

KATA PENGANTAR

Sebagaimana kita ketahui bersama bahwa Indonesia merupakan salah satu negara sumber minyak atsiri yang banyak dibutuhkan oleh negara luar, hal ini merupakan suatu peluang besar bagi para pelaku usaha dibidang minyak atsiri Indonesia untuk dapat mengetahui peluang-peluang usaha minyak atsiri beserta pangsa pasarnya baik di dalam maupun luar negeri yang tentu saja akan berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi kita salah satunya adalah menambah devisa negara.

Buku ini diterbitkan untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang berbagai macam minyak atsiri yang dapat dikembangkan di Indonesia dengan pangsa pasarnya yang diharapkan dapat membantu bagi semua kalangan baik pelaku usaha pemula yang berkeinginan memulai usaha minyak atsiri ataupun perusahaan yang ingin mengembangkan pangsa pasarnya ke luar negeri.

Buku ini dilengkapi dengan strategi pemasaran dan juga data-data para pelaku usaha / eksportir dalam negeri serta data-data importir / pembeli luar negeri lengkap dengan nama perusahaan, alamat, nomor telepon, website, email serta keetrangan produknya.

Akhir kata, semoga buku ini dapat bermanfaat bagi kita semua khususnya para pelaku usaha dibidang perdagangan minyak atsiri yang dapat memberikan dampak positif bagi perkembangan dunia usaha minyak atsiri Indonesia.

Bandung, Desember 2019

Rudi Setiawan

Penulis

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	1
BAB I	
Pendahuluan	4
BAB II	
Proses Pembuatan Minyak Atsiri Secara Umum	6
A. Metode Penyulingan atau Destilasi	6
B. Metode Pengepresan	8
C. Metode Ekstraksi	8
BAB III	
Peluang Usaha Minyak Atsiri	11
A. Minyak Nilam	11
B. Minyak Akar Wangi	16
C. Minyak Jahe	19
D. Minyak Cengkeh	23
E. Minyak Sereh Wangi	27
F. Minyak Masoi	30
G. Minyak Kayu Manis	31
H. Minyak Pala	34
I. Minyak Cendana	38
J. Minyak Atsiri Lainnya	
- Minyak Kemangi	39
- Minyak Kayu Putih	39
- Minyak Lada Hitam	40
- Minyak Ylang-ylang	40

BAB IV	
Strategi Pemasaran Minyak Atsiri	41
1. Pemasaran di Dalam Negeri	41
A. Pemilihan Jenis Minyak Atsiri	41
B. Kualitas dan Kuantitas	41
C. Penentuan Harga Jual	42
D. Penawaran	42
E. Penjualan Secara Retail	43
F. Cara Bertransaksi Yang Aman	44
2. Pemasaran Ekspor	45
Langkah-Langkah Strategi Pemasaran Ekspor	46
A. Langkah Awal Perusahaan	46
B. Persiapan Komoditas / Produk dan Penetapan Harga	47
C. Pemetaan Tujuan Pasar	48
D. Memasuki Pasar Ekspor	48
E. Promosi Melalui Pameran	49
F. Perwakilan Dagang / Representative	50
BAB V	
Pelaku Usaha / Eksportir Minyak Atsiri Indonesia	51
BAB VI	
Importir / Pembeli Minyak Atsiri Luar Negeri	57
Lampiran I	
Atase Perdagangan	68
Lampiran II	
Indonesian Trade Promotion Center (ITPC)	70

