Indonesia No. 4/ dari 90 negara
2. **Maguro/ Tuna: 1/ 119**
3. Sake/ Salmon: tak ada data
4. Ebi/ Udang: 3/ 157
5. Sanma/ Sauri Pasifik: tidak ada data
6. Buri/ Amberjack: 4/ 45
7. Aji/ Atlantic Horse Mackarel: 6/ 92 (Aji raksasa: 1/ 66)
8. Shiozake/ Salmon Asin: tidak ada data
9. Asari/ Kerang: tak ada data
10. Saba/ Makarel: 3/ 85
11. Karei/ Flounder: 12/ 97
12. Katsuo/ Cakalang: 1/ 125
13. Kani/ Kepiting: 2/ 105
14. Tako/ Gurita: 10/ 71
15. Iwashi/ Sardin: 9/ 115
16. Tai/ Sea Bream: tak ada data
17. **Unagi/ Sidat: 6/ 44 (bibit sidat 2/ 40; jenis bicolor no.1)**

Kali ini akan fokus membahas tuna dan sidat di Indonesia, dan upaya untuk meningkatkan ekspor keduanya ke Jepang.

Tuna:
Hasil tangkapan tuna di Indonesia terbanyak di dunia,
tetapi ekspor ke Jepang No.8?

Ekspor Tuna Indonesia ke Jepang Cenderung Menurun?

Prosentasi impor tuna di Jepang cenderung meningkat, tahun 2017 hampir 200.000 ton/ tahun. Tetapi tuna dari Indonesia cenderung menurun, tahun 2017 hanya sekitar 6.000 ton/ tahun.



Tidak semua ikan tuna di Indonesia bisa diekspor.

Negara Pemasok Tuna di Jepang

Total impor tuna di Jepang tahun 2017 = 200 ribu ton (nilainya sekitar Rp26 Triliun):

1. Taiwan (68 ribu ton), 2. Cina (33), 3. Korsel (19), 4. Vanuatu (11), 5. Sesel (8), 6. Australia (8), 7. Malta (6) dan 8. Indonesia (6).

→ **Dilihat dari jumlah atau nilai, Indonesia no. 8.**

Impor tuna di Jepang tahun 2017 menurut MAFF-Japan

Negara	Jumlah (kg)	Nilai (1000 Yen)			
		前年比	比	構成比	
Taiwan	67,930,152	101.6%	48,903,168	123.1%	24.9%
Cina	32,654,472	91.8%	30,382,708	114.1%	15.4%
Korea Selatan	18,761,364	83.8%	19,899,178	98.6%	10.1%
Malta	6,256,796	120.4%	14,556,771	110.6%	7.4%
Australia	7,875,190	81.4%	10,685,878	82.7%	5.4%
Spanyol	3,326,062	113.1%	7,459,849	102.8%	3.8%
Vanuatu	11,203,444	90.0%	7,229,565	100.0%	3.7%
Indonesia	6,266,241	85.2%	6,909,483	90.7%	3.5%
Meksiko	3,427,389	56.3%	6,576,918	62.2%	3.3%
Sesel	7,894,644	107.1%	5,905,932	118.5%	3.0%

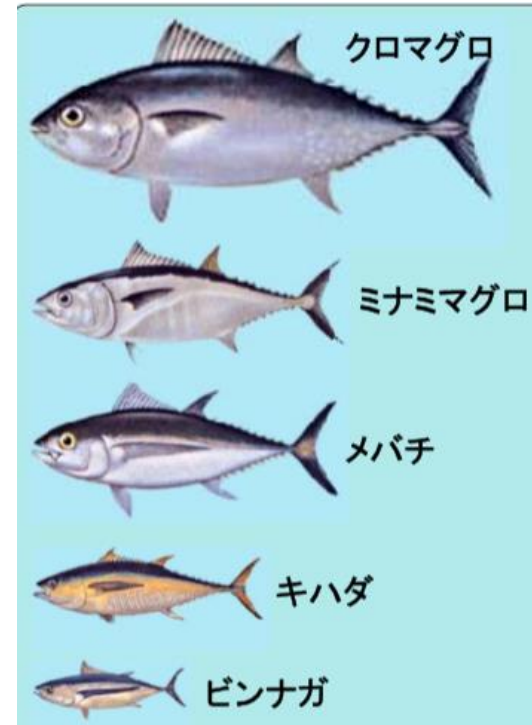
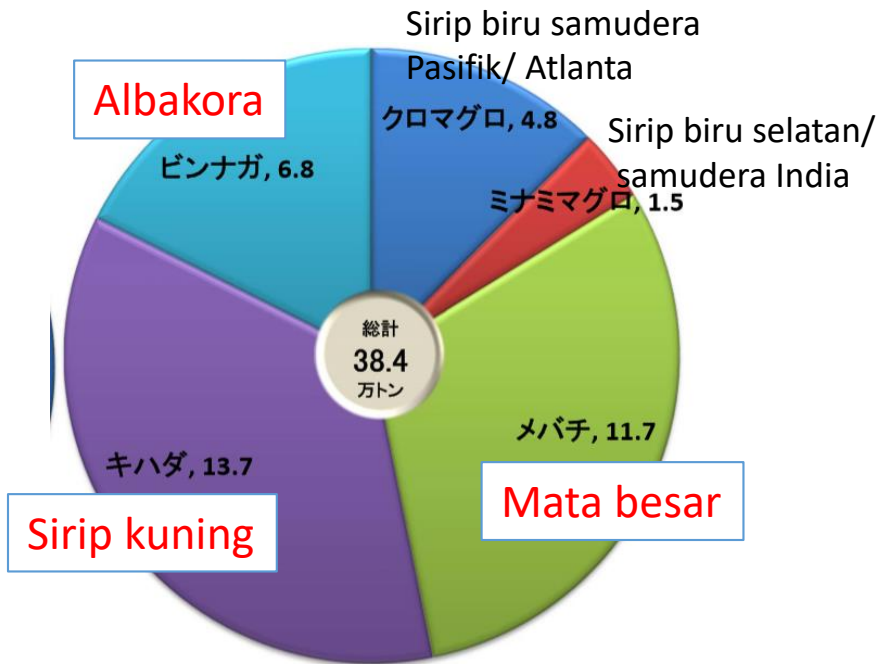
Myanmar	21,449	248.1%	19,226	231.7%	0.0%
Kenya	23,950	全増	16,859	全増	0.0%
Malaysia	18,532	308.3%	14,170	235.7%	0.0%
Polinesia	13,989	306.8%	14,109	225.6%	0.0%
India	6,733	7.6%	6,756	11.7%	0.0%
Brasil	1,901	85.4%	1,876	55.7%	0.0%
総計	200,097,949	94.8%	196,747,973	106.6%	100.0%

Jumlah tuna per negara menurut FAO (2017)

順位	国名	単位：トン
1	インドネシア	375,395
2	日本	177,481
3	台湾	169,667
4	メキシコ	133,025
5	エクアドル	123,744
6	スペイン	122,259
7	イラン	119,941
8	パプアニューギニア	115,190
9	韓国	90,500
10	フィリピン	89,222
11	中国	86,271
12	フランス	70,648
13	セーシェル	60,209
30	オーストラリア	18,642
36	バヌアツ	13,105
48	マルタ	4,770

Jenis Tuna Yang Dikonsumsi di Jepang

Dari Indonesia, kebanyakan tuna jenis mata besar, sirip kuning dan albakora. Sangat sedikit jenis sirip biru selatan, dan nyaris tidak ada sirip biru Pasifik/ Atlanta.



Sirip biru samudera Pasifik/ Atlanta

Sirip biru selatan/ samudera India

Mata besar

Sirip kuning

Albakora

Ekspor Tuna Dari Indonesia


kumparan

Pencarian

Home Trending Video Collection Krispi Editor's Pick News Ent

Dari sekitar 7,7 juta ton ikan tuna di seluruh dunia, sebesar 16% atau sekitar 1,2 juta ton dihasilkan oleh Indonesia. Dirjen Perikanan Tangkap Kementerian Kelautan dan Perikanan Zulficar Mochtar mengungkapkan, di tahun 2017 lalu, Indonesia hanya mampu mengekspor sekitar 198.131 ton ikan tuna ke berbagai negara. Nilainya mencapai USD 569 juta atau sekitar **Rp 7,9 triliun** (kurs Rp 14.000).

<2017年>

順位	国名	単位：トン
1	 インドネシア	375,395
	Indonesia	6,266,241 85.2% 6,909,483 90.7% 3.5%

[Data 2017]

Jumlah tuna tertangkap: 375.395 ton (FAO)

Jumlah ekspor tuna: 198.131 ton (KKP)

Impor tuna dari Indonesia di Jepang: 6.257 ton (MAFF)

(Tetapi menurut KKP, 25% ekspor Indonesia ke Jepang = 49 ribu ton?)

→ Tuna Indonesia yang tidak bisa diekspor: **177.264 ton**
(Di dalamnya termasuk ikan cakalang)

Harga Tuna Dari Indonesia

Tahun 2017, ekspor Indonesia = 198.131 ton ikan tuna nilainya mencapai USD 569 juta atau sekitar Rp7,9 triliun (kurs Rp14.000,00).

→ **Harga FOB Indonesia = USD 3/ kg = sekitar Rp40.000,00/ kg.**

Sementara dari data-data Biro Statistika di Jepang, tahun 2017 impor tuna dari Indonesia = 6.266 ton dengan nilai 6,9 Milyar Yen.

→ **Harga CIF di Jepang = 1.100 yen/ kg = sekitar Rp140.000,00/ kg.**

Atau kalau kita lihat harga di supermarket Jepang untuk “MAGURONESIA” (ikan tuna Indonesia yang diekspor oleh Perinus dan FTI Japan) = 348 Yen/ 100 g = sekitar Rp450.000,00



100g = 348 Yen

Kendala Ekspor Tuna Dari Indonesia Menurun?

KONTAN.CO.ID - JAKARTA. Peringkat Indonesia sebagai eksportir tuna berdasarkan data Asosiasi Tuna Indonesia (Astuin) turun ke peringkat 9. Sebelumnya, Indonesia menempati posisi ke-6 dari 19 eksportir terbesar dunia.

"Saya rekap dari 2012 sampai 2016, rankingnya dari 6 sekarang merosot jadi 9, yang mencolok adalah Papua Nugini," ujar ketua Astuin, Hendra Sugandhi usai diskusi terbuka di Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP).

Penurunan itu dinilai Hendra akibat adanya peraturan larangan kapal asing di Indonesia. Selain itu juga Indonesia tidak memanfaatkan wilayah laut lepas. "Kita kan tidak memanfaatkan laut lepas sama sekali," terang Hendra.

Akibat pelarangan kapal asing di Indonesia membuat ekspor Papua Nugini naik. Hendra bilang kapal yang sebelumnya di Indonesia masuk ke Papua Nugini. Selain itu tuna dari Papua Nugini tidak dikenai biaya masuk di Eropa.

