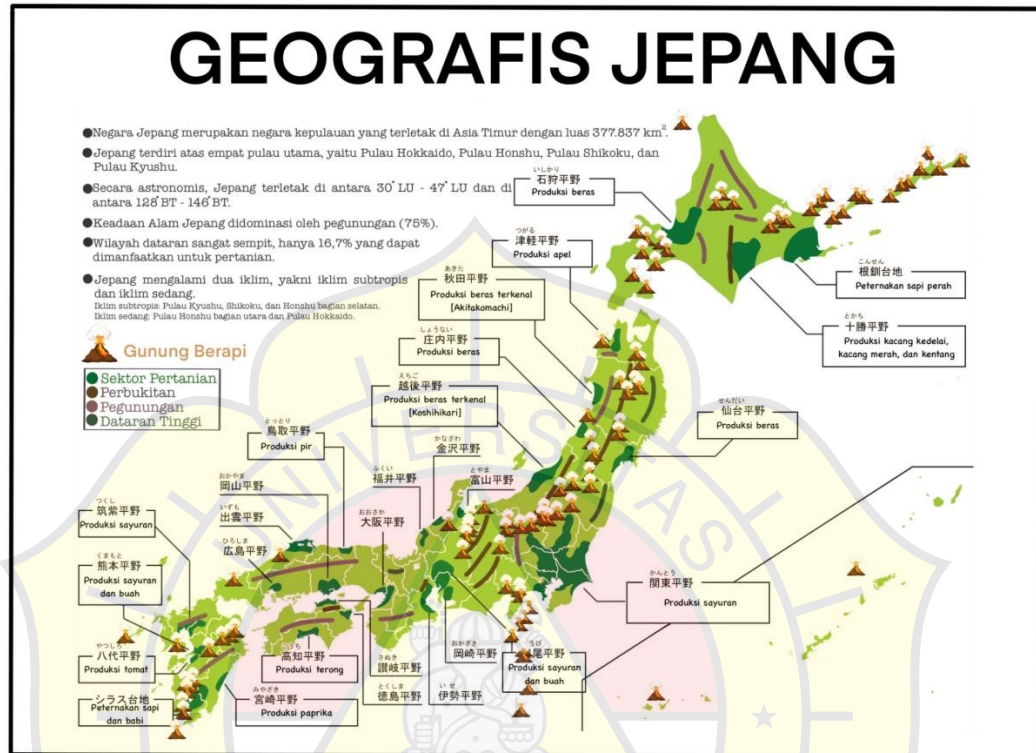


LAMPIRAN

Lampiran 1. Geografis Jepang.



Letak geografis berdampak pada permasalahan sektor pertanian Jepang, yang disebabkan banyaknya pegunungan, perbukitan, dan dataran tinggi.

Sumber: ふりんときっず

Lampiran 2. Pabrik tanaman jenis cahaya buatan (lampu)/PFAL.



Pabrik tanaman jenis cahaya buatan (lampu)/PFAL memiliki standar kebersihan yang aman. Sehingga pekerja harus menggunakan APD (alat pelindung diri) untuk menjaga keamanan kualitas produksi tanaman. Gambar di atas merupakan pabrik tanaman MIRAI Co., Ltd. di Chiba.

Sumber: <https://inhabitat.com/the-worlds-largest-indoor-farm-produces-10000-heads-of-lettuce-a-day-in-japan/>

Lampiran 3. Pabrik tanaman jenis tenaga surya (matahari).



Pabrik tanaman jenis tenaga surya (matahari) lebih umum dilihat oleh masyarakat, karena pertaniannya sama seperti pertanian di ladang. Membedakannya hanya pada budidaya yang digunakan yaitu dengan sistem hidroponik. Gambar di atas merupakan pabrik tanaman Hamamatsu Fruit Park Tokinosumika di Shizuoka.

Sumber: <https://voyapon.com/strawberry-hamamatsu-shizuoka/>

Lampiran 4. Jenis tanaman yang ditanam di pabrik tanaman jenis cahaya buatan (lampu)/PFAL.



