

# WARTA EKSPOR



## Ekspor Tepung Olahan Semanis Madu

trade with  
remarkable  
**Indonesia**



# Editorial

Pola konsumsi pangan masyarakat Indonesia masih didominasi beras dan terigu. Padahal, banyak sumber pangan non-karbohidrat lainnya yang patut dilihat. Untuk meningkatkan kualitas dan keberagaman konsumsi pangan masyarakat, perlu diimbangi dengan konsumsi protein, kacang serta umbi-umbian. Upaya peningkatan promosi pangan lokal dan penyediaan teknologi pengolahan harus dilakukan demi terealisasinya pola konsumsi pangan yang beragam. Hal ini akan bedampak positif terhadap penyerapan hasil produksi petani.

Umbi-umbian merupakan bahan pangan yang kaya nilai gizi dan mengandung antioksidan, atau penangkal berbagai penyakit. Salah satu contoh jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan jenis tanaman merambat yang umbinya banyak. Tanaman ini tidak memerlukan pemeliharaan khusus, mudah tumbuh di setiap jengkal pekarangan maupun di sawah yang tidak terlalu teknis pengairannya. Ketika sudah dipanen, ubi jalar mudah diolah menjadi berbagai jenis panganan, baik panganan tradisional maupun panganan modern, seperti serabi, lapis ubi, bolu kukus dan *brownies*.

Selain ubi jalar, jenis umbi lainnya adalah ubi kayu atau singkong. Ubi kayu dapat menghasilkan tepung singkong modifikasi (mocaf atau tepung tapioka). Tepung mocaf terbuat dari ubi kayu yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Mocaf mempunyai beberapa keunggulan yaitu beraroma dan bercitarasa mirip tepung terigu, dan harga relatif lebih murah. Tepung mocaf juga menghasilkan produk olahan pangan dengan karakteristik produk tidak jauh berbeda dengan panganan yang menggunakan tepung terigu. Tepung inipun sanggup mengganti kebutuhan tepung gandum yang selama ini masih diimpor.

Warta Ekspor bulan Juni 2016 ini membahas peluang bisnis tepung berbahan baku singkong, baik di dalam negeri maupun luar negeri. Selain itu, juga ditampilkan contoh sukses perusahaan yang menggarap bisnis tepung singkong.

## Tim Editor

# Daftar Isi

Ditjen PEN/MJL/37/VI/2016 edisi Juni



Editorial ..... 2

Daftar Isi ..... 2

Tajuk Utama ..... 3

Mengenal Lebih Jauh Tepung Olahan

Kisah Sukses ..... 8

Kegiatan Ditjen PEN ..... 12  
Juni

Sekilas Info ..... 16

Menguak Potensi Ekspor Singkong Olahan

Daftar Importir ..... 19

# Mengenal Lebih Jauh **Tepung Olahan**

# Tepung Tapioka VS Tepung Singkong

Selama ini masyarakat menganggap tepung tapioka adalah tepung singkong. Padahal keduanya berbeda. Berikut adalah beberapa perbedaan mendasar antara tepung tapioka dan tepung singkong :

1. Tepung tapioka bisa larut dalam air, sedangkan tepung singkong tidak bisa sama sekali.
2. Tapioka kerap kali digunakan sebagai bahan pengental kuah atau bahan pengisi kue-kue kering.
3. Tapioka merupakan sari pati yang diekstrak dengan air dari umbi singkong (ketela pohon). Setelah disaring, bagian cairnya dipisahkan dari ampasnya, lalu diendapkan. Hasil endapan itu kemudian dikeringkan dan digiling halus.
4. Tepung singkong diperoleh dengan cara menggiling umbi singkong yang telah dikeringkan (gaplek) dan diayak sampai diperoleh butiran-butiran kasar dalam ukuran tertentu.