Sejalan dengan Hendra, Rektor terpilih Institut Pertanian Bogor, Arif Satria saat acara diskusi regulasi tuna mengatakan Indonesia belum dapat memanfaatkan kuota penangkapan tuna. Hal tersebut senada dengan Hendra diakibatkan oleh kurangnya pemanfaatan laut lepas.

KKP:

Kapal tangkap akan ditambah, kita produsen dan eksportir tuna terbesar di dunia.

ASTUIN: Aktualnya, ekspor tuna Indonesia menurun

- (1) Larangan kapal asing di Indonesia.
- (2) Tidak memanfaatkan laut lepas.
- (3) Kekurangan kapal tangkap memadai.

IPB:

- (4) Tidak memanfaatkan kuota tangkap dengan maksimal.

PESERTA Diskusi:

- (5) ...
- (6) ...

Menurut saya:

Jangan hanya mikir jumlah tangkapan, tetapi mulai mikir mutu (kesegaran ikan pasca tangkap) agar bisa semakin banyak diterima di pasar global, terutama Jepang.

Upaya Menjaga Kesegaran Tuna Sampai ke Negara Tujuan

1. Jepang hanya mau tuna segar dari Indonesia dan dikirim via udara (tuna beku dari Indonesia kurang diterima di pasar Jepang, fasilitas cold storage dan cold distribution sangat kurang).

Biaya kirim

- (1) Via udara = Rp22.000 (sampai Des 2018) → Rp. 60.000/ kg (per Jan 2019)
- (2) Via laut (perlu kontainer khusus untuk menjaga kesegaran ikan “CA, FUTECC”)
 - = Rp12,5 juta/ 25 ton (40 ft container)
 - * Rp500,00/ kg
 - * Harga kontainer = Rp500 juta/ unit bisa digunakan lebih dari 200 kali →
depresiasi = Rp2.500.000,00/ kirim = Rp100,00/ kg

2. Perlakuan pasca tangkap kurang bisa menjaga kesegaran ikan.
(ada proses pendinginan kurang sedikit saja, kesegaran menurun drastis)

Biaya menggunakan es:

- (1) Es konvensional (es batu → serut) = Rp. 417,00/ kg
- (2) Es sluri = Rp. 75,00/ kg (memakai mesin pembuat es sluri HSS)

Perlu Pembinaan Nelayan dan Dukungan Teknologi Aplikatif



Monitoring & communication system untuk para nelayan yang sedang melaut agar selalu terkontrol keamanan dan hasilnya.



Mesin pembuat es “slurry” dari air laut. Ada tipe portable atau stationary untuk menjaga kesejukan ikan pasca tangkap.

鮮度維持装置

カーエアコンの空調技術を活かし、
生鮮品流通に対応した
高品質な鮮度維持装置を提供します。

futecc future / technology / gold-chain
を象徴したデンソーのブランド名です。

CA Container

Control atmosphere to keep freshness

Kontener jenis baru yang bisa menjaga kesejukan ikan lebih lama (sudah biasa digunakan untuk sayur dan buah segar)

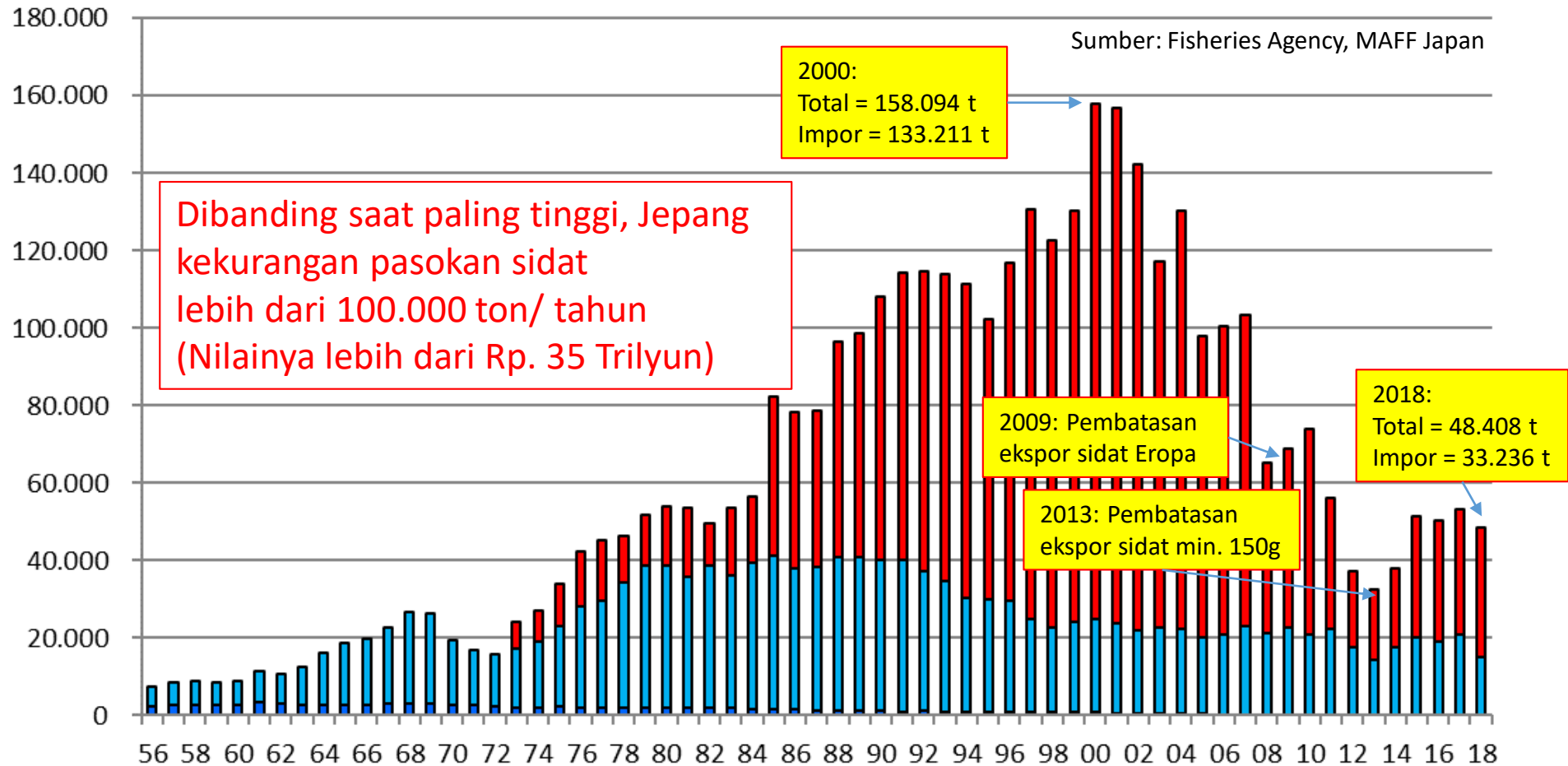
Usulan Meningkatkan Ekspor Tuna Dari Jatim

1. Membina pengusaha yang bisa menjadi “Eksportir INTI” atau membentuk “KONSORSIUM” yang melibatkan semua eksportir tuna agar bisa memiliki kepercayaan kuat dari para buyer di luar negeri.
2. Para pengusaha ekspor atau pemasok tuna lainnya dijadikan mitra dengan bagi kerja dan bagi hasil yang jelas sesuai kesepakatan.
3. Menunjuk tim untuk melakukan “marketing intelligent” ke negara-negara tujuan ekspor. Sebenarnya Indonesia sudah memiliki Atdag di KBRI, ITPC dan perwakilan daerah. Tetapi belum tentu bisa ditugasi untuk melakukan “marketing intelligent” ini.
 - * Khusus untuk di Jepang, apabila tidak ada alternatif lain, IJB-Net juga bisa melakukannya.
4. Mendengarkan permintaan buyer dan kalau perlu libatkan sebagai anggota konsorsium atau investor.
5. Menjaga kestabilan pasokan (mutu, jumlah dan jadwal) sesuai dengan perjanjian di awal.
6. Apabila timbul masalah, tidak perlu “mencari kambing hitam”, tetapi menjelaskan dengan sejujurnya masalah aktualnya dan serius mengusahakan solusinya.

**Sidat Bicolor Indonesia:
Alternatif pengganti sidat Japonica yang hampir punah,
tetapi Indonesia belum punya metoda dan standar budidaya
sidat bicolor yang bisa diterima Jepang**

Jepang Kekurangan Pasokan Sidat

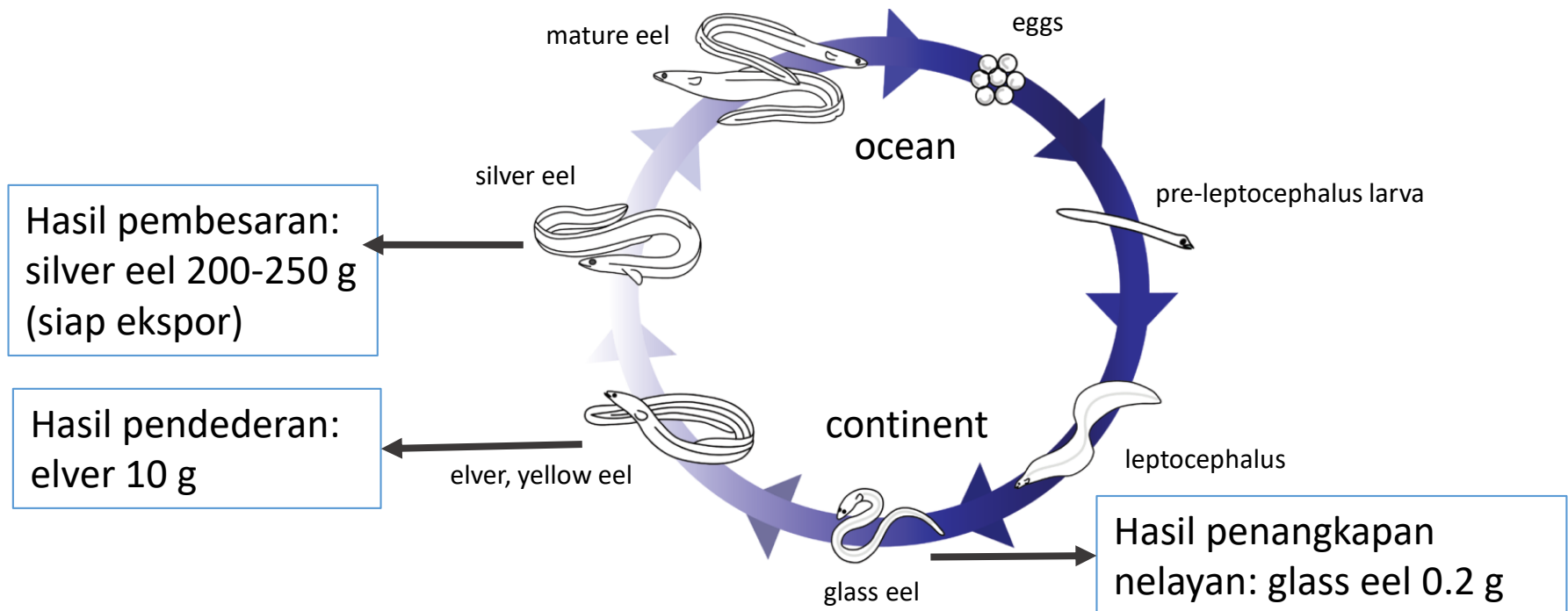
Pasar Jepang kekurangan lebih dari 100 ribu ton/ tahun (nilainya sekitar Rp. 35 Trilyun). Jenis-jenis sidat yang banyak dikonsumsi Jepang selama ini sudah mulai berkurang dan ada yang sudah hampir punah. **Tetapi Jepang tidak mudah menerima makanan dari luar. Sidat hanya bisa masuk ke Jepang dengan cara kolaborasi dengan para pakar, praktisi dan buyer Jepang.**



