

## MARKETING ANALYSIS (3 PAGES)

### Topic 6 – Traditional Market of Japan ‘Tsukiji Fish Market’

Jepang adalah salah satu negara yang patut untuk dikunjungi bila anda hendak menghabiskan waktu untuk berlibur. Jepang mempunyai 3 pasar sentra penjualan ikan, yaitu Tsukiji, Ohta, dan Adachi, tapi Tsukijilah yang paling laris. Tsukiji melayani 87% proses jual beli ikan di Jepang. Pasar Tsukiji ini pun banyak membawa berkah bagi penduduk Jepang. Di pasar ini ada sekitar 65.000 pekerja, mulai dari pemasok, penjaga toko, petugas lelang, tukang angkut, hingga petugas kebersihan. Pasar ikan ini terletak di daerah Tsukiji, distrik kota Chuo, Tokyo. Pasar Tsukiji, terletak di Chuo Ward dari Tokyo, adalah pasar grosir municipally. Pasar berhubungan dengan 1.799 ton atau 1500000000 ¥ seafood sehari, menjadikannya salah satu pasar terbesar di dunia dan di Jepang. Lebih dari 285.000 meter persegi di daerah, Pasar Tsukiji terkenal hasil laut-nya, tetapi juga dengan produk segar serta peralatan memasak, pisau, peralatan makan dan apapun yang berhubungan dengan makanan. Lebih dari ratusan jenis seafood ditawarkan disini, dari harga murah hingga yang mahal, tergantung jenis dan beratnya. Teknologi mutakhir untuk pemotongan ikan-ikan berukuran besar nampak menjadi pekerja otomatis di kawasan ini. Anda dapat berwisata kuliner disepanjang warung makan yang terbentang sepanjang jalan, mereka banyak menawarkan citarasa sashimi segar. Hanya melihat-lihat pasar adalah pengalaman yang menyenangkan. Pasar populer tidak hanya di kalangan Jepang, tetapi pengunjung asing sehingga beberapa toko menyiapkan menu yang ditulis dalam bahasa asing. Pusat informasi umum, Puratto-Tsukiji, menyediakan peta wilayah dan menawarkan bimbingan untuk pengunjung asing dalam bahasa Inggris. Tsukiji Market dipisahkan menjadi dua bidang utama: pasar dalam (Jonai Shijo) dan pasar luar (Jogai Shijo). Pasar batin adalah pasar grosir untuk para profesional. Pasar luar baru-baru ini dibuka untuk pengunjung.



Pasar Tsukiji mudah diakses dari tempat manapun di Tokyo. Stasiun kereta api terdekat adalah Tsukiji-shijo stasiun di jalur Oedo dari Stasiun Kereta Bawah Tanah dan Tsukiji Toei di jalur Hibiya Metro Tokyo. Dengan bus, naik bus menuju Toyomi Suisan Futo atau Harumi Futo dari Stasiun Tokyo atau bus menuju Narihira-bashi dari Shinbashi stasiun dan turun di Tsukiji-3-chome halte bus. Hal ini dimungkinkan untuk naik bus menuju Tsukiji Chuo Shijo di Shinbashi Station dan turun di halte bus Tsukiji Chou Shijo. Jika kita pergi dengan mobil, dapat menggunakan parkir Tsukiji-Gawa-Daiichi untuk 200 yen per 30 menit. Lantai pasar sering basah sehingga Anda harus memakai sepatu nonslip bahwa Anda tidak peduli tentang mendapatkan kotor.

Sebagian besar toko-toko di pasar ditutup pada hari Minggu dan hari libur ekstra mengatur sehingga Anda harus memeriksa hari-hari terbuka dan hari libur pada kalender pasar Tsukiji di website pasar terlebih dahulu.

Tsukiji Market adalah pasar ikan, sayuran dan buah-buahan terbesar dan terlengkap di prefektur Tokyo serta di Jepang. Tsukiji Market merupakan pasar yang banyak dikunjungi oleh wisatawan jika sedang berlibur ke Tokyo. Salah satu tradisi yang masih dipertahankan di pasar ikan ini adalah adanya lelang ikan Tuna (Tuna Auction) yang berlangsung setiap pagi dan menjadi pusat perhatian bagi pengunjung. Mengingat mudahnya sistem transportasi di Jepang, maka cara untuk mencapai Tsukiji Market sangatlah mudah. Jika menggunakan Tokyo Metro Line (subway-nya Tokyo), pilihlah Hibiya Line (H) dan selanjutnya kita berhenti di Tsukiji Station (H10). Keluar dari stasiun, banyak penunjuk jalan yang memberi arah ke Tsukiji Market. Namun jika hendak menyaksikan lelang Tuna yang diadakan pagi sekali, lebih baik menggunakan Taksi dari tempat menginap kita. Jangan khawatir terhadap taksi di Tokyo.

