

LAPORAN PARTISIPASI ITPC LOS ANGELES
PADA PAMERAN WESTERN FOOD
LOS ANGELES, 23-25 AGUSTUS 2008

PENDAHULUAN

Pada tanggal 23 – 25 Agustus 2008 ITPC Los Angeles mengikuti pameran “Western Foodservice & Hospitality Expo (WFHE)” yang diselenggarakan di Los Angeles Convention Center.

Pameran WFHE yang diselenggarakan oleh *Reed Exhibitions* bekerjasama dengan *California Restaurant Association* tersebut lebih diperuntukkan kepada industri restoran dan *hospitality*, sehingga produk-produk yang ditampilkan adalah produk yang terkait dengan industri tersebut, baik makanan maupun equipment penunjangnya serta bidang jasa (konsultan) terkait dan produk baru lainnya.

Pameran WFHE kali ini diikuti oleh sekitar 500 *exhibitors* yang umumnya adalah perusahaan dalam negeri serta luar negeri yang sebagian besar diwakili oleh agen mereka di AS. Pameran WFHE hanya terbuka bagi pengunjung pelaku bisnis dan perdagangan saja. Namun meskipun kondisi ekonomi AS masih melemah, pameran WFHE cukup dipadati pengunjung, baik dari para *Chef* maupun pelaku usaha restoran, catering, hotel dan lainnya, sehingga kesempatan tersebut cukup baik untuk menjadi sarana promosi produk.

Cakupan produk barang dan jasa yang dipamerkan pada pameran WFHE sangat luas, meliputi lebih dari 200 kelompok produk antara lain dari berbagai jenis makanan dan minuman, *accounting system*, *advertising services*, *apparel*, *bags*, *canopies*, *computerized food service systems*, *containers*, *consultants*, *cutlery*, *dishes/china*, *insurance*, *service equipment*, dlsb.

Western food exhibition memadukan berbagai aktifitas secara simultan dari promosi produk baru hingga berbagai edukasi antara lain mengenai trik-trik dagang yang baru, standar jasa makanan (*gold – standard foodservices*), serta kesempatan melakukan usaha di bidang jasa restaurant. Berbagai spot menarik yang ditampilkan antara lain adalah *Ferdinand Metz Foodservice Forum*, demo memasak oleh celebrity chef di “Hot Spot” *theater* dan tidak kalah menarik display produk sekaligus mencicipi produk makanan dan minuman yang ditawarkan.



Untuk pertama kalinya, Western Food exhibition tahun ini mengadakan Los Angeles Wine Expo yang diselenggarakan hanya 2 hari dari tanggal 23 – 24 Agustus 2008 dan akan menjadi acara tetap dalam WFHE. Adapun paviliun asing

yang kali ini tampil menarik adalah "Pavilion Thailand". Dengan menyewa lahan sebesar 1000 sqft, pavilion Thailand menampilkan kesatuan display promosi yang menarik dilengkapi dengan demo memasak oleh *Chef* Thai terkenal di AS serta pembagian makanan tradisional dan buah-buahan.

PELAKSANAAN PAVILION INDONESIA

1. Pameran Western Food Show tahun 2008 adalah keikutsertaan ITPC LA ke 3. Pada pameran kali ini, ITPC LA mengajak 4 importir produk Indonesia yang terdiri dari 3 importir produk makanan olahan dan 1 perwakilan exportir produsen produk *glove* (sarung tangan). Perusahaan tersebut adalah:

No	Nama Perusahaan	Produk cakupan
1	<p>Empire International Co 1351 E. Chief Privado Ontario, CA 91761 Phone: (909) 923 - 8588 E-mail: sales@empire-international.com Website: www.empire-international.com</p>	<p>Kecap Indofood, Instant Noodle, Spicy</p>
2	<p>Shamrock Manufacturing Co. 5445 Daniels St. Chino, CA 91710 Phone: (909) 591 - 8855 Fax: (909) 628 - 6283 E-mail: emmyt@smcgloves.com Website: www.smcgloves.com</p>	<p>Gloves</p>
3	<p>Takari International 1250 N. Knollwood Circle Anaheim, CA 92801 Phone: (714) 827 - 5710 Fax: (714) 827 - 5739 E-mail: info@takari.com Website: www.takari.com</p>	<p>Santan Kara, Ice Cream, Stikko</p>
4	<p>Wira Corporation 1633 W. 2nd St Pomona, CA 91766 Phone: (909) 629 - 1988 Fax: (909) 629 - 1977 Website: www.wiracorp.com</p>	<p>Juices Cassava Chips Shrimp Chips</p>

- ITPCLA menyediakan berbagai informasi mengenai potensi ekspor Indonesia, cara berbisnis dengan Indonesia dan form isian profile importir. Pada kesempatan tersebut kami juga menginfokan mengenai Trade Expo Indonesia 2008 bulan Oktober mendatang di Jakarta serta Indo Expo yang diselenggarakan tanggal 30 Agustus 2008 di Los Angeles dalam rangka HUT RI ke-63.



- Bertempat dilokasi "International



Tasting Arena" dalam satu pavilion *soft wall*, pavilion kelompok ITPC LA cukup banyak didatangi pengunjung. Selain menanyakan informasi mengenai Indonesia dan produk Indonesia di booth ITPC, sebagian pengunjung juga menanyakan mengenai resep-resep makanan Indonesia.