Masalah Utama Budidaya Sidat Di Indonesia

Sidat bertelur di laut dalam dan besar di air tawar. Budidaya yang paling sulit adalah pada saat pendederan dari Glass Eel (sekitar 0.2 g) menjadi Elver (sekitar 10 g). SR saat ini sangat rendah dan itu yang membuat budidaya sidat sering gagal. Apabila mengambil elver dari alam (sungai di Indonesia), bisa berakibat rasa sidat kurang enak, kulit alot, bau lumpur, masa budidaya lama dan lain-lain. Ini yang banyak terjadi, sehingga sidat dari Indonesia kurang bisa diterima di pasar Jepang dan luar negeri lainnya.

Untuk mendapatkan mutu sidat yang baik, air, pakan dan semua proses harus dikontrol dengan SOP yang dikembangkan bersama para pakar dan praktisi sidat kedua negara.



Tempat Bertelur dan Penyebaran Sidat Jepang (Japonica)

Japonica diyakini bertelur di Selat Mariana. Tim peneliti Jepang menemukannya di tahun 2011 setelah melakukan investigasi selama 36 tahun. Induk sidat besar di sungai dan air tawar, setelah 5-15 tahun kembali ke laut berjarak 2000 km dari Jepang untuk bertelur.



Alternatif Setelah Japonica Adalah Sidat Bicolor

Bicolor memiliki rasa dan kelenturan daging yang mirip sidat Jepang. Jenis sidat ini banyak ditangkap nelayan di pesisir pulau Jawa bagian selatan, Sumatera bagian barat dan Pulau-pulau lain yang berbatasan dengan Lautan Indonesia. Jenis Bicolor ini konon yang terbanyak ada di perairan Indonesia. Tetapi belum ada metoda budidaya yang dirasa cocok untuk bicolor yang hasilnya adalah SR 90% ke atas dan bisa dipanen maksimal 1 tahun.



Standar Sidat Indonesia Yang Bisa Diterima Jepang

Didukung para pakar/ praktisi sidat Jepang, Dr. Agung Budiharjo (Pakar sidat dan Penasehat IJB-Net) dan tim telah berhasil membudidayakan sidat dengan tingkat SR tinggi dan mutu yang bisa diterima Jepang. Untuk budidaya sidat bicolor, kemungkinan Dr. Agung dan Tim adalah yang terbaik di dunia saat ini. Mereka telah berhasil mengembangkan pakan dan standar yang diadopsi dari Jepang dan disesuaikan khusus untuk bicolor Indonesia. Prestasi dan pengalaman ini akan dijadikan SOP yang mudah difahami dan bisa digunakan oleh para mitra budidaya sidat untuk menambah skala produksi.

Selain itu, IJB-Net juga siap berkolaborasi seperlunya dengan para pakar/ praktisi di akademik, industri dan institusi penelitian sidat di Indonesia dan Jepang, termasuk para buyer sidat.

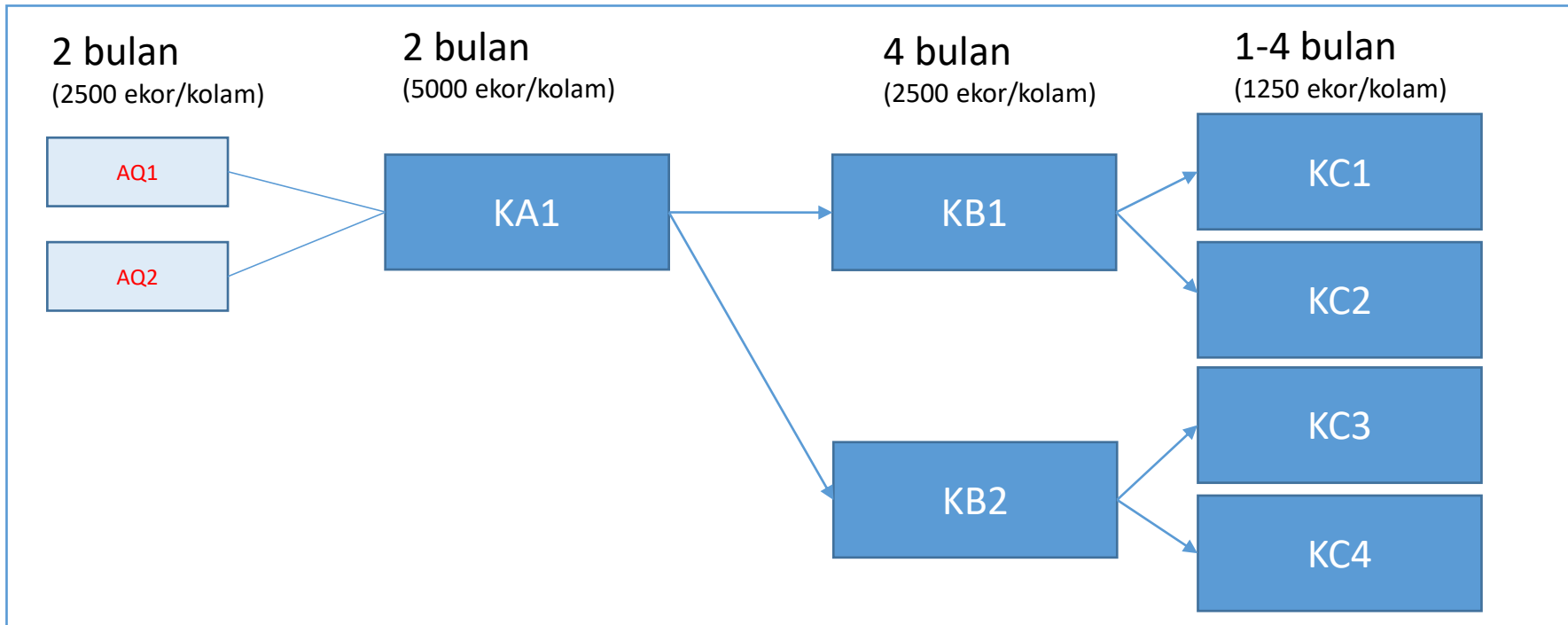


Foto dari UNS-Solo



Foto dari Bangil Unagi Center

Alur Pendederan dan Jadwal Budidaya



Aquarium (AQ)

Ukuran L1m X P2m X T0.5m (tebal 10 mm).

Pakan fase 1.



Kolam aquarium (KA, KB, KC)

Ukuran L2m X P5m X T0.8m (tebal 4 mm).

Pakan fase 2, 3 dan 4.

Jadwal Penederan dan Pembesaran (Sidat 2 Ton/ Bulan)

Jadwal Budidaya

Item	Jumlah	2019			2020											
		Oct	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
		AQ: 2500 ekor/ kolam KA: 5000 KB: 2500 KC: 1250														
KB1 (Kolam-B)	10g-->50g															
KB2																
KB3																
KB4																
KB5																
KB6																
KB7																
KB8																
KB9																
KB10																
KB11																
KB12																
KB13																
KB14																
KB15																
KB16																
KC1 (Kolam-C)	50g-->200g s/d 250g															
(bulan ke-1=10%, bulan ke-2= 20%, bulan ke-3=40%, bulan ke-4=30%)																
KC2																
KC3																
KC4																
KC5																
KC6																
KC7																
KC8																
KC9																
KC10																
KC11																
KC12																
KC13																
KC14																
KC15																
KC16																
KC17																
KC18																
KC19																
KC20																
KC21																
KC22																
KC23																
KC24																
KC25																
KC26																
KC27																
KC28																
KC29																
KC30																
KC31																
KC32																
GE Masuk Aquarium (kg)			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Elver Masuk Kolam (kg) @8g						80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Sidat diekspor (kg) @200-250g													2000	2000	2000	

Modal awal = Rp3 Miliar

- Di luar lahan dan bangunan
- Untuk penambahan 1 ton/ bulan, perlu Rp1 Miliar
- Perlu lahan 1000 m2 untuk kapasitas 2 ton/ bulan
- Panen pertama di bulan ke-13 dan baru bisa produksi penuh di bulan ke-24
- Modal kembali sekitar 3 tahun setelah investasi

Omset setahun = 12 X Rp. 800 juta
= Rp. 9,6 Miliar

Profit setahun = 12 X Rp. 400 juta
= Rp. 4,8 Miliar

Konsep INTI-PLASMA Sidat Ekspor

PLASMA dikembangkan di area yang sama dengan lokasi INTI yang menjadi menjamin mutu dan pasar sidat (Jepang TIDAK bisa menerima sidat yang diambil dari PLASMA di luar area kendali, mereka belum sepenuhnya percaya masyarakat Indonesia bisa menjaga SOP sepenuh hati tanpa kendali langsung dari INTI).