Tsukiji Market mulai beroperasi pada pukul 3 pagi (tutup pada setiap hari minggu, hari libur dan beberapa hari rabu). Jika memang hendak melihat lelang Tuna, pengunjung dapat mulai melakukan registrasi mulai pukul 03.30 pagi di pusat informasi. Jumlah pengunjung dibatasi 120 orang per harinya dan dibagi menjadi dua group, masing-masing berjumlah 60 orang. Grup pertama dapat menyaksikan lelang pada pukul 05.25 - 05.00 pagi. Sedangkan grup kedua menyaksikan lelang pada 05.50 – 06.15 pagi. Perlu untuk diketahui, tidak ada proses registrasi di hari sebelumnya untuk menyaksikan lelang Tuna ini. Sehingga jika memang ingin sekali menyaksikan lelang ini, kita perlu untuk datang lebih pagi dan melakukan antri bersama dengan pengunjung lainnya. Namun sayangnya saya tidak berkesempatan menyaksikan lelang Tuna ini pada saat saya datang ke Tokyo.



Tsukiji Market dibagi menjadi dua bagian yaitu pasar dalam yang merupakan tempat pelelangan ikan serta pasar luar yang menjual ikan, sayuran dan buah-buahan segar. Sehingga jika tidak sempat menyaksikan lelang Tuna, maka masih banyak hal lain yang dapat dilihat di Tsukiji Market. Pasar luar dibagi menjadi beberapa lorong yang menjual berbagai macam ikan segar. Berdasarkan pengalaman saya, banyak sekali ikan segar yang enak dan murah dijual disini. Jika beruntung kita dapat mendapatkan sushi ikan sebanyak 6 potong

dengan harga 800 yen. Namun jika ingin mencicipi ikan tuna potong segar, kita dapat membelinya hanya dengan harga 700 yen/ons. Dan yang paling menarik, kita dapat makan ikan sambil melihat ikan segar dipotong oleh pedagangnya di depan kita. Di sepanjang lorong pasar, selain ikan segar banyak sekali pedagang yang menjual ikan olahan. Rasanya enak sekali. Dan jangan khawatir jika rasa ikan tidak sesuai dengan selera dan lidah kita. Hampir semua pedagang memberikan tester makanan. Kita dapat mencicipi testernya terlebih dahulu sebelum membeli. Hal ini tentunya menguntungkan bagi pengunjung.

Tsukiji Market juga menyediakan sayuran dan buah-buahan. Sehingga di lorong lainnya banyak sekali ditemui pedagang sayuran dan buah-buahan. Dan yang paling banyak di temui adalah pedagang acar. Saya sempat mencicipi beberapa tester acar di pasar ini. Namun rasanya tidak sesuai dengan lidah. Namun jika anda memang penyuka acar, mungkin acar dengan sayur dan bumbu terbaik dapat ditemui disini. Mengingat Jepang bukanlah negara penghasil buah-buahan terbaik, maka rasanya semua buah yang dijual di Indonesia jauh lebih baik dibandingkan di sini. Disamping harganya yang memang selangit tentunya.



Di sekitar Tsukiji Market, jalan pembatas antara pasar dalam dan luar, banyak pula terdapat penjual cemilan ikan khas Jepang (sejenis abon ikan). Salah satu pedagang unik yang ada disana adalah pedagang cemilan ikan dengan gaya menjajakan yang unik sekali. Mulai dari pakaian mereka yang rapi (kemeja dan dasi) serta teriakan kencang (dalam bahasa Jepang) untuk menarik minat pembeli. Selain itu mereka juga secara loyal memberikan tester kepada semua pengunjung yang lewat. Bahkan banyak pengunjung tanpa malu-malu antri untuk meminta tester cemilan ikan kepada pedagang. Dan yang paling penting, mereka menjajakan dagangannya dengan suara yang lantang dan semangat. Patut diacungi jempol usahanya untuk menarik minat pembeli. Kondisi ini merupakan salah satu strategi pemasaran yang diterapkan oleh pedagang guna untuk mempromosikan dagangannya agar diminati pengunjung.

