

Persyaratan Mutu Berdasarkan Jenis Produk – Ekspor Produk Kopi ke Jepang

Persyaratan mutu produk kopi di Jepang dapat berbeda sesuai dengan bentuk produk yang diperdagangkan. Selain memenuhi persyaratan keamanan pangan yang berlaku, masing-masing jenis produk memiliki karakteristik mutu yang umumnya menjadi perhatian importir, perusahaan *roasting*, maupun industri pengolahan pangan.

A. Green Coffee Beans

Pada perdagangan *green coffee beans*, penilaian mutu umumnya difokuskan pada karakteristik fisik yang memengaruhi proses penyangraian (*roasting*) dan mutu seduhan (*cup quality*). Parameter yang umum dievaluasi meliputi:

- kadar air (*moisture content*);
- ukuran biji (*screen size*);
- jumlah cacat (*defect count*);
- keseragaman ukuran biji;
- warna biji;
- keberadaan benda asing (*foreign matter*);
- kerusakan akibat serangan;
- bau asing (*off-odor*).

Untuk kopi *specialty*, importir juga umumnya melakukan penilaian mutu sensoris (*coffee cupping*) sebagai bagian dari proses evaluasi sebelum pembelian.

B. Roasted Coffee

Selain memenuhi persyaratan keamanan pangan, mutu roasted coffee umumnya dinilai berdasarkan karakteristik hasil penyangraian dan konsistensi produk. Parameter yang sering menjadi perhatian importir meliputi:

- tingkat sangrai (*roast level*);
- keseragaman hasil sangrai;
- aroma dan cita rasa;
- warna hasil sangrai;
- kondisi fisik biji atau bubuk kopi;
- kondisi dan integritas kemasan;
- umur simpan (*shelf life*) sesuai spesifikasi produk.

Untuk produk dalam kemasan eceran, pelabelan juga harus memenuhi ketentuan *Food Labeling Act* dan *Food Labeling Standards*.

C. Ground Coffee

Untuk *ground coffee*, importir umumnya memperhatikan parameter yang berkaitan dengan mutu hasil penggilingan dan stabilitas produk, antara lain:

- tingkat kehalusan (*grind size*) sesuai tujuan penggunaan;
- keseragaman ukuran partikel;
- aroma dan cita rasa;

- kadar air;
- kondisi kemasan yang mampu menjaga mutu produk;
- umur simpan (*shelf life*).

Sebagaimana produk kopi kemasan lainnya, *ground coffee* juga wajib memenuhi ketentuan pelabelan yang berlaku di Jepang.

D. Instant Coffee

Pada *instant coffee*, selain persyaratan keamanan pangan, perhatian juga diberikan terhadap karakteristik produk olahan serta kesesuaiannya dengan spesifikasi yang ditetapkan oleh importir. Parameter yang umum dievaluasi meliputi:

- komposisi produk;
- penggunaan bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan Jepang;
- kelarutan (*solubility*);
- kadar air;
- warna, aroma, dan cita rasa;
- stabilitas produk selama penyimpanan;
- kondisi kemasan dan umur simpan (*shelf life*).

Untuk produk yang dipasarkan dalam kemasan eceran, pelabelan wajib memenuhi ketentuan *Food Labeling Act* dan *Food Labeling Standards*.

Relevansi terhadap Eksportir Indonesia

Eksportir Indonesia perlu memahami bahwa spesifikasi mutu dapat berbeda untuk setiap jenis produk kopi dan setiap importir. Oleh karena itu, sebelum melakukan pengiriman, eksportir disarankan untuk:

- memperoleh spesifikasi teknis produk dari importir;
- memastikan parameter mutu telah sesuai dengan spesifikasi yang dipersyaratkan;
- melakukan pengujian mutu apabila diperlukan;
- menjaga konsistensi mutu antar lot produksi;

memastikan persyaratan pelabelan, pengemasan, dan keamanan pangan telah dipenuhi sesuai dengan jenis produk yang diekspor.