Lahan yang dikembangkan oleh INTI

- Pendederan
- Pembesaran
- Pengolahan
- Pabrik Pakan
- Fasilitas umum

Lahan di lokasi bersebelahan
yang dikelola PLASMA
Dan bisa dikontrol oleh INTI

Lahan di lokasi bersebelahan
yang dikelola PLASMA
Dan bisa dikontrol oleh INTI

Usulan Layout Budidaya (kapasitas 100 ton/ bulan → 1000 ton/ tahun)

Jadwal budidaya, perhitungan biaya dan proyeksi cash flow diberikan terpisah

Lahan budidaya
= 5 Ha

- (1) Pendederan Fase 1
- (2) Pendederan Fase 2
- (3) Pembesaran Fase 1
- (4) Pembesaran Fase 2

Pabrik pengolahan,
pabrik pakan dan
fasilitas umum
= 2 Ha

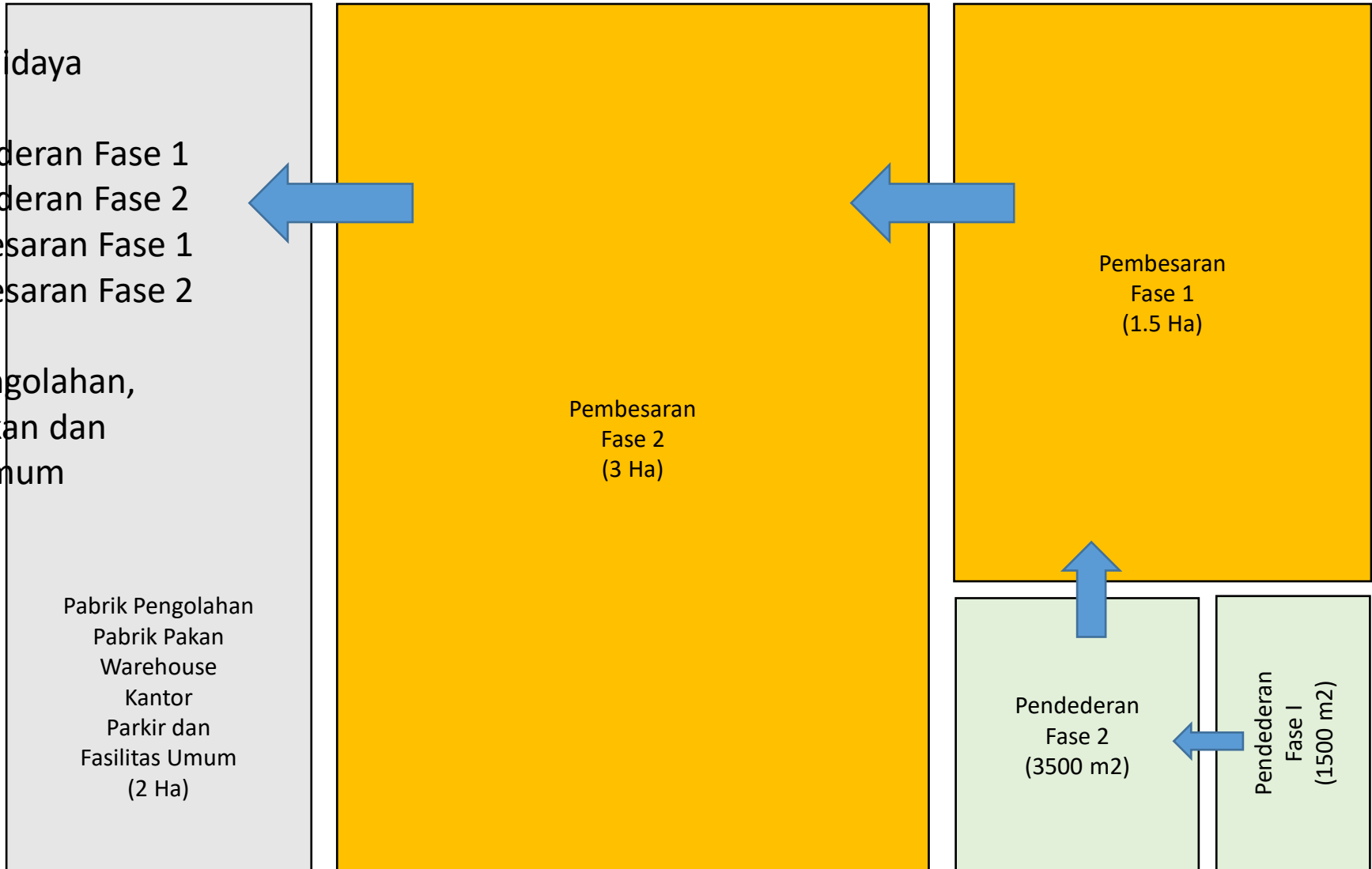
Pabrik Pengolahan
Pabrik Pakan
Warehouse
Kantor
Parkir dan
Fasilitas Umum
(2 Ha)

Pembesaran
Fase 2
(3 Ha)

Pembesaran
Fase 1
(1.5 Ha)

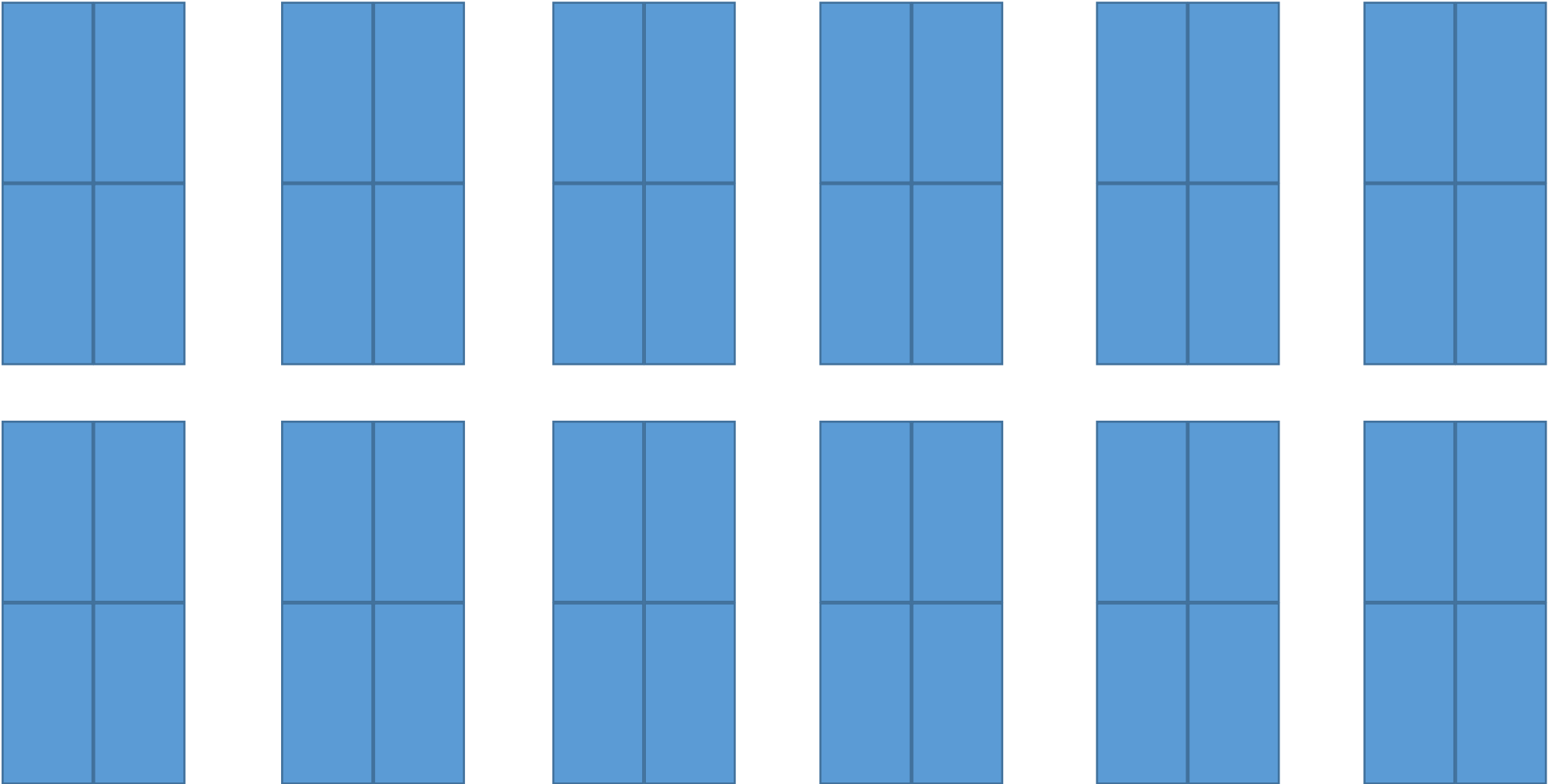
Pendederan
Fase 2
(3500 m²)

Pendederan
Fase I
(1500 m²)



Layout Kolam

Dibuat berkelompok 4 kolam, dan di kanan-kiri-atas-bawah bisa dilewati orang membawa keperluan budidaya. Juga untuk pipa pemindah ke fase kolam berikutnya.



Pakan Harus Jelas Standar dan Sumbernya

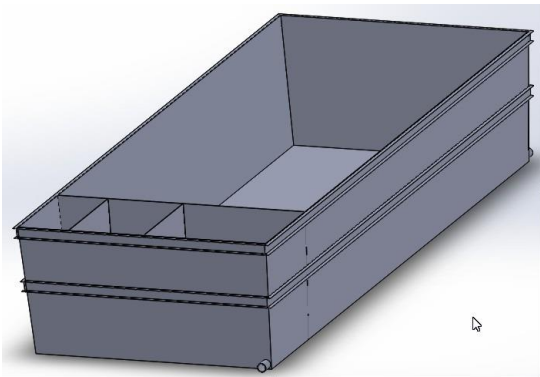
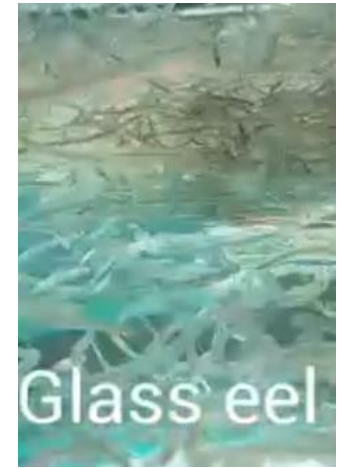
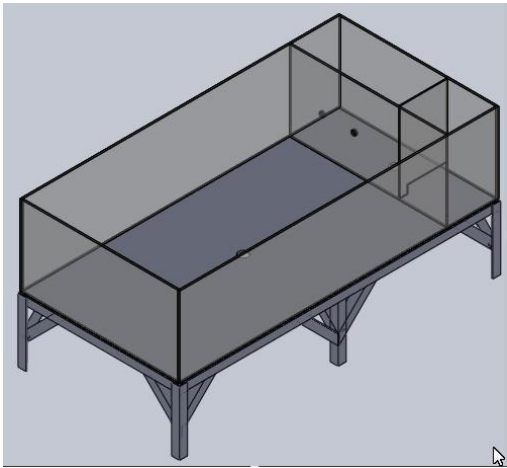
Banyak pakan sidat yang digunakan di Indonesia: impor, buatan produsen Indonesia, dan juga buatan pembudidaya sendiri. IUC akan mencoba pakan dengan formula yang terbukti cocok untuk bicolor, dan selanjutnya mengembangkan pabrik pakan agar bisa digunakan banyak pembudidaya.



- (1) Lahan pertanian/ perkembunan harus bebas peptisida, bebas obat-obatan kimia dan kandungan lain yang dilarang Jepang.
- (2) Ada formula jelas dan standar proses yang sudah diverifikasi dan ditaati.
- (3) Harus dibuktikan oleh hasil uji lab yang ditunjuk dan lolos verifikasi.

Kolam dan Metoda Budidaya Standar

Untuk kondisi di Indonesia, sidat sebaiknya dibudidayakan di kolam indoor. Ini untuk memudahkan kontrol air dan tidak mudah terkontaminasi bakteri, serangga atau lainnya. IJB-Net, akan menggunakan kolam aquarium untuk glass eel dan kolam fiber untuk elver ke atas. Isi kolam akan dikontrol sesuai dengan besar sidat. Kita ingin ada standar budidaya untuk sidat bicolor Indonesia.