## CULTURAL ANALYSIS (3 PAGES)

Jepang dikenal sebagai salah satu negara paling sibuk di dunia. Orang Jepang juga dikenal rajin dan ulet dalam bekerja, bahkan sangat menghargai waktu. Terlihat dari bagaimana tergesa-gesanya orang Jepang saat berjalan, hingga 'berebut' naik kereta agar sampai ditempat kerja tepat waktu. Jepang juga dikenal memiliki berbagai tradisi yang unik. Kita bisa melihat berbagai kebiasaan orang Jepang dalam anime, film dan drama yang mereka produksi. Banyak turis asing yang tertarik mengunjungi Jepang, bukan hanya karena pemandangannya yang indah, namun juga karena budayanya. Bicara mengenai tradisi dan kebiasaan, tiap negara tentunya mempunyai tradisi yang berbeda dengan negara lainnya. Jepang juga memiliki berbagai kebiasaan yang lazim dilakukan warganya. Saat berkunjung ke Jepang, jangan kaget jika melihat orang sedang mabung yang tidur dimana saja.

Jepang memiliki pakaian Tradisional yang disebut Kimono, sudah banyak orang tau bahwa kimono adalah pakaian Tradisional Jepang. Dahulu kimono digunakan untuk kegiatan sehari-hari, namun pada saat ini, kimono hanya digunakan di acara-acara khusus. Kimono bisa di pakai oleh pria atau wanita, kimono pria umumnya lebih sederhana baik dalam design, motif dan juga warnanya yang biasanya didominasi oleh berwarna gelap seperti hijau tua, coklat tua, biru tua atau hitam, sedangkan Kimono untuk wanita dikenal ada beberapa jenis menunjukkan umur pemakai, status perkimpoian, dan tingkat formalitas dari acara yang dihadiri. Disamping itu kimono wanita juga memiliki berbagai aksesoris tambahan yang cukup banyak.

Geisha merupakan seniman-penghibur tradisional di Jepang. Geisha mulai muncul dan menjadi sangat umum pada abad ke-18 dan ke-19, dan masih terkenal hingga sekarang, meskipun jumlahnya sudah mulai menurun. Sebutan lain untuk Geisha diantaranya "Geiko" dan "Maiko". Istilah "Geiko" dan "Maiko" mulai dipakai pada jaman Restorasi Meiji. Istilah Geiko merupakan sebutan lain untuk Geisha sedangkan Maiko merupakan sebutan untuk Geisha pemula. Sebutan Maiko hanya dipakai di daerah Kyoto saja. Saat pertama muncul, semua Geisha adalah laki-laki, sedangkan saat perempuan mulai mengambil alih peran, istilah Geisha sempat berubah menjadi Onna Geisha atau "seniman wanita". Namun sekarang semua Geisha hanya diperbolehkan untuk perempuan saja.

Geisha secara tradisional dilatih sejak masih muda. Rumah-rumah Geisha (atau disebut sebagai Okiya) seringkali membawa para gadis yang masih muda dari keluarga miskin dan mereka dibesarkan dan dilatih di rumah tersebut. Selama masa kecil mereka, Geisha pemula awalnya bekerja sebagai pembantu, kemudian sebagai asisten senior Geisha pemilik rumah sebagai bagian dari latihan mereka dan untuk membantu biaya pemeliharaan dan pendidikan mereka. Dan sampai sekarang tradisi pelatihan ini masih ditemukan di Jepang. Setelah seorang wanita dinyatakan menjadi seorang Geisha pemula (maiko) dia akan mulai menemani senior Geisha ke rumah teh, pesta-pesta, dan perjamuan yang memang sudah merupakan lingkungan kerja seorang Geisha. Geisha modern sekarang tidak lagi dibeli oleh rumah Geisha untuk diangkat sebagai anak didik. Menjadi seorang Geisha sekarang sudah bersifat sukarela. Sekarang, paling banyak Geisha mulai pelatihan mereka saat masih umur belasan. Adapun budaya dan kebiasaan orang Jepang, diantaranya:

### 1. Rasa hormat

Aisatsu adalah budaya negara Jepang entah itu meminta maaf, berkenalan, bertamu di rumah orang, mengatakan permisi, bahkan sampai berbicara di telepon pun orang Jepang membungkuk sedikit (padahal orang yang berbicara dengannya tidak bisa melihat dia). Membungkuk adalah sebuah keharusan. Tradisi yang sudah diajarkan kepada anak-anak sejak balita.