BAB I

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara penghasil minyak atsiri yang penting bagi dunia. Beberapa minyak atsiri Indonesia bahkan menguasai pasar dunia. Tanaman yang dapat dijadikan minyak atsiri kurang lebih ada 200 jenis. Saat ini minyak atsiri yang beredar di dunia ada sekitar 70 macam, dimana 40% nya tanaman penghasil minyak atsiri tumbuh di Indonesia antara lain minyak nilam (*patchouli oil*), minyak akar wangi (*vertiver oil*), minyak cengkeh (*clove oil*), minyak pala (*nutmeg oil*), minyak sereh wangi (*citronella oil*), minyak sereh dapur (*lemongrass oil*), minyak kenanga (*cananga oil*), minyak jahe (*ginger oil*), minyak kunyit (*turmeric oil*), minyak melati (*jasmine oil*), minyak lada hitam (*black pepper oil*), minyak kayu manis (*cinnamon oil*), minyak kayu putih (*cajuput oil*), minyak cendana (*sandalwood oil*), minyak gaharu (*agarwood oil*), minyak masoi (*masoi oil*) dan sebagainya.

Kegunaannya minyak atsiri sangat beragam, selain memberi cita rasa dan aroma pada makanan dan minuman, komponen utama produk kosmetik, termasuk untuk pewangi produk perawatan diri dan produk kebersihan rumah tangga seperti sabun, deterjen, sebagai bahan farmasi serta aromaterapi.

Kebanyakan orang akan menyamakan minyak atsiri dengan aromaterapi. Yang benar adalah, hanya sebagian kecil dari minyak atsiri yang diproduksi yang digunakan untuk aromaterapi.

Saat ini Indonesia adalah pensuplai 5 jenis minyak atsiri dunia antara lain minyak nilam sebagai bahan untuk industri parfum, minyak pala sebagai salah satu bahan pembuatan minuman cola dan minyak daun cengkeh sebagai salah satu bahan farmasi, minyak sereh wangi dan minyak masoi. Merupakan minyak yang dihasilkan dari proses penyulingan menggunakan uap, dengan bagian-bagian tumbuhan sebagai bahan bakunya.

Minyak atsiri disebut juga volatile oil atau minyak terbang atau minyak yang menguap. Artinya, minyak atsiri didapatkan dari proses pemisahan bahan baku dengan minyak melalui pendidihan dalam air atau transmisi uap melalui minyak yang terkandung dalam bahan baku tersebut. Minyak atsiri disebut juga essential oil karena minyak tersebut memberikan bau pada tanaman.

Secara kimiawi, minyak atsiri menjadi sisa-sisa proses metabolisme tanaman, yang terbentuk akibat reaksi berbagai senyawa kimia dengan kehadiran air.

Beberapa contoh tanaman sumber minyak atsiri yang tumbuh di Indonesia dan bagian tanaman yang mengandung minyak atsiri:

- ✓ Akar : Akar wangi, Kemuning
- ✓ Daun: Nilam, Cengkeh, Sereh lemon, Sereh Wangi, Sirih, Mentha, Kayu Putih, Gandapura, Jeruk Purut, Karmiem, Kragean, Kemuning, Kayu ar, Kunyit, Kunci, Selasih, Kemangi.
- ✓ Biji: Pala, Lada, Seledri, Alpukat, Kapulaga, Klausena, Kasturi, Kosambi.
- ✓ Buah: Adas, Jeruk, Jintan, Kemukus, Anis, Ketumbar.
- ✓ Bunga: Cengkeh, Kenanga, Ylang-ylang, Melati, Sedap malam, Cemopaka kuning, Daun seribu, Gandasuli kuning, Srikantha, Angsana, Srigading.
- ✓ Kulit kayu: kayu manis, Akasia, Lawang, Cendana, Masoi, Selasih, Sintok.
- ✓ Ranting: Cemara gimbang, Cemara kipas.impang: Jahe, Kunyit, Bangel, Baboan, Jeringau, Kencur, Lengkuas, Lempuyang sari, Temu hitam, Temulawak, Temu putri.
- ✓ Seluruh bagian: Akar kucing, Bandotan, Inggus, Selasih, Sudamala, Trawas.