Jenis tanaman yang ditanam di pabrik tanaman jenis cahaya buatan (lampu)/PFAL didominasi oleh sayuran.

Sumber: Green Farm

Lampiran 5. Proses penanaman pada pabrik tanaman dengan cahaya buatan (lampu).

Proses Penanaman



Proses penanaman pada pabrik tanaman dengan cahaya buatan tidak berlangsung lama. Berdasarkan langkah-langkah penanaman sayuran di atas, dari pembibitan hingga panen hanya membutuhkan 28-30 hari. Oleh sebab itu, dapat menghasilkan produksi tanaman secara terus menerus dengan dikendalikan sepenuhnya.

Sumber: Green Farm

Lampiran 6. Produk pada kemasan “selada kalium premium rendah”.

**カリウム含有量を80%以上カットした
低カリウムレタス**

朝のサラダがすぐできる！
～苦くないシャキッとレタス～
**プレミアム
LETTUCE**

ドクターベジタブルの低カリウムレタスは、
美味しさを損なうことなく、**カリウム含有量を80%以上カット**
「食べられない」を「食べられる」に変え、
笑顔の食卓づくりをお手伝いいたします。

ドクターベジタブルのプレミアム低カリウムレタスの特徴

カリウム80%カット
美味しく召し上がれます。

カリウム含有量比較
通常のレタス 490mg
プレミアム低カリウムレタス 98mg

栄養成分表(100gあたり)
エネルギー 12kcal～22kcal
たんぱく質 0.6g～1.5g
脂質 0.1g～0.3g
炭水化物 2.0g～4.0g
食塩相当量 0.1g～0.5g
カリウム 20mg～98mg

**新鮮で
長持ち！**
冷蔵庫に常備できます！
閉鎖型の植物工場です。雑菌がほとんど付着していません。そのため長期の冷蔵保存が可能です。シャキシャキとした低カリウムレタスを常備で、料理に彩りを！

**無洗で
そのまま！**
袋を開いたら、そのままサラダ！
農業を使わず、極めて清潔な環境で育てているので、洗わずに袋からそのまま使え、お料理の時間を短縮できます。

管理常務士からのコメント
カリウムの摂取制限をしなければならぬ方も、このレタスなら安心してバリバリと安心して食べられる上に、レタス独特の苦みも減らした二重の意味の美味しいレタスです。サンドイッチやサラダ、付け合せなど様々な料理にアレンジができます。食事制限で苦しんでいる患者さんの生活の質向上にも役立てることを願います。

「食べられない」を「食べられる」に変え、笑顔の食卓づくりをお手伝い

※日本食品標準成分表2015年版（七訂）リーフレタスとの比較

商品詳細	
商品名	プレミアム 低カリウムレタス
内容量	65g×5袋セット
商品特徴	<p><カリウム大幅カット！> 美味しさを損なうことなく、カリウムの含有量を80%カット。カリウムの値をきにされない方でも、おいしく召し上がれます。</p> <p><袋を開いたら、そのままサラダ！> 農業を使わず、極めて清潔な環境で育てているので、洗わずに袋からそのまま使え、お料理の時間を短縮できます。</p> <p><冷蔵庫に常備できます！> 閉鎖型の植物工場です。雑菌がほとんど付着していません。そのため長期（2週間程度）の冷蔵保存が可能です。シャキシャキとした低カリウムレタスを常備で、料理に彩りを！</p>
栄養成分（100gあたり）	熱量:12～22kcal、たんぱく質：0.6～1.5g、脂質：0.1～0.3g、炭水化物：2.0～4.0g、食塩相当量：0.1～0.5g、カリウム20～98mg
広告文責・電話番号	ベータ食品株式会社 TEL 06-6345-6222

Produk pada kemasan “selada kalium premium rendah” menjelaskan secara rinci mengenai asal tanaman dan kandungan vitamin pada tanaman yang bertujuan untuk memberi informasi kepada konsumen.

Sumber: <https://www.showa-aircraft.co.jp/business/sales/vegetable/>