### 2. Rasa malu

Malu adalah budaya leluhur dan turun temurun bangsa Jepang. Harakiri (bunuh diri dengan menusukkan pisau ke perut) menjadi ritual sejak era samurai, yaitu ketika mereka kalah dalam pertempuran. Masuk ke dunia modern, wacananya sedikit berubah ke fenomena "mengundurkan diri" bagi para pemimpin yang terlibat korupsi atau merasa gagal menjalankan tugasnya. Efek negatifnya mungkin adalah anak-anak SD, SMP yang kadang bunuh diri, karena nilainya jelek atau tidak naik kelas. Mereka malu terhadap lingkungannya apabila mereka melanggar peraturan ataupun norma yang sudah menjadi kesepakatan umum.

### 3. Mandiri

Sejak usia dini anak-anak di Jepang dilatih untuk mandiri. Bahkan seorang anak TK sudah harus membawa 3 tas besar berisi pakaian ganti, bento (bungkusan makan siang), sepatu ganti, buku-buku, handuk dan sebotol besar minuman yang menggantung di lehernya. Lepas SMA dan masuk bangku kuliah hampir sebagian besar tidak meminta biaya kepada orang tua. Biasanya mereka mengandalkan kerja part time untuk biaya sekolah dan kehidupan sehari-hari. Kalaupun kehabisan uang, mereka "meminjam" uang ke orang tua yang nantinya akan mereka kembalikan di bulan berikutnya.

### 4. Kerja keras

Sudah menjadi rahasia umum bahwa bangsa Jepang adalah pekerja keras. Rata-rata jam kerja pegawai di Jepang adalah 2450 jam/tahun, sangat tinggi dibandingkan dengan Amerika (1957 jam/tahun), Inggris (1911 jam/tahun), Jerman (1870 jam/tahun), dan Perancis (1680 jam/tahun). Seorang pekerja Jepang boleh dikatakan bisa melakukan pekerjaan yang biasanya dikerjakan oleh 5-6 orang. Pulang cepat adalah sesuatu yang boleh dikatakan "agak memalukan" di Jepang, dan menandakan bahwa pegawai tersebut termasuk "yang tidak dibutuhkan" oleh perusahaan.

### 5. Antre

Tentu saja sudah tidak asing lagi mendengar kalau orang Jepang memang terkenal dengan budaya antre. Mereka antre dalam berbagai hal, bahkan untuk ke toilet pun antre. Meskipun mereka sangat menghargai waktu, tapi tak ada yang menyerobot antrean meski terburu-buru, dan meski tidak ada garis, atau pembatas untuk meluruskan antrean, mereka tetap rapi mengantre. Berbeda jika kita bandingkan dengan orang Indonesia yang tidak suka dengan antrian.

### 6. Tepat Waktu

Tidak perlu ditanyakan lagi menyangkut soal waktu orang Jepang sangat menghargai waktu, bagi mereka waktu adalah uang jika membuang waktu berarti dia telah membuang uang, bahkan kereta dan bus semua berjalan sesuai jam yang tertera, tak ada keterlambatan bahkan semenit pun. Mengajarkan kedisiplinan dan pentingnya tepat waktu.

### 7. Kebersihan

Kota-kota di Jepang sangat bersih, karena kedisiplinan warganya dalam mengelola sampah. Tong sampah di Jepang ada banyak, dibedakan berdasarkan jenis sampahnya. Tidak cuma organik dan non organik, tapi ada sampah khusus botol, kemasan karton susu atau jus, sampah dapur, plastic, kertas, dan kaleng. Buang sampah harus dipilah-pilah dulu, dan warganya dengan tertib membuang dan memilah sampah berdasarkan jenisnya.

### 8. Etika Menuang Air Minum

Ada sebuah tradisi yang sudah dilakukan turun temurun di negeri sakura, salah satunya adalah orang Jepang suka menuangkan air teh atau air lainnya ke dalam gelas orang lain. Biasanya aturan ini lebih sering digunakan saat pertemuan bisnis atau bersama orang-orang yang lebih tua. Orang Jepang juga sering mengadakan pesta minum atau biasa disebut nomikai. Jika orang Jepang telah menuangkan teh atau minumannya ke gelas kita, sebaiknya jangan langsung diminum. Tunggu seseorang memberikan aba-aba dengan mengucapkan "kanpai" yang artinya "Cheers" baru sobat Gulalives boleh meminum.