Skema Peningkatan Ekspor ke Jepang

Before/ Kondisi Saat Ini: Memakai SOP masing-masing → Ekspor ke Jepang = 300 ton/ tahun

JUC
(Jatim Unagi Center)
sedang disiapkan

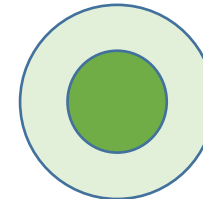
INTI yang ada saat ini



After: Setelah menggunakan SOP bersama → Ekspor ke Jepang meningkat sampai 40.000 ton

JUC
Siap menjadi pusat
pengembangan
dan produksi sidat
di Indonesia

INTI yang ada saat ini

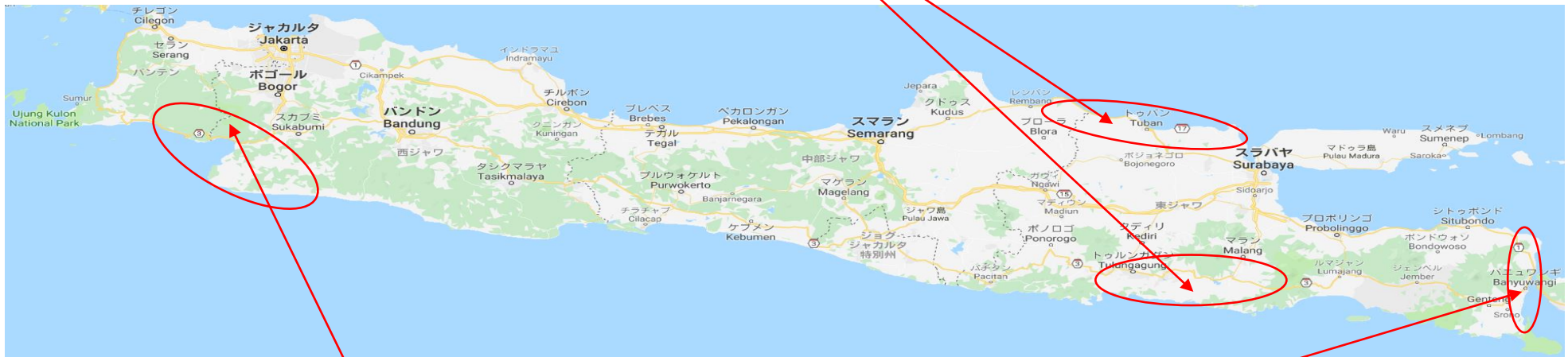


Selain sidat, juga akan berkembang industri pakan sidat, peralatan/ fasilitas budidaya sidat, jasa angkut, konsultan/ training dan lain-lain.

Konsep Pengembangan Sidat Indonesia ke Depan

Pantai Tuban, dataran rendah di Kab. Malang dan lain-lain (lahan yang memiliki air tawar jernih banyak dan suhunya sekitar 30 derajat)

Apabila ada yang mendanai, IJB-Net siap mengembangkan sidat untuk ekspor menggunakan pakan dan standar budidaya yang cocok untuk jenis sidat bicolor Indonesia. Kami juga siap mencari mitra dan buyer di Jepang untuk memastikan pasarnya nanti.



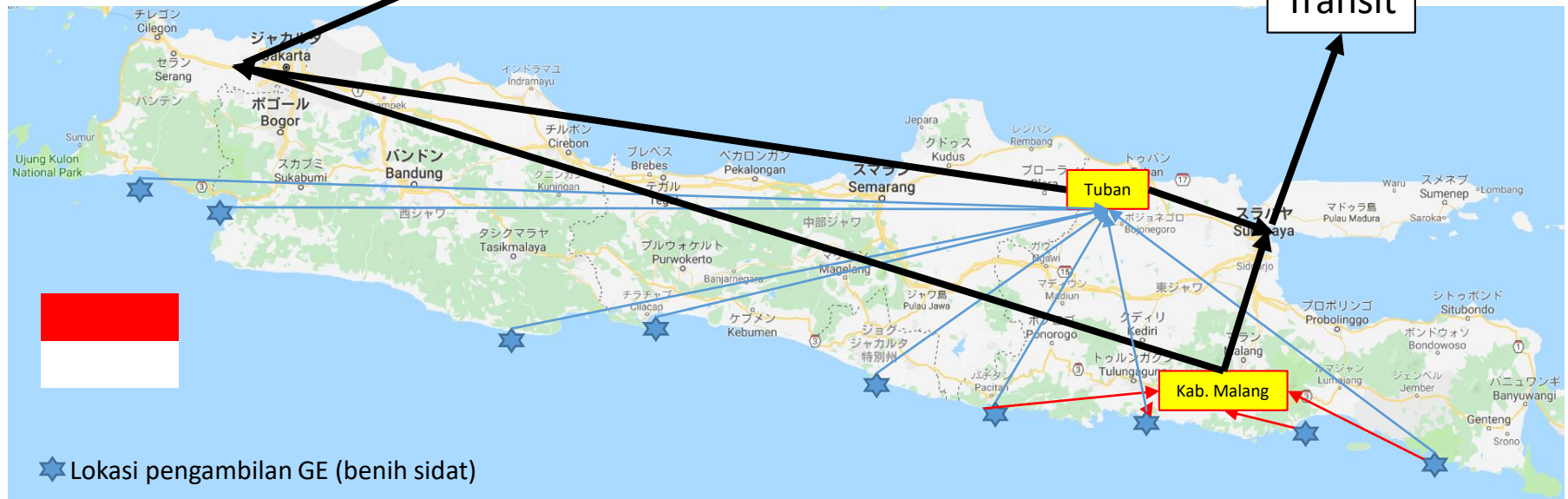
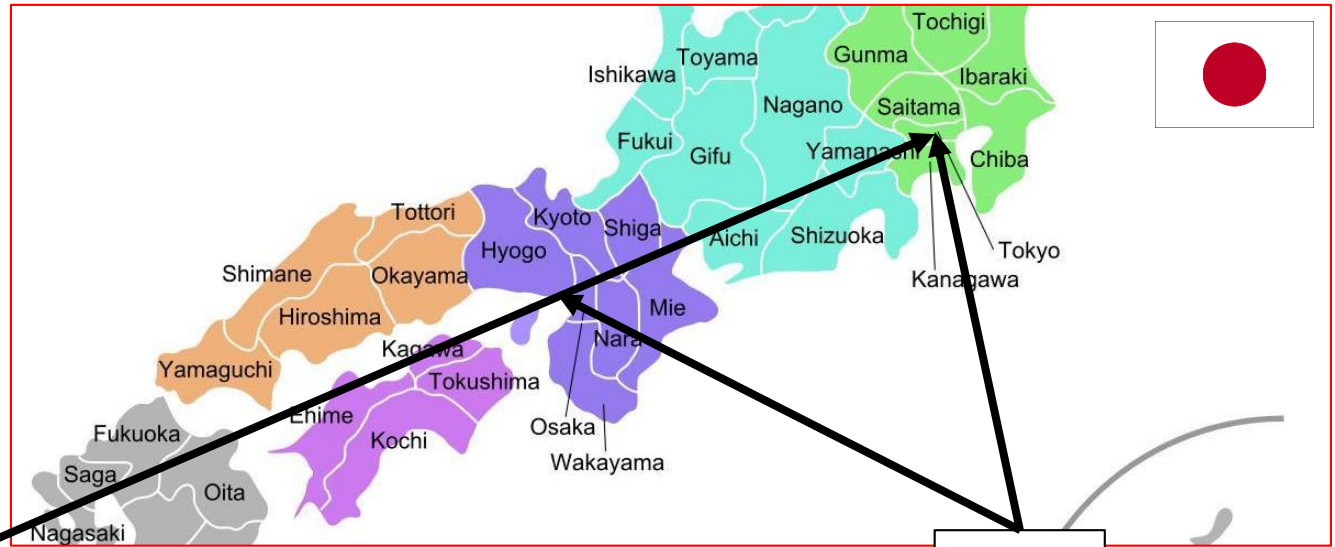
Pelabuhan Ratu dan sekitarnya
Standar budidaya yang digunakan oleh JSI dan telah ekspor ke Jepang sekitar 10 ton/ tahun.

Banyuwangi dan sekitarnya
Standar budidaya yang digunakan oleh ISI dan telah ekspor ke Jepang sekitar 200 ton/ tahun.

Standar dan *Tracibility System* Mulai Dari Penangkapan Nelayan

Semua proses dibuat SOP/ standar of process dan akan diperjelas dengan sistem pendataan tempat tangkap, budidaya, sampai pengirimannya ke Jepang.

- Certificate of Origin
- Data-data penangkapan
- No. LOT sejak pendederan sampai pengolahan, pengemasan dan lainnya.



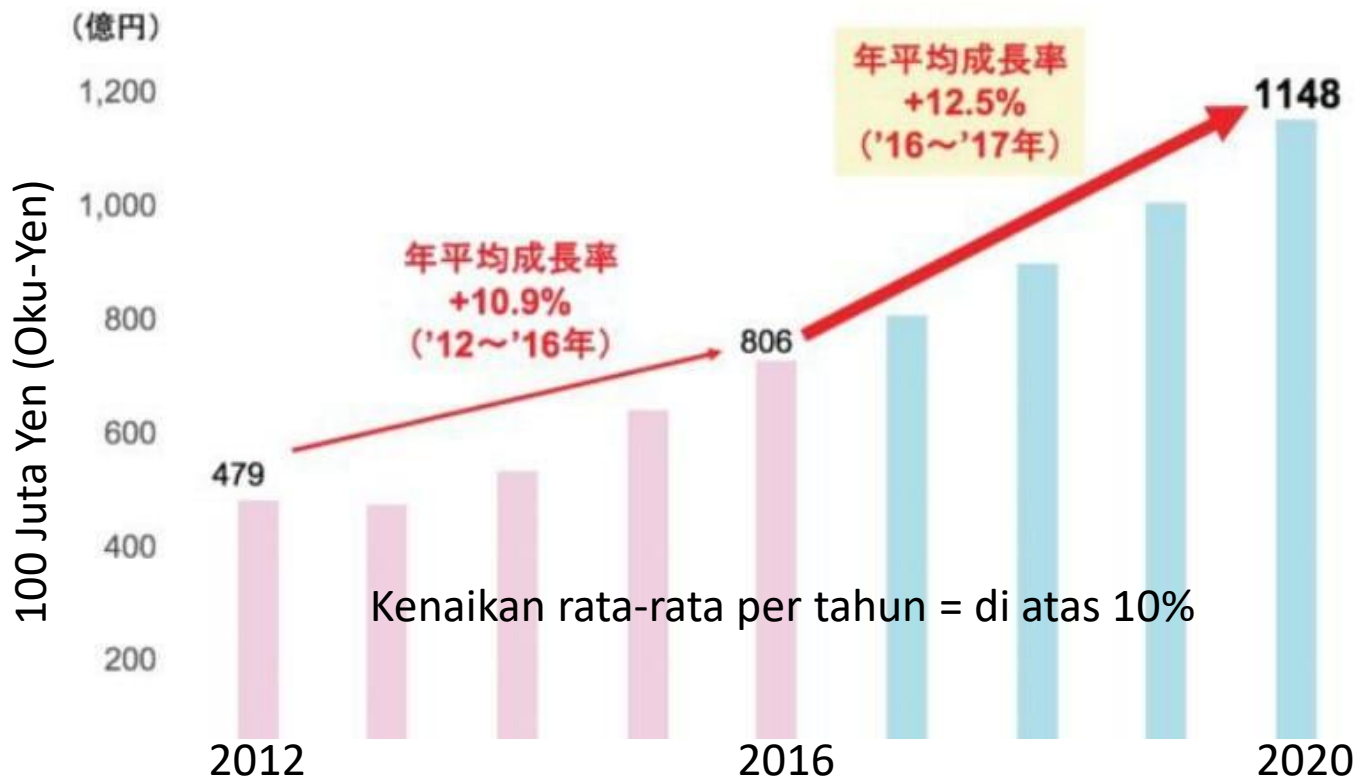
Usulan Meningkatkan Ekspor Sidat Dari Jatim