# Tepung Tapioka VS Kasava



Produk olahan singkong (ubi kayu, ketela pohon, *manihot esculenta*), terdiri dari dua jenis, yaitu tapioka (pati singkong, *tapioca*) dan kasava (*cassava*). Kasava pun terdiri dari dua jenis: *cassava powder* (tepung gaplek), dan *cassava flour* (tepung singkong). Di Indonesia, tepung singkong masih merupakan produk baru.

Meskipun dalam perdagangan internasional produk olahan singkong dibedakan menjadi tiga jenis, namun FAO hanya mencatatnya sebagai kasava. Data FAO terbaru (tahun 2007), yang keluar pada awal Desember 2009, menunjukkan bahwa Indonesia berada pada peringkat keempat sebagai penghasil kasava. Menurut FAO, lima besar negara penghasil kasava adalah; 1. Nigeria 34,4 juta ton; 2. Thailand 26,9 juta ton; 3. Brasil 26,5 juta ton; 4. Indonesia 19,9 juta ton; dan 5. Republik Demokrasi Kongo 15 juta ton.

Padahal lima tahun sebelumnya (2002), Indonesia pernah berada pada urutan tiga di bawah Nigeria dan Brasil, sementara Thailand pada urutan keempat. Ketika itu hasil kasava Indonesia mencapai 16,9 juta ton, dan Thailand 16,8 juta ton. Lima tahun kemudian, Thailand bukan hanya berhasil menggeser Indonesia, melainkan juga Brasil, hingga berada pada urutan kedua setelah Nigeria. Prestasi Thailand ini sebenarnya hanya sekadar mengembalikan posisi tahun-tahun sebelumnya, yang selalu berada pada peringkat kedua penghasil kasava dunia. Ekspor kasava Indonesia ke Uni Eropa, secara praktis sudah diambil alih Thailand.

Mengingat budi daya singkong terhitung mudah dan murah dibandingkan dengan serealia, Indonesia masih bisa meningkatkan potensi produksi tepung kasava. Jika produksi sudah meningkat dan dukungan pemerintah dalam percaturan perdagangan internasional optimal, maka tak dipungkiri bahwa Indonesia akan menguasai pasar ekspor tepung olahan dari singkong.

Tapioka adalah pati singkong. Produk ini diperoleh dari singkong segar yang diparut, atau digiling halus, diberi air, dan disaring (dipres), yang hasilnya air dan ampas. Airnya diendapkan, dan ampasnya dibuang, atau untuk pakan ternak. Setelah mengendap, air dibuang, dan pati yang berada di bawah ditiriskan, lalu dikeringkan dengan penjemuran, atau menggunakan dryer. Industri tapioka bisa dikerjakan dalam skala rumah tangga, maupun berskala industri besar. Di kawasan Lampung, banyak industri tapioka berskala raksasa, dengan areal tanaman singkong mencapai ribuan hektar. Sementara di sekitar Bogor, banyak industri tapioka berskala rumah tangga. Selama ini tapioka paling banyak diserap oleh industri bakso, dan kerupuk.

*Singkong*



## Tajuk Utama

Berbeda dengan tapioka, kasava adalah tepung singkong berikut bahan seratnya. *Cassava powder* alias tepung gaplek, adalah singkong segar yang dikupas, dibelah dua, lalu dikeringkan dengan cara dijemur. Singkong kering ini disebut gaplek (gaplèk). Gaplek yang digiling, dan dibuang "sontrotnya" (bagian tengah singkong yang berkayu), disebut *cassava powder*. Oleh masyarakat Jawa, tepung gaplek ini diolah menjadi tiwul, dengan cara dikukus. Dalam agroindustri modern, tepung gaplek paling banyak diserap sebagai bahan pakan ternak bersama jagung, bungkil, dan tepung ikan. Kualitas tepung gaplek, sulit untuk diseragamkan, mengingat proses pembuatan gaplek dilakukan oleh rakyat, dengan cara yang beragam.

