

Pasar Dunia Minyak Asiri

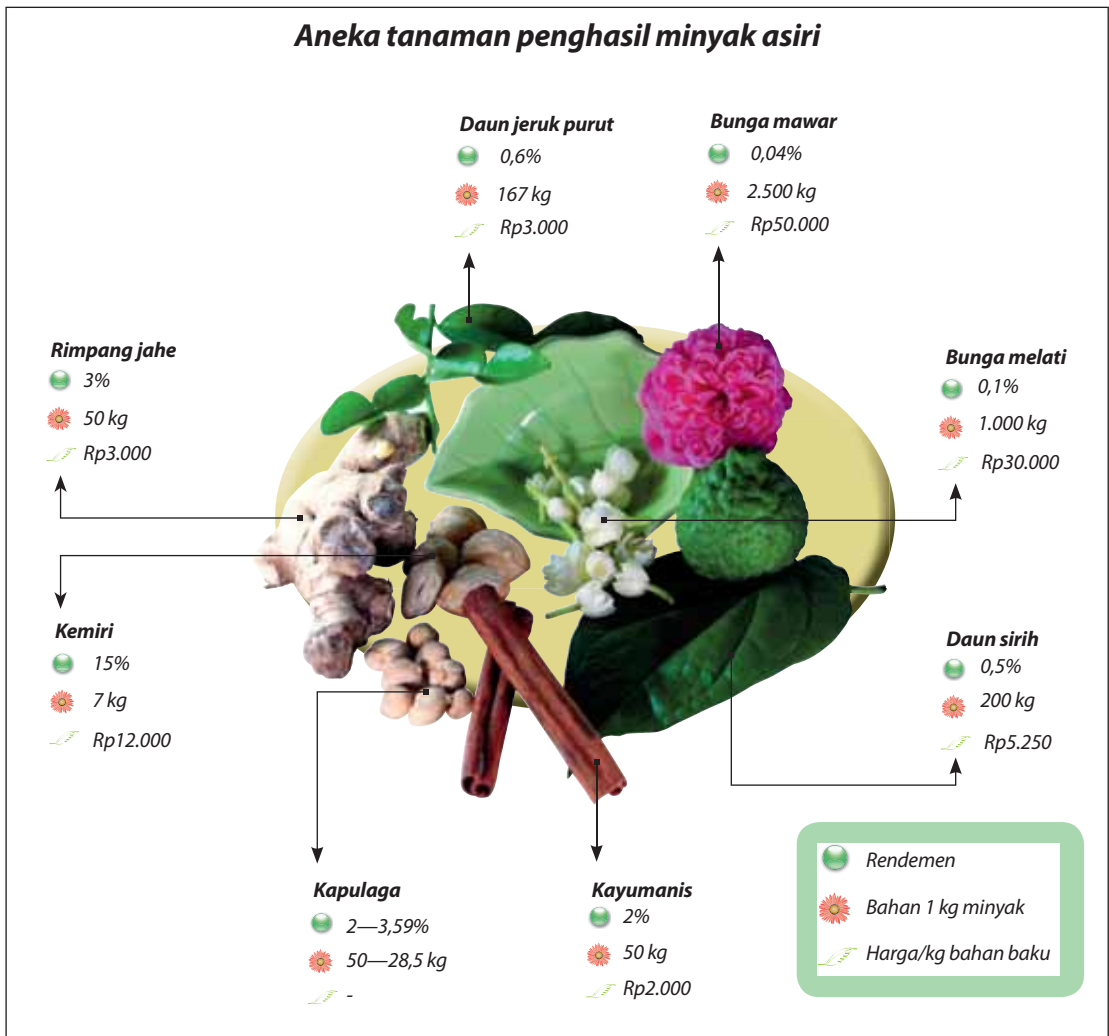


Minyak asiri sebenarnya minyak yang diproses dari berbagai bagian tanaman seperti daun, bunga, biji, buah, batang, akar, atau rimpang. Ia bersifat mudah menguap pada suhu kamar tanpa mengalami dekomposisi, beraroma wangi, rasa getir, dan larut dalam pelarut organik.

Di dunia, pasar minyak asiri terbagi 2 segmen. Pertama, permintaan pasar yang stabil lantaran pertumbuhan penduduk relatif rendah. Contoh, pasar Jepang, Australia, dan Selandia Baru. Kedua, pasar yang terus tumbuh karena perbaikan ekonomi dan standar kehidupan yang progresif. Negara-negara di Eropa Timur dan negara-negara berkembang contoh pasar yang terus tumbuh.

Potensi konsumsi jangka panjang di pasar yang sedang tumbuh secara keseluruhan akan melebihi tingkat konsumsi negara-negara industri. Dengan demikian prospek minyak asiri relatif bagus. Sebagian besar minyak atsiri yang diproduksi penyuling Indonesia diekspor dengan pangsa pasar untuk: nilam 64%, kenanga 67%, akar wangi 26%, serahwangi 26%, pala 72%, cengkih 63%, jahe 0,4%, dan lada 0,9% dari ekspor dunia.