1. Membina pengusaha yang bisa menjadi “INTI (Eksportir Sidat)” atau membentuk “KONSORSIUM” yang melibatkan semua pengusaha sidat agar bisa memiliki kepercayaan kuat dari para buyer di luar negeri.
2. Para pengusaha sidat lainnya dijadikan mitra atau “PLASMA” dengan bagi kerja dan bagi hasil yang jelas sesuai kesepakatan.
3. Menunjuk tim untuk melakukan “marketing intelligent” ke negara-negara tujuan ekspor. Sebenarnya Indonesia sudah memiliki Atdag di KBRI, ITPC dan perwakilan daerah. Tetapi belum tentu bias ditugasi untuk melakukan “marketing intelligent” ini.
* Khusus untuk di Jepang, apabila tidak ada alternatif lain, IJB-Net juga bisa melakukannya.
4. IJB-Net juga bisa ditugasi sebagai manajer proyek, konsultan dan/atau trainer untuk pembinaan teknis sampai SDM yang disiapkan oleh INTI bisa mandiri.
5. Mendengarkan permintaan buyer dan kalau perlu melibatkan sebagai anggota konsorsium atau investor.
6. Menjaga kestabilan pasokan bibit/ glass eel (mutu, jumlah dan jadwal) dengan selalu menggandeng mitra para nelayan penangkap, dan memikirkan hak-hak mereka.
7. Apabila timbul masalah, tidak perlu “mencari kambing hitam”, tetapi jelaskan dengan sejujurnya masalah aktualnya dan serius mengusahakan solusinya.

**Komodiditi Lainnya Yang Bisa Dikembangkan
Untuk Diekspor ke Jepang**

Pasar Halal Food di Jepang

Menurut “Martercard-CrescenRating Global Muslim Travel Index 2017 (GMTI 2017)”, ada kecenderungan kenaikan pasar halal food di Jepang. Tahun 2012 baru 47,9 Milyar Yen, tahun 2016 meningkat menjadi 80,6 Milyar Yen dan tahun Olimpiade Tokyo 2020 diperkirakan akan mencapai 114,8 Milyar Yen atau sekitar Rp. 15 Trilyun. Penduduk muslim di Jepang sekitar 150 ribu orang (25% dari Indonesia), dan wisatawan muslim per tahunnya tidak kurang dari 1 juta orang. Pemahaman orang Jepang terhadap halal food juga terus membaik, “Halal” diartikan “Health”. Jadi pasar halal food bisa diperluas ke masyarakat Jepang umum dan non-muslim lainnya.



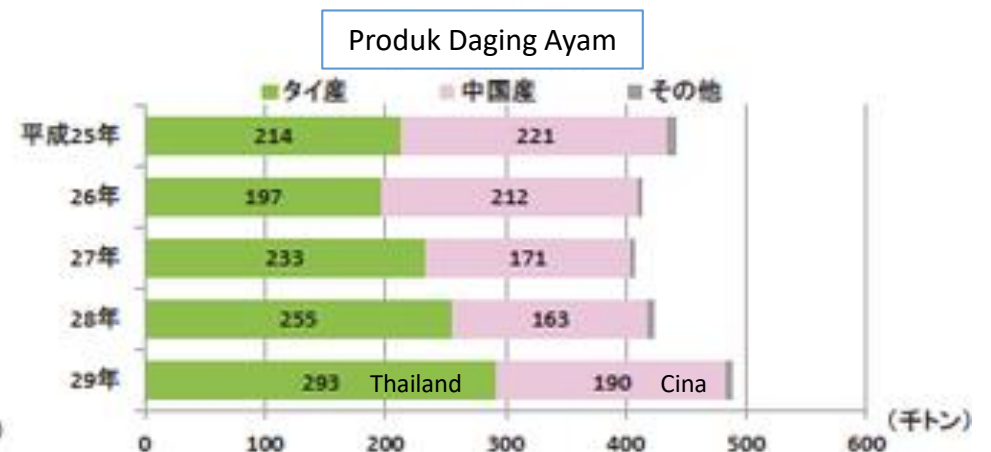
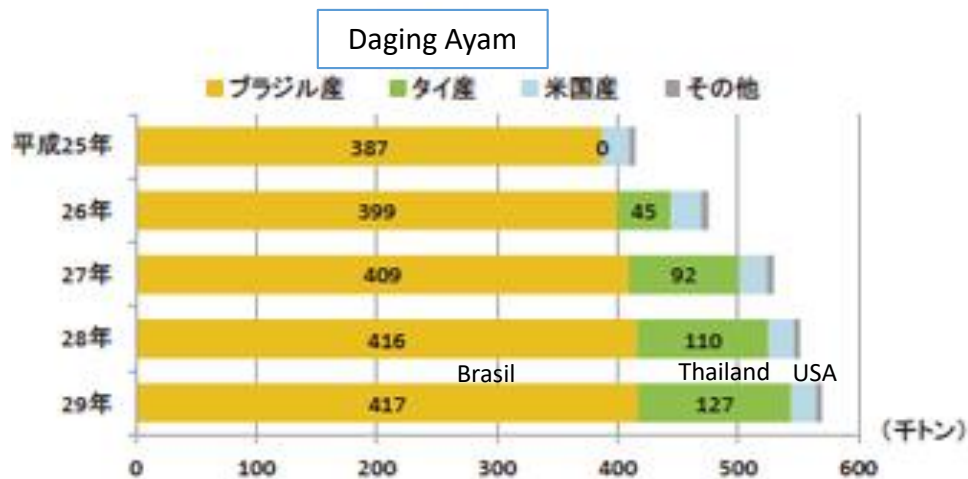
Indonesia Sudah Bisa Memasok Produk Ayam Halal ke Jepang

April 2018, untuk pertama kalinya, produk olahan daging ayam halal dari Indonesia berhasil masuk ke Jepang, setelah sekian tahun mencoba dan gagal. Setelah itu, mulai dibuka “Halal Fried Chicken” di Nagoya dan siap diperluas ke kota-kota lain di seluruh Jepang.



Tetapi Masih Belum Mampu Bersaing Dengan Thailand, Brasil dan Cina

Indonesia baru bisa ekspor produk daging ayam April 2018, tetapi belum bisa daging ayam utuh. Untuk daging ayam, pasar Jepang didominasi Brasil dan Thailand. Sementara untuk produk daging ayam Thailand mulai melampaui Cina dan negara-negara lain.



資料：財務省「貿易統計」

WNI Asal Jatim Ini Siap Membeli Produk Makanan Halal dari Indonesia

Namanya Teguh Wahyudi, putra kelahiran Tuban-Jatim ini melalui Sariraya Co. Ltd. Siap menjadi buyer dan membantu produk-produk Indonesia untuk masuk ke Jepang.

16 | Maret 2015
INSPIRASI

インスピレーション **Halal** Jepang!

Meniti Jalan Sebagai Penguasa Produk Halal di Jepang

Teguh Wahyudi di Jepang fotonya.

Jepang sejak lama menjadi tujuan impian sebagian anak muda Indonesia untuk meraih ilmu. Demikian pula dengan Teguh Wahyudi yang saat itu ingin mempelajari pertanian lebih lanjut, namun di tengah jalan justru menemukan peluang bisnis.

Olah Yuliani Tri Astuti

Dengan pertimbangan matang, lelaki asal Malang ini pun memutuskan berhenti kuliah dan mengubah visa studinya menjadi visa investor. Ia kembali bertemu dengan di...

membuat tempe. Mulanya hanya coba-coba, memondoh dari buku. Ternyata berhasil dan saya jual ke teman-teman kuliah dan masyarakat Muslim di sekitar tempat saya tinggal. Saya juga coba tawarkan ke toko Muslim yang dimiliki orang...

mengantuk sementara usaha makin berkembang seiring meningkatnya permintaan. Saya menamakan produk saya "Sahabat" sebelum akhirnya dijual sebagai "Sariraya" awal 2005. Saat itu, karyawan ada enam. Kegiatan utama Sariraya adalah membuat tempe serta mengelola restoran dan mini market halal. Saya tetap berkegiatan Sabtu dan Minggu mengantarkan pesanan.

HJ: Kapan Anda memutuskan berhenti kuliah? Bagaimana tanggapan keluarga?

TW: Ada kecelakaan...

memiliki rekening di bank yang mau menerima uang saya sebagai investor. Empat bank menolak. Saya sempat frustrasi dan berpikir pulang ke Indonesia jika pengajuan di bank kelima ditolak.

Senang berbisnis dengan orang Jepang karena mereka sangat jujur. Jika barang yang mereka jual jelek, mereka akan katakan itu jelek.

HJ: Saat ini Sariraya Group aktif di bidang apa saja? Apa target berikutnya?

TW: Saat ini selain restoran halal Sariraya, saya memproduksi tujuh jenis tempe. Saat ini...

sebelum berkegiatan di...

kebutuhan dapur dari Indonesia, saya seakan paling lengkap. Produk...

Upgrade Kemasan dan Isi Produk Makanan Minuman

Produsen dari Malaysia ini sedang mempertimbangkan untuk mendirikan pabrik di Jatim. Produk akan menggunakan bahan baku lokal dan merk baru bernuansa Indonesia. IJB-Net siap membantu mulai dari perencanaan, persiapan, pengelolaan sampai pencarian buyer domestic maupun ke Jepang. Teknologi kemasannya bisa digunakan untuk upgrade produk-produk Jatim karena hanya dengan jumlah 20.000 buah sudah bisa memiliki merk dan desain kemasan sendiri.