### 9. Etika di Meja makan

Ketika Kita mengambil tempat duduk di depan meja makan, biasanya pelayan akan memberikan "oshibori" (handuk basah kecil) untuk membersihkan tangan. Etika makan merupakan hal yang ketat di Jepang. Namun yang unik adalah, kalau di budaya Jawa makan itu harus tenang dan hening, tapi kalau di Jepang kita diperbolehkan embaut bunyi saat menyantap makanan. Contohnya seperti menyeruput mie dengan kencang lalu menghasilkan bunyi khas itu justru membuat koki atau tuan rumah mengetahui bahwa kalian menikmati makanan buatannya.

## 10. Jangan Berjalan Sambil Makan

Ini adalah salah satu aturan paling utama di negeri sakura. Jalan sambil makan dianggap sangat tidak sopan karena sobat sangat mungkin atau bisa saja menumpahkan makanannya kepada orang lain. Jadi ketika sobat membeli sesuatu untuk dimakan, habiskan di depan tokonya atau cari tempat untuk makan sebelum melanjutkan perjalanan

Budaya populer Jepang merupakan sebuah budaya yang berasal dari Jepang yang diakui, dinikmati, disebarluaskan dan merupakan jalan hidup mayoritas masyarakat Jepang secara umum. Budaya populer Jepang seperti fashion dan drama TV kini telah memasuki kawasan Asia secara mendalam. Dimulai dari animasi hingga idola, budaya muda Jepang telah menciptakan sekelompok orang yang lebih sering disebut sebagai penggemar di dalam kawasan Asia. Manga yang juga merupakan bagian dari budaya populer Jepang seperti animasi, karakter, permainan komputer, fashion, musik pop, dan drama TV merupakan berbagai variasi dari budaya populer Jepang yang telah diterima dengan baik di bagian timur dan tenggara Asia. Namun semua itu tidak seperti apa yang telah diulas dalam media.

Hal ini bukan untuk mengatakan bahwa ekspor dari budaya populer Jepang merupakan suatu fenomena yang baru. Budaya itu sendiri telah lama berkembang di luar Jepang dan terutama di bagian timur dan tenggara Asia setidaknya sejak akhir tahun 1970-an. Animasi dan komik Jepang seperti Doraemon, sebuah cerita fantasi yang memperkenalkan robot berbentuk seperti kucing yang dapat membuat keinginan dari anak-anak menjadi kenyataan, hal ini telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari bagi anak-anak hampir di seluruh bagian dari Asia.

Bagaimanapun juga akhir-akhir ini, penyebarluasan budaya populer Jepang di bagian timur dan tenggara Asia telah maju ke tahap yang lebih lanjut. Industri media Jepang dan industri media Asia lainnya secara sistematis dan kolaboratif mempromosikan budaya populer Jepang sebagai sebuah konsumsi yang rutin bagi kalangan muda secara luas di berbagai macam pasar di bagian timur dan tenggara Asia. Banyak kalangan muda yang merasakan simpati yang lebih intensif terhadap roman yang diceritakan dalam drama TV Jepang, atau dengan fashion terbaru, gaya musik populer yang trendi, atau dengan gosip mengenai bintang idola Jepang daripada yang mereka rasakan terhadap bagian dari budaya populer Amerika yang telah lama mendominasi dunia budaya kalangan muda.

## COMPANY VISIT (4 Halaman)

Meningkatnya pertumbuhan penduduk di kota-kota besar menimbulkan permasalahan sampah. Masalah ini merupakan masalah sehari-hari masyarakat kota, yang dapat ditimbulkan karena gaya hidup masyarakat yang masih kurang terbina dengan baik. Banyak pemberitaan di media mengenai akibat sampah yang tidak terkelola dengan baik, yang hanya dibuang ke sungai, laut dan ditampung di tempat-tempat yang tidak semestinya. Banyak pihak yang akan dirugikan dengan adanya permasalahan sampah dengan penumpukan yang semakin hari bertambah banyak. Kondisi ini diperparah oleh adanya paradigma bahwa sampah merupakan sesuatu yang harus segera dibuang atau disingkirkan. Ini menyebabkan kegiatan pengelolaan sampah hanya dilakukan sebagai rutinitas melalui pemindahan, pembuangan dan pemusnahan sampah. Tidak dapat dipungkiri lagi bahwa masalah sampah bukan hanya di satu atau dua kota saja di Indonesia, hampir semua kota mempunyai masalah pada pengelolaan sampah karena sampah adalah masalah sehari-hari baik dari sampah rumah tangga, industri, pusat perbelanjaan, dsb.