Hampir di setiap wilayah di Indonesia memiliki sumber tanaman penghasil minyak atsiri seperti Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, Nusa Tenggara (Kepulauan Sunda Kecil), Maluku, dan Papua, dimana masing-masing daerah memiliki kontribusi yang berbeda untuk industri minyak atsiri.



BAB II

PROSES PEMBUATAN MINYAK ATSIRI SECARA UMUM

Seperti yang sudah dikatakan bahwa minyak atsiri dapat diambil dari bagian tanaman tertentu. Tetapi, apakah ketika sudah menemukan bagian tanaman tersebut lalu minyaknya bisa langsung digunakan? Tidak semudah itu. Jika ingin hasil yang sempurna, maka ada proses untuk mengeluarkan minyak atsiri yang terkandung dalam bagian tanaman tertentu. Proses pengeluaran minyak atsiri dapat dilakukan melalui beberapa metode yaitu sebagai berikut:

A. Metode Penyulingan atau Destilasi

Secara umum, metode penyulingan atau yang disebut juga destilasi, memiliki kelebihan yaitu lebih mudah dioperasikan (sekalipun orang awam), sistem peralatan tidak rumit serta sistem destilator yang bisa dibuat dengan sederhana. Tetapi sayangnya, metode destilasi juga membawa kerugian tersendiri. Di antaranya minyak atsiri yang mengandung senyawa ester akan terhidrolisis oleh air dan panas, komponen minyak yang sifatnya larut dalam air tidak akan tersuling, tidak cocok untuk jenis minyak yang bisa rusak karena air dan panas, serta komponen minyak bertitik didih tinggi (yang menciptakan aroma wangi dan menyedapika bau) sebagiannya tidak tersuling.

Untuk metode penyulingan, menggunakan beberapa peralatan utama yakni alat penyuling/retort, pendingin/pengembun (condenser), penampung kondensat (kondensat: campuran air dan minyak). Metode destilasi, dapat dilakukan dengan 3 cara, yaitu:

1. Proses penyulingan dengan air

Ciri utama proses: bahan baku kontak langsung dengan air yang mendidih. Efeknya, banyak rendemen minyak yang hilang atau tidak tersuling, sehingga terjadi penurunan mutu minyak atsiri.

Prinsip kerjanya: bahan baku atau tanaman yang ada di suatu bejana berisi air akan tenggelam/terapung di permukaan. Campuran dipanasi dengan api langsung atau dengan pemanasan lain (uap air panas). Pemisahan komponen berdasarkan titik didihnya, berupa cairan atau padatan dari 2 atau lebih campuran. Komponen yang titik didihnya rendah akan tersuling dahulu. Rendemen dan mutu hasil penyulingan, tergantung pada kualitas bahan baku serta perlakuan sebelum dan selama penyulingan.

BAB III

PELUANG USAHA MINYAK ATSIRI

A. Minyak Nilam (Patchouli Oil)

Tanaman nilam atau bahasa latinnya *pogostemon cablin benth* adalah tanaman perdu yang memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi. Tanaman jenis nilam ini populer dengan nama nilam



Aceh, ciri utamanya adalah daunnya membulat seperti jantung dan dipermukaan bagian bawahnya terdapat bulu-bulu rambut, sampai umur 3 tahun hampir tidak berbunga. Pohon nilam dapat ditanam pada berbagai jenis kontur tanah, baik tanah datar, berbukit, ataupun tanah dengan tingkat kemiringan terjal. Namun, kondisi tanah yang disarankan subur, gembur, serta kaya humus agar memberikan hasil yang optimal, pH tanah antara 6 – 7. Tinggi

tempat yang ideal yaitu 100-400 di atas permukaan la (dpl), masih dapat ditanami sampai batas ketinggian 700 m dpl. Sementara pada ketinggian 700-2000 m dpl, nilam masih dapat tumbuh, tetapi kadar/remdemen minimum.