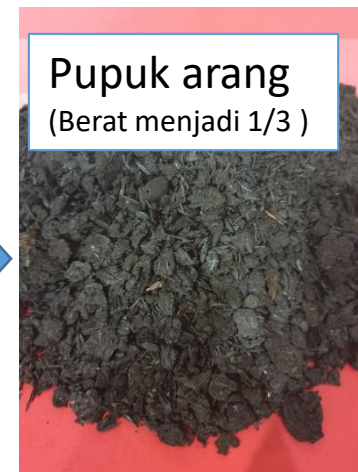
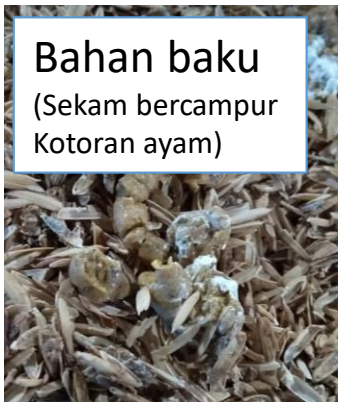


*“ I choose Origina as it is a **High-Quality Beverage** drink with **healthy benefits** and **great taste!** ”*

Fazreen Rafi
Official Origina
Ambassador /
Actor

Pupuk Arang Organik Dari Sekam Plus Kotoran Ayam (1/2)

Sekam padi bercampur kotoran ayam yang dibuat arang ternyata bisa menjadi pupuk arang organik bermutu tinggi yang mengandung nitrogen, asam fosfat, kalium, diatom dan karbon. Pupuk jenis ini sangat diperlukan banyak petani di seluruh dunia, termasuk Jepang, karena hasil uji coba dan kajian di sana membuktikan pupuk ini bisa mengembalikan unsur hara tanah yang makin berkurang akibat pemakaian pupuk kimia.



Pupuk Arang Organik Dari Sekam Plus Kotoran Ayam (2/2)

Di tabel terlihat bahwa jumlah populasi ayam ternak pedaging di Indonesia meningkat setiap tahunnya. Tahun 2018 tercatat ada 1,9 milyar ekor (Sumber: BPS).

Provinsi	Populasi Ayam Ras Pedaging menurut Provinsi			
	2015	2016	2017	2018
ACEH	4.591.820	4.833.893	5.571.629	5.961.633
SUMATERA UTARA	49.798.186	54.398.314	56.352.151	58.153.185
SUMATERA BARAT	18.445.762	18.790.036	26.232.909	26.221.529
RIAU	39.304.056	46.266.787	46.980.702	48.859.930
JAMBI	13.295.474	13.507.632	14.782.668	15.229.989
SUMATERA SELATAN	25.595.270	27.929.200	25.618.172	26.391.748
BENGKULU	4.964.745	4.876.264	4.824.572	6.271.940
LAMPUNG	31.713.012	29.996.956	34.714.391	35.311.949
KEP. BANGKA BELITUNG	9.251.406	8.479.917	7.904.591	8.468.711
KEP. RIAU	9.466.965	9.621.276	19.974.795	20.470.850
DKI JAKARTA	-	-	-	-
JAWA BARAT	631.154.917	649.829.868	647.770.945	660.766.857
JAWA TENGAH	126.102.735	180.484.258	180.634.329	180.935.555
DI YOGYAKARTA	7.076.467	7.114.685	6.668.834	6.651.747
JAWA TIMUR	194.064.874	200.895.528	224.815.584	228.187.819
BANTEN	74.903.983	61.364.886	211.697.209	215.832.194
BALI				
NUSA TENGGARA BARAT				
NUSA TENGGARA TIMUR				
KALIMANTAN BARAT				
KALIMANTAN TENGAH				
KALIMANTAN SELATAN				
KALIMANTAN TIMUR				
KALIMANTAN UTARA				
SULAWESI UTARA				
SULAWESI TENGAH				
SULAWESI SELATAN				
SULAWESI TENGGARA				
GORONTALO				
SULAWESI BARAT				
MALUKU				
MALUKU UTARA				
PAPUA BARAT				
PAPUA				
INDONESIA	1.528.329.183	1.632.567.839	1.848.731.364	1.891.434.612

Provinsi dengan populasi terbanyak:

1. Jawa Barat = 661 juta ekor
2. Jawa Timur = 228 juta ekor
3. Banten = 216 juta ekor
4. Jawa Tengah = 181 juta ekor



Trial produksi akan dilakukan di Mojokerto, Jatim. Kolaborasi dengan produsen pupuk organik dan juga “anak-anak muda” pembuat mesin arang.

Setelah dibuktikan manfaat dan hasil uji lab, akan diekspor ke Jepang, Cina dll.



Jumlah total di Indonesia = 1,9 Milyar ekor (2018)

Ekspor Bunga Krisan ke Jepang

Bunga Krisan banyak diperlukan di Jepang tetapi pasokan dari Indonesia nyaris tidak ada (kurang dari 1% dari kebutuhan Jepang).



【トップ3】

🥇	愛知県	46,720万本
🥈	沖縄県	27,960万本
🥉	鹿児島県	9,450万本

	全国計	151,400万本



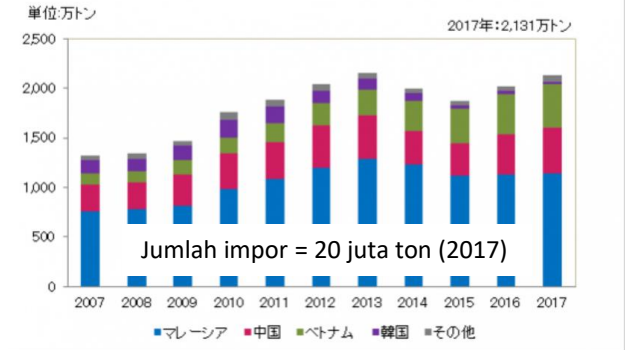
秋明菊

Produksi di Jepang tahun 2017

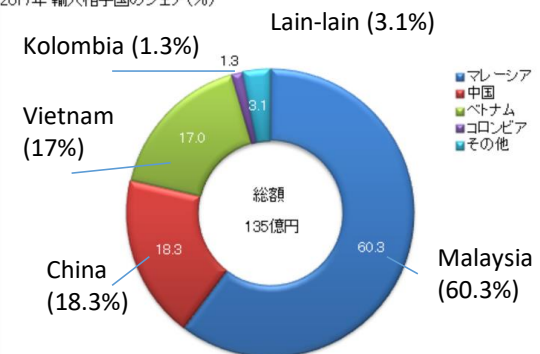
=1,5 milyar tangkai
=sekitar 400.000 ton/ tahun
(asumsi 30 tankai/ kg)

Produksi di Jepang = sekitar 50.000 ton/ tahun

Dipasok dari impor = sekitar 20.000.000 ton/ tahun

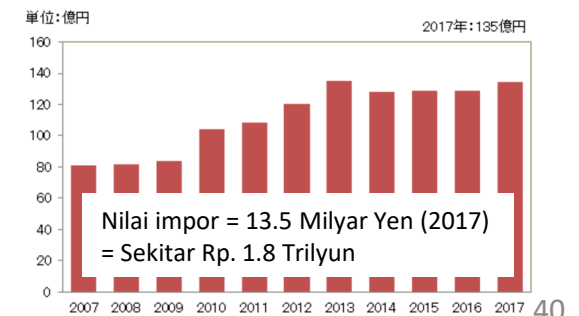


2017年 輸入相手国のシェア(%)



Negara pengeksport krisan ke Jepang (2017)

輸入額の推移

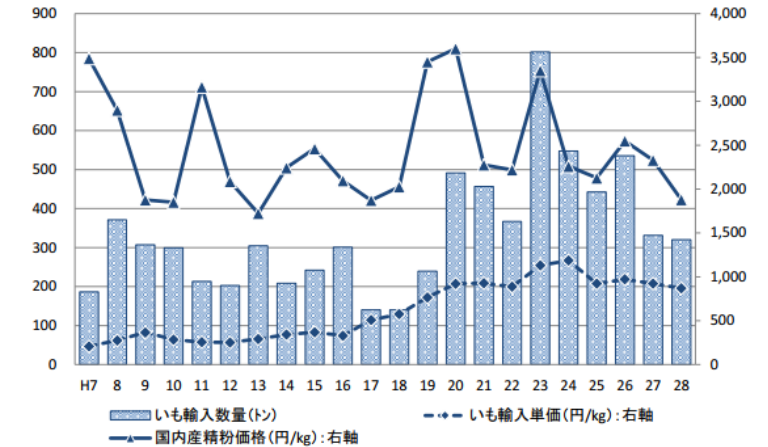


Bahan Baku KON-NYAKU Dari Tumbuhan Porang

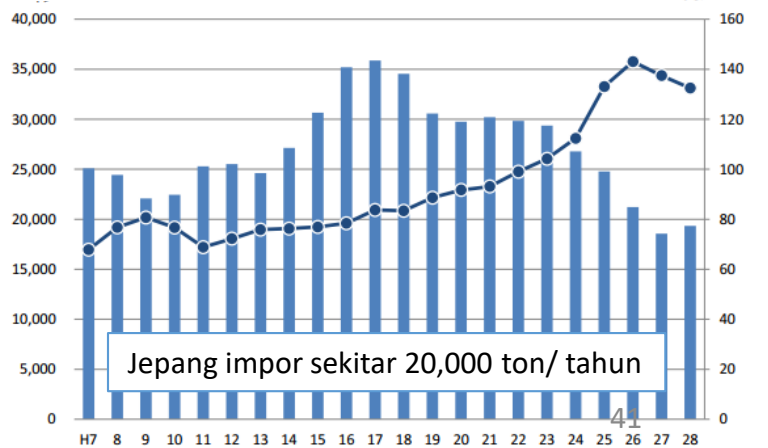
Kon-nyaku banyak dikonsumsi di Jepang sebagai bahan makan tanpa kalori yang sehat. Dibuat dari ubi porang atau konjac yang banyak tumbuh di pulau Jawa. Impor Jepang dalam bentuk ubi yang sudah dikeringkan atau produk makanan (kon-nyaku) siap saji.