Di beberapa wilayah masih terdapat masalah pengelolaan sampah. Beberapa negara-negara lain, seperti di China, Singapura, Jepang, Amerika, Australia, dsb, mengolah sampah di Negara mereka menjadi energy dengan bantuan incinerator. Contoh di Jepang, 75% sampah diolah dengan cara dibakar. Pembakaran sampah dengan incinerator diolah menjadi energy, dan abu pembakaran dapat digunakan sebagai bahan material bangunan atau jalan. Sehingga permasalahan sampah di negara-negara tersebut berkurang dan lebih tertib. Dan juga memanfaatkan kemampuan arsitektur untuk memperbaiki citra sekaligus mengubah persepsi masyarakat terhadap tempat pengolahan limbah tersebut. Di Indonesia belum diadakan pengelolaan sampah menggunakan incinerator. Perencanaan pengelolaan sampah dengan incinerator baru sebatas perencanaan. Pembakaran sampah dengan Incinerator memang masih menjadi perdebatan di daerah-daerah di Indonesia, karena takut akan terjadi pencemaran udara. Namun, beberapa referensi di Negara-negara yang sudah menggunakan incinerator dalam mengolah sampahnya, memperlihatkan bahwa semakin terjadi peningkatan berkurangnya resiko pencemaran udara. Dikarenakan penggunaan mesin yang benar dan sesuai prosedur. Sehingga gas yang dihasilkan atau keluar dari bangunan pengolah sampah menjadi energy listrik ini sudah bersih dan tidak berbahaya bagi lingkungan sekitar.

Sekitar 75% sampah di Jepang diolah dengan cara dibakar. Selebihnya dengan cara lain. Pada mulanya pengolahan sampah dilakukan oleh Pemerintah Daerah Tokyo, akan tetapi saat ini pengolahan sampah telah diambil alih oleh Asosiasi Pemrosesan Sampah Kota/Kecamatan. Asosiasi tersebut tidak bertujuan mencari laba. Tempat Pengolahan sampah dibangun diatas tanah seluas 44.400 m<sup>2</sup>, dengan rincian untuk bangunan pengolah sampah seluas 28.548 m<sup>2</sup> dan bangunan administrasi 2.236 m<sup>2</sup>. Bangunan pengolah sampah dilengkapi dengan Stack berupa silinder bertulang baja setinggi 130 m. Fasilitas Slag stock dengan konstruksi bertulang baja setinggi 9,6 m. Tempat Pengolahan sampah dibangun dengan modal 29 Milyar yen dengan pegawai 36 orang.



Metode pembakaran TPS ini Fully continuous combustion dengan kapasitas 600 ton per hari. Dilengkapi dengan Boiler dengan maksimum tekanan/suhu untuk Boiler drum sebesar 5.00 MPa, 266oC sedangkan Superheater outlet sebesar 4.15 MPa, 420oC. Jumlah maksimum penguapan Boiler tersebut 47.9 t / h setiap incenerator. Pada Steam turbine besar Rated out put 13.200 kW, jumlah penguapan sebanyak 67.38 t / h, tekanan / suhu uap 3.65 MPa, 398.9oC. Bahan bakar utama untuk pembakaran sampah adalah sampah itu sendiri. Penggunaan gas hanya pada saat pembuatan api pertama kali.

Hasil pembakaran sampah berupa debu, kemudian dipanaskan lagi dengan suhu 3000oC sehingga dapat diperoleh material bangunan yang disebut slag. Material tersebut sangat bernilai sebagai material baru untuk konstruksi bangunan. Satu pabrik pengolahan sampah dapat menampung sampah yang berasal dari 600.000 penduduk di wilayah Tokyo. Sedangkan di Tokyo terdapat 21 Pabrik Pengolahan sampah. Tidak semua kota/kecamatan mempunyai Pabrik pengolahan sampah sehingga TPS Itabashi juga mengolah sampah berasal dari kota/kecamatan lain. Sehari terdapat 600 truk yang datang membawa sampah ke TPS ini. TPS tersebut dapat mengumpulkan dan mengolah 600 ton sampah per hari yang berasal dari wilayah kota Itabashi.