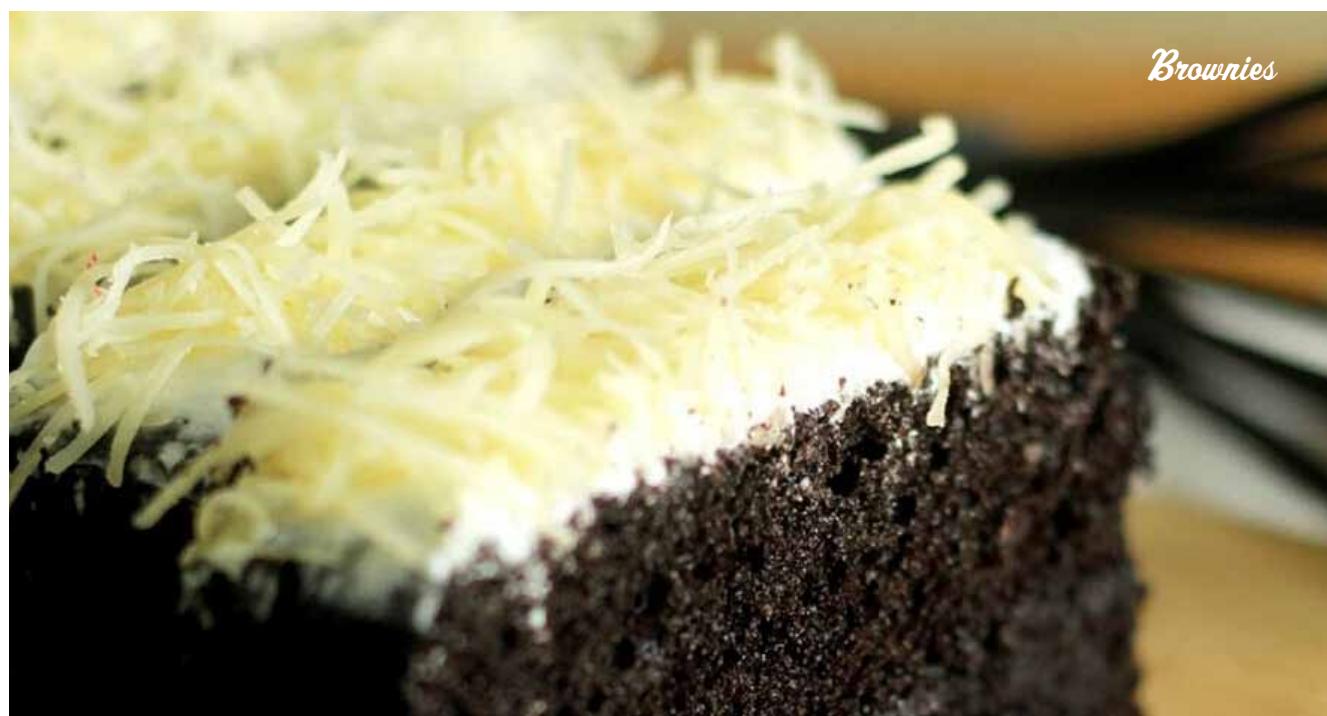
*Cassava flour* adalah tepung singkong. Produk ini dibuat dari bahan singkong segar yang dikupas, dicuci bersih, lalu dibuat "sawut". Prosesnya, singkong segar diparut, dengan lubang parut yang besar-besar. Apabila hasil parutan ini dikukus, akan menjadi "sawut", yakni pangan tradisional pangganti nasi. Bisa pula singkong segar itu diserut hingga menghasilkan *chip*, atau keripik. Pada pembuatan *cassava flour*, parutan sawut atau keripik ini bisa langsung dijemur sampai kering, kemudian digiling halus. Namun, bisa pula "sawut" mentah ini diambil patinya dengan cara diperas. Baru kemudian "ampas sawut" dijemur sampai kering. Setelah itu, sawut digiling, dan dicampur dengan patinya.