Jumlah impor ubi porang di Jepang dan harga per kilo porang Jepang



Jumlah impor konnyaku di Jepang dan harga per kilo konnyaku impor

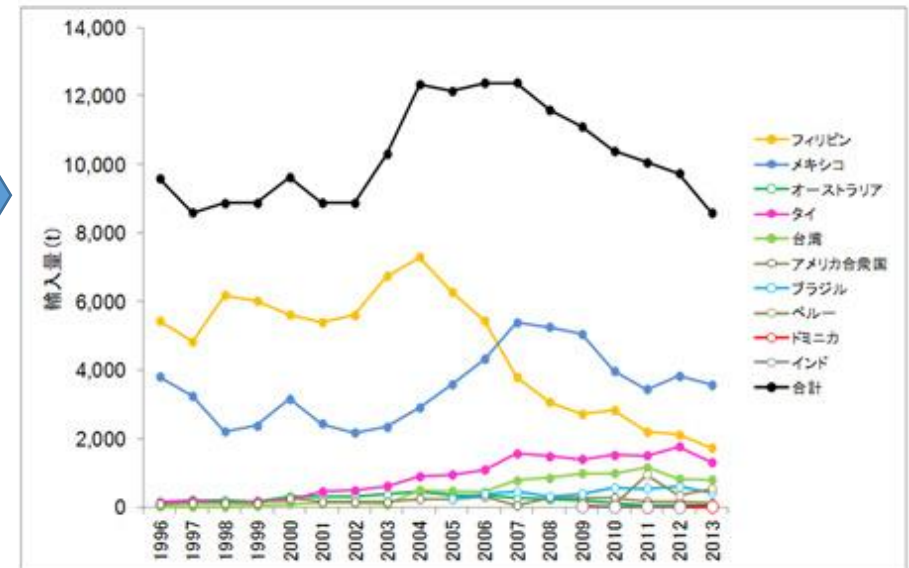


Ekspor Buah Tropis Dengan Spek dan Proses Sesuai Permintaan Jepang

Banyak buah tropis yang disukai orang Jepang, tetapi tidak bisa masuk ke Jepang karena terkendala aturan dan mutu.



Misalnya mangga. Kebutuhan di Jepang per tahun lebih dari 8.000 ton dan dipasok oleh Filipina, Meksiko, Australia, Thai, Taiwan, USA, Brasil, Peru, Dominika dan India. Untuk bisa lolos ke Jepang, harus memakai teknologi VHT (Vapor Heat Treatment) untuk menghilangkan lalat buah.



Buah lainnya juga memerlukan perlakuan khusus untuk bisa masuk ke pasar Jepang.

Meningkatkan Produktivitas dan Mutu Produk Agro Indonesia

Bekerjasama dengan Agro Technopark yang dikelola universitas dan lembaga penelitian lainnya, IJB-Net akan mengajak para pemilik teknologi monitoring tanah/tanaman, pupuk organik dan lain-lain yang bisa meningkatkan produktivitas dan mutu produk-produk agro di Indonesia.

Untuk tahap awal, akan mulai menentukan tanaman yang diuji-coba, misalnya jeruk agar lebih manis dan kulitnya tipis, wortel bisa panen dengan ukuran standar yang sama, padi, jagung dan lain-lain. Setelah terbukti berhasil, baru memikirkan skema bisnisnya dengan melibatkan produsen Jepang dan mitra di Indonesia.

Dengan upaya ini, diharapkan mutu dan harga produk Indonesia bisa bersaing di pasar global.

本産物タブレット肥料
サイトロン402号

Pupuk yang langsung larut dalam air **「Suitron402」**
Berbentuk butiran, cepat meleleh dan terlihat hasilnya!
Kandungan bahan baku dengan kemurnian tinggi
Nitrogen 14% - Fosfor 10% - Kalium 12%



Queen Pellet

Pupuk butiran 100% organik **「Queen Pellet」**
Nitrogen, asam fosfat & kalium yang bersifat organik
Mikroorganisme bekerja aktif!
Nitrogen 6% - Fosfor 6% - Kalium 1% - Magnesium 1%



清緑533

Pupuk khusus tebu **「Advanced Chemical 804」**
Pupuk butiran, campuran khusus utk budidaya tebu
Nitrogen 18% - Fosfor 10% - Kalium 14%

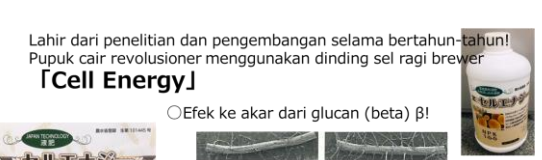


清緑533


Pupuk khusus utk teh **「Kiyomi 533」**
Pupuk butiran, campuran khusus utk budidaya teh
Nitrogen 15% - Fosfor 3% - Kalium 3% - Magnesium 1%



Lahir dari penelitian dan pengembangan selama bertahun-tahun!
Pupuk cair revolusioner menggunakan dinding sel ragi brewer
「Cell Energy」

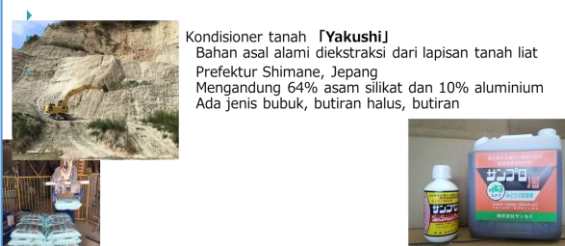


- Efek ke akar dari glucan (beta) β!
- Realisasi keragaman mikroba tanah dengan daya reduksi yang unik!
- Efek bakterisida dari kuman tanah yang memanfaatkan daya reduksi untuk menghasilkan zat besi divalen (Fe 2+)!



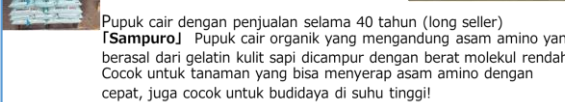
Yakushi

Kondisioner tanah **「Yakushi」**
Bahan asal alami diekstraksi dari lapisan tanah liat Prefektur Shimane, Jepang
Mengandung 64% asam silikat dan 10% aluminium
Ada jenis bubuk, butiran halus, butiran



Sampuro

Pupuk cair dengan penjualan selama 40 tahun (long seller)
「Sampuro」 Pupuk cair organik yang mengandung asam amino yang berasal dari gelatin kulit sapi dicampur dengan berat molekul rendah
Cocok untuk tanaman yang bisa menyerap asam amino dengan cepat, juga cocok untuk budidaya di suhu tinggi!




Memperbanyak SDM Kompeten ke Jepang

No	JENIS PERKERJAAN	TANGGAL MULAI	Jumlah dalam 5 tahun	Kekurangan
1	Perawat	Apr-19	60,000	240,000
2	Restoran	Apr-19	53,000	237,000
3	Kontraktor	hingga 3/1/2020	40,000	170,000
4	Pertanian	hingga 3/1/2020	36,500	93,500
5	Penginapan/ hotel	Apr-19	22,000	78,000
6	Industri permesinan	hingga 3/1/2020	5,250	69,750
7	Industri elektronik	hingga 3/1/2020	4,700	57,300
8	Cleaning servis (gedung, kantor dll)	Setelah musim semi 2019	37,000	53,000
9	Industri bahan baku dan komponen logam	hingga 3/1/2020	21,500	40,500
10	Industri makanan dan minuman kemasan	Oct-19	34,000	39,000
11	Perikanan	hingga 3/1/2020	9,000	11,000
12	Industri perkapalan	hingga 3/1/2020	13,000	9,000
13	Servis mobil	hingga 3/1/2020	7,000	6,000
14	Pekerjaan di bandara	hingga 3/1/2020	2,200	5,800
		1,455,000	345,150	1,109,850

Negara pemasok utama:

Vietnam, Filipina, Kamboja, Myanmar, Indonesia dan Cina.

* Kecepatan, kesiapan dan kepercayaan yang akan menentukan kuota.

Kampung Jepang Yang Terintegrasi Dengan Pengembangan Wilayah

Untuk memudahkan para manula Jepang yang memiliki skill, pengalaman dan jaringan di berbagai bidang membantu pengembangan produk-produk Indonesia. Dan juga membantu pemerintah Jepang mengatasi kekurangan fasilitas untuk menampung para manula Jepang. Kampung Jepang ini bisa juga dipadukan dengan pengembangan pariwisata, budidaya Sidat, Krisan, Edamame dan lain-lain yang bisa diekspor ke Jepang. Indonesia memiliki banyak wilayah potensial yang bisa dikembangkan untuk itu.



<https://www.jawapos.com/opini/sudut-pandang/16/01/2017/membidik-lansia-jepang>



Mitra dan Pendukung di Jepang

NRI (Nomura Research Institute) telah bersedia menjadi mitra pengembangan di Jepang, siap memberikan informasi terkait pasar di Jepang dan membantu perluasannya melalui jaringan ke buyer, pemerintah, akademik dan instansi terkait.

Juga DENTSU, perusahaan advertising terbesar di dunia, siap membantu penetrasi pasar sidat dari Indonesia setelah mutu dan kapasitasnya terjamin.

Selain itu, IJB-Net juga memiliki mitra lain dan akses sendiri ke pakar/ praktisi, buyer di Jepang dan Indonesia lainnya.

**NRI established 1965, 1st private think-tank in Japan,
5th profit think tank in ranking of University of Pennsylvania**



Best For Profit Think Tanks

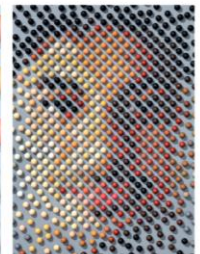
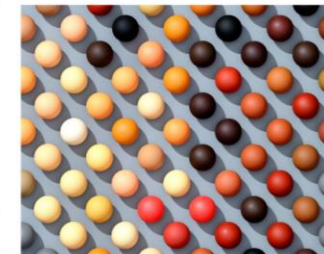
1. McKinsey Global Institute: MGI (USA)
2. Deutsche Bank Research (Germany)
3. Economist Intelligence Unit: EIU (UK)
4. Oxford Analytica (United States)
- 5. Nomura Research Institute NRI (Japan)**
6. A.T. Kearney Global Business Policy Council (United States)
7. Google Ideas (United States)
8. Eurasia Group (United States)
9. Ernest and Young,EY (United States)
10. Samsung Economic Research Institute, SERI (Republic of Korea)

dentsu

The largest advertising company in the world.

■ ESTABLISHMENT July 1, 1901

■ HEAD OFFICE TOKYO, JAPAN



Good Innovation.

dentsu

Profil Suyoto Rais

Okt 1986 ke Jepang s/d Mar 1991: 4.5 tahun
 Apr 1993 ke Jepang lagi s/d Ag 2016: 23.4 tahun



Total lebih dari
27 tahun

* Apr 91 – Mar 93 Bekerja di BPP Teknologi

99	00	01	02	03	04	08	09	10	11	12	13	14	15	16
----	----	----	----	----	----	-------	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Sekarang



1. Pemilik paten retaining wall TUPRO.
2. Importir dan Distributor Tunggal Rock Splitter HIRADO.
3. Konsultan Bisnis dan Adopsi Teknologi Aplikatif dari Jepang.
4. Mendirikan IJB-Net untuk membantu kolaborasi bisnis Indonesia-Jepang.

[Pengalaman pribadi]

Direkrut dengan posisi direktur di kantor pusat Jepang, ditugaskan sebagai ekspatriat di Eropa, Cina, Thailand dan Indonesia.

<https://www.jawapos.com/read/2015/12/28/14544/curhat-dr-suyoto-setelah-gagal-di-putra-petir>

Bisa juga dicari di google dengan keyword: Suyoto Rais



Terima kasih
ありがとうございます
Thank you