Curah hujan yang dibutuhkan : 2300 - 3000 mm/tahun, temperatur : 18 – 27 °C serta kelembaban 60%-70%. Awal panen tanaman ini adalah pada usia 6-7 bulan, selanjutnya setiap 3 bulan selama 3 tahun dimana pada usia tersebut harus sudah dilakukan peremajaan. Pembibitan tanaman ini sangat mudah yaitu dengan cara steak dalam polybag dan pada usia 1 bulan (setelah tumbuh 5-10 daun) dapat dilepas ke lahan. Selama usia 1-4 bulan dapat dilakukan tumpang sari baik dengan tanaman singkong ataupun jagung, artinya bahwa menanam tanaman jenis ini tidaklah sulit dengan memperhatikan perencanaan tata letak (layout) kebun, pengolahan lahan, pemindahan bibit, pemupukan, penyiangan, pengairan, pengendalian hama penyakit, sampai penanganan panen dan pasca panen.

Dan Seterusnya

BAB IV

STRATEGI PEMASARAN MINYAK ATSIRI

Seperti kita ketahui bahwa Indonesia adalah salah satu pemasok minyak atsiri dunia dimana sedikitnya Indonesia telah melakukan ekspor minyak atsiri ke 52 negara.

Mengingat pemanfaatannya yang sangat luas, terutama untuk parfum dan kosmetik, obat-obatan, bumbu-bumbu, pencampur pewangi produk sabun, shampoo serta pasta gigi hingga pembasmi serangga dan cat tembok peluang usaha minyak atsiri memiliki potensi pasar yang sangat terbuka lebar. Dengan semakin naiknya permintaan dunia terhadap minyak atsiri sudah seharusnya berdampak langsung terhadap pasar di dalam negeri itu sendiri dimana permintaan para eksportir akan semakin meningkat, sedangkan bagi para eksportir itu sendiri tentu saja merupakan peluang dalam mengembangkan pangsa pasarnya.

Tetapi perlu diingat bahwa kita memiliki kompetitor (pesaing) dalam produksi minyak atsiri yang sejenis sehingga diperlukan strategi-strategi pemasaran yang efektif agar dapat bersaing dalam perdagangan minyak atsiri.

1. Pemasaran di Dalam Negeri

A. Pemilihan Jenis Minyak Atsiri

Tentu saja pemilihan produk minyak atsiri yang ingin diproduksi adalah hal yang sangat penting dimana disesuaikan dengan daerah itu sendiri. Bila pada daerah tersebut cocok dan produktif untuk ditanami jenis tanaman penghasil minyak atsiri tertentu maka seharusnya produsen memproduksi jenis tanaman tersebut, misalnya tanaman nilam, akar wangi atau sereh wangi dll.

Dan seterusnya

BAB V

PELAKU USAHA / EKSPORTIR MINYAK ATSIRI INDONESIA

Van Aroma

Alamat : Jalan Raya (Mercedes Benz) No.16
Kampung Cicadas, Cicadas, Gunung Putri, Bogor,
Jawa Barat 16964, Indonesia

Tel : +62 21-867 7003

Fax : +62 21-867 7002

Website: www.vanaroma.com

Email : info@vanaroma.com

Keterangan Produk : Euganol, clove leaf oil, clove bud oil, citronella java oil, utmeg oil, patchouli oil, cananga oil, gurjun oil, vertivert oil, ginger oil, kaffir lime oil, cajeput oil, clove stem oil, clove leaf oil, mace oil, lemongrass oil dll

CV. Ratu Aroma

Alamat: Perum Griya Permata Cisoka Blok A2
No.13,Cisoka Tangerang ,Banten 15730, Kota
Tangerang Banten , Indonesia

Tel : +62 (021) 5953931

Website : www.ratuaroma.co.id

Keterangan Produk : Minyak Mawar, Minyak Pala, Minyak Kayu Putih, Minyak Kenanga, Minyak Kapulaga, Minyak Cengkeh, Minyak Bunga Pala, Minyak Melati, Minyak Akar Wangi, Minyak Sereh Wangi, Minyak Lawang, Minyak Kunyit, Minyak Kayu Manis, Minyak Jeruk