*Dari 40 potensi
tanaman bahan
baku asiri, baru
12 jenis yang optimal
diusahakan*



Data diambil pada Oktober 2008

Negara tujuan ekspor adalah Amerika Serikat 23%, Inggris 19%, Singapura 18%, India 8%, Spanyol 8%, Perancis 6%, China 3%, Swiss 3%, Jepang 2% dan negara-negara lain 8%. Meskipun Indonesia terkenal sebagai pemasok minyak asiri dunia, tetapi kenyataannya ada sejumlah minyak asiri yang juga diimpor, padahal minyak asiri impor itu dapat diproduksi di sini. Contoh, antara lain mentol *Mentha arvensis*, minyak anis *Clausena anisata*, geranium, jeruk, dan citronella.

Memang tidak dipungkiri beberapa sentra penyulingan minyak asiri sudah mulai terbentuk jelas. Sebut saja nilam. Setidaknya tercatat 6 provinsi menjadi pusat penanaman dan produksi minyak yang banyak digunakan sebagai pengikat itu. Sejumlah daerah baru juga menjadi sentra budidaya sekaligus pengolahan, seperti Kuningan, Majalengka, dan Ciamis. Di daerah-daerah itu para pekebun tak kesulitan melempar hasil panennya ke penyuling.

Dalam skala dunia, industri minyak asiri saat ini berpusat di Asia. Eksportir terbesar minyak nilam adalah Indonesia; minyak mint, India. China merajai ekspor minyak mawar yang dulu dikuasai Bulgaria dan Turki. Pergeseran itu lantaran ongkos tenaga kerja di Asia relatif murah. Bagaimana pun industri minyak asiri tetap padat karya.

Di samping jenis-jenis lama, kini terkuak potensi sejumlah minyak asiri baru. Di beberapa daerah misalnya, muncul para penyuling yang mengolah beragam komoditas “baru” seperti bunga mawar, daun sirih, jahe, lajagua, kulit batang kayumanis, dan jeruk purut. Komoditas-komoditas itu memang sudah lama tumbuh di Indonesia, tetapi baru belakangan ini para produsen menyuling. Pemanfaatannya semula hanya pelengkap masakan, minuman, atau sekedar pembersih mulut. Namun, ketika disuling menjadi minyak asiri, komoditas-komoditas baru itu berpotensi besar.

Jenis-jenis anyar itu berpeluang dikembangkan karena tren masyarakat kembali ke alam. Tradisi masyarakat yang sebenarnya telah lama memanfaatkan beberapa bahan minyak asiri baru lantaran berkhasiat obat. Sirih, contohnya, berkhasiat sebagai antiseptik; jahe, antihipertensi. Selain itu beberapa minyak baru itu mempunyai aroma yang khas, berbeda dengan minyak asiri pendahulunya.

Karena itulah beberapa produsen dan eksportir minyak asiri di Jakarta kini mulai membidik minyak asiri yang tak banyak dilirik produsen lain. Pasokan minyak yang masih minim membuat posisi tawar produsen di pasaran cukup kuat.

Salah satu contoh ialah minyak kayumanis. Margin asiri ini luar biasa besar. Contoh lain minyak hasil sulingan rimpang jahe, *Zingiber officinale*. Margin tinggi tersebut lantaran tingkat kesulitan membuatnya relatif lebih tinggi daripada minyak asiri lain. Selain ketersediaannya juga dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku.

Langkah produsen mencari minyak asiri baru sebuah tindakan yang sangat tepat berdasarkan pengalaman lapangan. Mengembangkan minyak asiri dengan hanya memperluas areal penanaman agar produksi meningkat, bukanlah langkah tepat. Sebab, saat pasokan bahan baku berlebih, maka harga minyak asiri pun akan turun. Yang paling memungkinkan ialah memunculkan diversifikasi produk berupa minyak asiri baru, sehingga semakin banyak keanekaragaman minyak asiri yang tersedia.

Para eksportir minyak asiri umumnya mengkombinasikan pasokan dari penyuling dan membuat sendiri minyak asiri sebagai usaha memenuhi permintaan ekspor. Minyak nilam yang sudah banyak diusahakan penyuling, umumnya diperoleh dari pemasok. Kesulitan besar muncul saat ada permintaan untuk memasok, misalnya, minyak mawar, melati, jahe, jeruk purut, atau



Perlu 50 kg rimpang lajagua untuk dihasilkan 1 kg minyak

kemiri. Padahal, permintaan minyak-minyak non-umum itu sangat terbatas. Misalkan saja melati. Yang dibutuhkan hanya 1 kg; minyak asiri jeruk, 5 kg; atau minyak jahe, 300 kg. Dari segi volume, permintaannya memang sedikit. Namun, tidak demikian dari segi omzet lantaran minyak asiri "langka" berharga tinggi. Pemasarannya pun tidak hanya di dalam negeri, tetapi harus berbagi dengan pesanan ekspor dari mancanegara.**



Daun dan buah jeruk purut bahan baku minyak asiri potensial