Penduduk telah membayar pajak yang cukup tinggi, mereka tidak dikenakan iuran untuk pengolahan sampah ini. Asosiasi Pegolahan Sampah telah menganggarkan 80 milyar yen setiap tahunnya. Meskipun TPS berada di tempat yang padat penduduk sampai saat ini tidak terdapat masalah sosial antara TPS dengan masyarakat sekitar. Pembakaran sampah di tengah kota ini tidak mengganggu lingkungan karena Cerobong TPS hanya mengeluarkan asap tipis yang tidak berwarna dan tidak berbau. Mereka dilibatkan dalam pembicaraan sebelum dilakukan pembangunan TPS tersebut. Bahkan masyarakat sekitar telah meminta standar polusi udara yang lebih ketat dari pada standar dari Peraturan Pemerintah. Pada dinding pabrik dan atap pabrik di hiasi dengan tanaman bunga dan tanaman hijau yang sejenis sehingga berkesan ramah lingkungan.

Sampah merupakan suatu masalah yang sangat besar bagi lingkungan hidup kita. Karena saking banyaknya sampah yang tidak diurus dan dibiarkan begitu saja, maka lama kelamaan akan menumpuk terus hingga mencapai jumlah yang tak terkira dan jelas akan mencemari lingkungan. Tumpukan sampah-sampah diatas adalah tumpukan sampah yang ada di Indonesia. Untuk membantu Indonesia dalam mengatasi



permasalahan sampah tersebut mungkin ada baiknya kalau melihat kota Osaka di Jepang yang telah selesai dengan masalah sampah. Di berbagai sudut kota, di jalanan, di aliran sungai, atau di taman, tak ada yang namanya sampah berserakan, apalagi tumpukan sampah. Pengelolaan sampah di Osaka, salah satunya, ada di istana bermain warna-warni yang bernama Maishima Incineration Plant atau Pabrik Pembakaran Sampah Maishima. Bentuk gedungnya unik tak memperlihatkan sama sekali bahwa itu adalah tempat pengolahan sampah. Benar-benar kalau dari luar tampak seperti istana bermain.



Pabrik ini dibangun pada 1997 dan selesai tahun 2001. Di dalamnya ada mesin pembakaran sampah raksasa. Bagaimana tidak raksasa, sekali bakar mesin incenerator ini mampu membakar 450 ton sampah sekaligus. Dalam sehari, mesin ini membakar sampah dua kali. Sampah-sampah dari seluruh kota Osaka masuk ke pabrik ini menggunakan truk sampah khusus. Sejak di pintu gerbang, sampah telah dipisahkan mana yang bisa dibakar dan mana yang tidak bisa dibakar. Truk kemudian masuk ke lokasi penampungan sampah. Ruang itu sangat bersih. Hampir tak terlihat sama sekali sampah berserakan dari proses penurunan sampah dari truk. Kalau dilihat dari bagian atas pabrik, tampak truk-truk itu seperti mobil mainan di tengah pabrik yang sangat besar.



Sampah ditampung dalam penampungan raksasa. Sebuah capit raksasa siap memindahkan sampah tersebut ke mesin incenerator. Sekali capit, sampah dari enam truk sampah terangkut masuk ke incenerator. Di incenerator, sampah dibakar dengan suhu mencapai 950 derajat celcius. Pembakaran itu menghasilkan panas. Panas tersebut digunakan untuk berbagai kepentingan di antaranya untuk pemanas ruangan, pemanas air, dan pembangkit listrik bagi pabrik itu sendiri. Selain itu, pabrik ini mampu menjual listrik hasil pengolahan sampah tersebut ke perusahaan listrik di kota itu. Tahun lalu, Kansai Electric Power—perusahaan listrik di Osaka—menerima 50 juta kilowatt listrik dari pabrik pembakaran sampah Maishima. Pabrik yang ada hanyalah salah satu dari 10 pabrik serupa yang ada di Osaka. Tak mengherankan jika masalah sampah di sana sudah teratasi. Incenerator itu semuanya berteknologi tinggi sehingga biayanya pun sangat besar. Namun dibandingkan dengan hasilnya, tentu sepadan.