PT Aroma Atsiri Indonesia

Alamat: Jl. Raya Semen Cibinong

KP. Momonot, RT/RW 003/016

Bogor, Jawa Barat 16962, Indonesia

Tel : +62-21-8670983

Email : info@aromaatsiri.com

Website: www.aromaatsiri.com

Keterangan Produk: minyak nilam, citronella, gurjun balsam, minyak cengkeh, minyak pala, minyak mace, minyak kenanga, minyak kayu putih, minyak kayu manis, minyak massoia, minyak akar wangi, Kaffir Lime Oil, minyak jahe

PT. Nabateans Aromatics

Jln. Sinar Jaya 49

Jakarta 13230-Indonesia

Tel.: 62 21 471 4735

Fax: 62 21 471 4736

Email : info@nabateansaromatic.com

Cabang : Jln.Bunga Melur 19 Medan 20132-Indonesia

Tel: 62 61 8217130

Fax:62 61 8217092

Website: www.nabateansaromatic.com

Email : alan@nabateansaromatic.com

Keterangan Produk : Cananga Oil, Cloveleaf Oil, Clovebud Oil, Ginger Oil, Sandalwood Oil, Turmeric Oil, Vetivert Oil, Citronella Oil, Nutmeg Oil, Patchouli Oil

Dan seterusnya

BAB VI

IMPORTIR / PEMBELI MINYAK ATSIRI LUAR NEGERI

Japan Estelle Co., Ltd.

Alamat: 1-42-22 Mitsumachi, Kokubunji, Tokyo
185-0034, Japan

Tel: +81 (042)-502-8877

Fax: +81 (042)-502-8876

Website: www.esters.co.jp

Email: info@esters.co.jp

Keterangan Produk: Minyak kenanga, minyak citrus, minyak lavender, minyak citronella, minyak eucalyptus, minyak kemangi (basil), minyak jahe, minyak cengkeh dll

HCC Corporation

Alamat: 1636-11 Minamiotani, Machida, Tokyo
194-0031

Tel: +81 (042)-728-9086

Fax: +81 (042)-729-0278

Website: www.j-herb.com

Email: shop@j-herb.com

Keterangan Produk: Minyak ylang-ylang (kenanga), minyak lavender, minyak bergamot, minyak lemon, minyak eucalyptus, minyak cendana, minyak citronella, minyak kemenyan, minyak melati, minyak cengkeh, minyak jeruk purut, minyak kayu manis, minyak jahe, minyak lemongrass, minyak akar wangi, minyak kayu manis dll.

Harvest Season

Alamat : 520-0242 Otsu City, Shiga Prefecture 4-
18-3 Honkita Kitamura Sangyo Building 1F

Tel: +81 (077)-573-7682

Fax: +81 (077)-573-7692

Website: www.harvest-season.net

Email: info@harvest-season.net

Keterangan Produk : Minyak kapulaga, minyak cengkeh, minyak ylang-ylang (kenanga), minyak citronella, minyak jeruk purut, minyak cendana, minyak daun kayu manis, minyak jahe, minyak pala, minyak kemangi, minyak lada hitam, minyak akar wangi, minyak kemenyan, minyak nilam, minyak eucalyptus, minyak lemongrass dll

Verdure Herbals

Alamat : 70, First Floor, Gandhi Street, Tilak
Bazar, Khari Baoli, Delhi - 110 006 India

Tel : +91-11-23942793, 23964221

Website : www.herbsnherbalextracts.com

Email : info@herbsnherbalextracts.com

Keterangan Produk : Minyak cengkeh, minyak cendana, minyak lada, minyak citronella, minyak pala, minyak akar wangi, minyak sereh wangi, minyak jahe.

Dan seterusnya