Beberapa produk pameran Indonesia yang banyak diminati pengunjung adalah produk mi instant, bumbu kemas indofood, ice cream, santan kara dan keripik singkong.

- Selama pameran 3 hari pavilion ITPC LA telah dikunjungi lebih dari 240 orang yang terdiri dari para pelaku industri, baik *restaurant*, *hotel catering*, *chef* dan sebagainya (daftar *inquiry* terlampir). Selanjutnya *inquiry* yang masuk akan di *follow up* dan ditindak lanjuti oleh masing-masing peserta Indonesia (Wira Corp, Takari International, Empire International dan Shamrock). Sebagian besar pengunjung tertarik dan menanyakan dimana dapat ditemukan produk-produk Indonesia tersebut. Peluang pasar lainnya adalah produk "halal", yang dicari oleh kalangan muslim. Keberadaan produk Indonesia yang merupakan produk "halal" telah menarik dan membuka peluang pasar tersendiri.
- Secara umum, pameran Western Food cukup baik untuk diikuti, khususnya dalam mempromosikan makanan olahan Indonesia secara langsung kepada pelaku industri dan para *chef*. Disamping itu, Western Food Exhibition tidak saja dapat menjadi sarana promosi produk makanan olahan, tetapi juga menjadai sarana yang tepat untuk mempromosikan masakan Indonesia melalui restaurant-restaurant Indonesia di AS. Dengan penanganan yang lebih baik, bentuk pameran yang dilakukan ITPC selanjutnya diharapkan juga dapat menggiring pengunjung langsung ke restaurant-restaurant yang menyediakan masakan dan makanan Indonesia, sebagaimana yang dilakukan

oleh Thailand. Meskipun makanan Indonesia sudah dikenal dikalangan pengunjung, namun penggemar masakan dan makanan Indonesia belum sebanyak penggemar makanan Thailand maupun Vietnam di AS. Dengan bentuk promosi yang lebih menarik pada pameran mendatang, diharapkan dapat meningkatkan konsumsi terhadap produk Indonesia secara lebih nyata.

PAVILION THAILAND

Pada pameran western Food tahun 2008 ini, paviliun Thailand tampil dengan sangat menarik dan profesional. Menyewa lahan sebesar 1000 sqft, paviliun Thailand dibangun dengan konsep class room yang terpadu.



Panggung dibuat untuk demo masakan disertai MC pro dengan menyediakan kursi-kursi untuk penonton. Disamping melakukan demo di paviliun, *chef* terkenal Thai Tommy Tang, juga melakukan demo memasak di stage "Hot Spot", yang disediakan penyelenggara bagi "celebrity chef". Disekeliling booth, dibuat shelf yang diperuntukkan bagi peserta pameran dari perusahaan-perusahaan Thailand untuk menawarkan buah-buahan, makanan/kue-kue tradisional untuk dicicipi, bahkan bunga angrek untuk dijual.

Konsep promosi yang dilakukan Thailand, sangat menarik untuk dijadikan acuan bagi pameran produk Indonesia di masa datang. Dengan bentuk promosi yang terpadu antara importer, pemilik restoran dan pemerintah, diharapkan potensi produk Indonesia dapat menjadi lebih dikenal lagi.

PENUTUP

1. Seperti diketahui pasar impor AS untuk beberapa kelompok produk makanan cukup besar dan signifikan yaitu US\$. 34,480 milyar tahun 2005 menjadi US\$. 39,734 milyar tahun 2006 dan US\$. 42,840 milyar periode tahun 2007. Peningkatan dari tahun 2006 ke 2007 sekitar US\$. 5,254 milyar dan senilai US\$. 3,106 milyar. Kelompok produk minuman mendominasi impor makanan dan minuman AS diikuti oleh *seafood, edible fruit and nuts, meat, preserved food* dan *prepared fish*.
2. Trend kenaikan ekspor untuk kelompok produk makanan tersebut dari Indonesia ke AS selama tiga tahun terakhir (2005 - 2007) sebesar 8,96%

dengan nilai ekspor US\$. 805,41 juta pada tahun 2005, US\$. 853,33 juta tahun 2006 dan US\$. 956,22 milyar tahun 2007. Nilai ekspor makanan Indonesia pada tahun 2007 meningkat 12,06% atau senilai US\$. 102,90 juta dibanding tahun 2006.

3. Kecenderungan impor makanan AS yang tinggi nilainya dan terus meningkat menunjukkan tingkat kebutuhan yang cukup besar. Dilain pihak impor dari Indonesia masih relatif kecil dibandingkan dengan tingkat kebutuhan AS, sehingga peluang Indonesia masih cukup besar untuk meningkatkan ekspor dan mengisi ceruk pasar AS. Dengan memperhatikan peraturan yang berlaku dan jenis produk yang cocok dengan selera konsumen, maka produk Indonesia dapat memiliki pasar tersendiri di AS.
4. Kegiatan promosi yang dilakukan secara tepat khususnya dengan melibatkan para chef dan pemilik restaurant Indonesia juga menjadi salah satu alternatif promosi yang menarik. Meningkatnya kegemaran akan masakan dan makanan Indonesia secara langsung akan meningkatkan ekspor produk makanan olahan Indonesia. Sebagai informasi, pameran Western Foodservice & Hospitality Expo 2009 akan diadakan pada tanggal 30 Agustus - 1 September 2009 di San Diego Convention Center.

Los Angeles, 04 September 2008