*Cassava flour* merupakan produk baru di Indonesia. Sebelumnya, masyarakat hanya mengenal tapioka dan tepung gaplek. Sebab, hanya dua produk inilah yang secara tradisional biasa diolah menjadi aneka pangan. Bahkan, serapan tapioka sebagai bahan bakso, juga baru

meningkat secara mencolok sekitar 30 tahun terakhir. Awalnya, tapioka hanya diserap secara terbatas sebagai bahan kerupuk. Ketika itu pasar bakso dan pempek Palembang masih sangat terbatas. Sementara, tepung gaplek adalah bahan baku tiwul, menu tradisional sebagai pengganti nasi. Ketika agroindustri peternakan, terutama ternak unggas, berkembang, gaplek pun diserap sebagai bahan pakan.

*Cassava flour* menjadi komoditas yang diperlukan oleh industri pangan ketika impor gandum kita mencapai rata-rata 5 juta ton per tahun, dengan nilai sekitar Rp 7,2 trilyun. Tingginya nilai kurs dolar AS terhadap rupiah mengakibatkan produk pangan berbahan tepung gandum (terigu) tidak terjangkau oleh rakyat miskin. Terlebih, setelah subsidi Pajak Pertambahan Nilai yang Ditanggung Pemerintah (PPN DTP) atas tepung terigu dan biji gandum mulai tahun 2009 dicabut Pemerintah. Maka, ada kebutuhan bahan tepung sebagai substitusi gandum.

Tepung gandum memang tidak bisa tergantikan, karena kandungan glutennya. Akan tetapi, gluten hanya diperlukan pada produk mi tradisional, yang pembuatannya secara manual dengan ditarik. Juga pada martabak telur dan roti tawar kualitas atas. Produk kue-kue kering dan roti manis, termasuk brownies, bisa tidak terbuat dari gandum. Alternatif paling dekat adalah *cassava flour*, sebab dari segi tekstur, warna, dan rasa, *cassava flour* tidak jauh berbeda dengan tepung terigu. Yang membedakannya hanyalah tidak adanya gluten pada *cassava flour*, hingga *cassava flour* tidak mungkin dijadikan kulit martabak.



## Tepung Tapioka



Olahan tepung Tapioka

Berbahan dasar singkong (*cassava*), tepung tapioka dibuat melalui proses panjang, mulai dari pembersihan singkong, kemudian diparut lalu diperas untuk diambil saripatinya, kemudian dikeringkan hingga menghasilkan tepung. Nyaris tak mengandung protein dan termasuk *gluten-free*, sehingga cocok untuk mereka yang memiliki problem *Coeliac* (semacam *gluten-intolerance*). Sering dipakai untuk pengental pada tumisan karena efeknya bening dan kental saat dipanaskan.

Tepung tapioka tak cocok untuk gorengan karena menyerap minyak dan mengeras setelah dingin beberapa lama. Selain pengental, tepung ini juga dipakai untuk pengental pada bakso, pengganti sagu pada pempek, dan juga sebagai bahan baku kerupuk. Ada juga yang membuat cendol dari bahan tapioka, sehingga cendolnya menjadi lebih panjang, lentur dan bening. Pada skala industri, tepung tapioka termodifikasi (*modified tapioca starch*) dipakai untuk pengental/stabilizer aneka saus.

## Tepung Sagu

Tepung Sagu tergolong tepung yang *gluten-free*. Dibuat dari bagian tengah pohon sagu atau pohon aren (sehingga kadang disebut sagu aren). Bagian tengah pohon ini dikeruk, dihaluskan, campur air dan didiamkan hingga mengendap. Endapannya dikeringkan dan dihaluskan atau dibentuk lempengan menjadi keping sagu yang populer untuk bubur, menjadi makanan pokok di banyak wilayah di Indonesia Timur. Tepung Sagu punya karakter mirip tepung tapioka, tetapi lebih kering.

Selain untuk bubur, pempek, kerupuk dan kue semprit, tepung sagu juga menjadi bahan utama pembuatan "kue bagea", sejenis kue kering yang sangat beken sebagai oleh-oleh dari Ambon dan sekitarnya. Sagu mutiara merupakan produk dari tepung sagu yang dibentuk menjadi butiran-butiran kecil, dipakai untuk bubur dan pelengkap aneka minuman. Di pasaran luar negeri, sagu mutiara disebut "*Sago Pearls*", ada juga yang dibuat dari tapioka dan disebut "*Tapioca Pearls*".



Sagu Mutiara



## Ladang Lima Berkibar di Pasar Tepung Singkong

Ladang Lima adalah produk unggulan dari PT Agung Bumi Agro



Ladang Lima adalah produk unggulan dari PT Agung Bumi Agro, produsen tepung dari singkong dengan pertumbuhan yang pesat. Perusahaan ini menjaga dengan baik kebun penanaman singkong seluas 100 hektar di Pasuruan, Jawa Timur, dengan mendukung keberlanjutan petani lokal Indonesia. Agung Bumi Agro berusaha menjaga keutamaan produk dengan proses bioteknologi untuk menjaga struktur dan rasa berkualitas agar berbeda dengan yang lain. Perusahaan ini juga memiliki komitmen untuk menyediakan produk yang alami dan sehat dengan komposisi terbaik untuk keluarga tercinta.

Agung Bumi Argo memelihara konsistensi dengan misi untuk menetapkan tepung serbaguna dengan merek

Ladang Lima yang sehat dan tetap seimbang dengan alam. Perusahaan menjaga setiap tahapan proses, dari yang terkecil, seperti pemilihan singkong terbaik sampai rapih dalam kemasan. Selain itu, perusahaan ini memelihara lima kebaikan dari tepung yang mereka produksi, yakni, bebas gluten, warna putih alami, kaya zat besi dan kalsium, sumber serat, dan glikemiks rendah. Sebagai dedikasi untuk Indonesia, Agung Bumi Agro memanfaatkan sisa olahan tepung untuk membuat pupuk cair, keripik singkong, dan konsumsi untuk hewan ternak yang khusus dikembangkan dengan nol sampah sebagai pedoman untuk menjadi perusahaan yang ramah lingkungan berkelanjutan.



## Kisah Sukses

Agung Bumi Agro juga menawarkan keistimewaan lain bagi masyarakat yang mengosumsi produknya, yaitu:

### Rasa Khusus

Tepung Ladang Lima diproduksi khusus dengan menggunakan singkong alami yang dipanen di pulau tropis tanpa tambahan bahan lainnya karena singkong adalah salah satu tumbuhan akar asli Indonesia. Saat merasakannya, kita akan menikmatinya seperti tepung biasa, namun memiliki rasa halus dari singkong.

### Segar selalu yang terbaik

Hanya singkong segar yang diproses di pabrik ini. Dengan singkong segar akan didapatkan warna putih alami tanpa pemutihan. Penggunaan bahan mentah terbaik akan menghadirkan hasil yang terbaik pula.

### Digunakan seperti tepung pada umumnya

Bioteknologi membuat segala rencana berjalan dengan lancar. Dengan proses ini, tepung Ladang Lima memiliki karakteristik seperti tepung pada umumnya. Jadi kita bisa bebas mengkreasikan aneka makanan yang diolah dari tepung.

### Sumber alami

Agung Bumi Agro menggunakan singkong yang ditanam secara alami di ladang sendiri. Pengontrolan dilakukan dengan ketat sehingga tanaman bebas dari segala macam bahan kimia atau pupuk yang berbahaya.





New, **Bread Mix** is coming



**Healthy tasty  
breakfast for you**

- Gluten Free
- Dairy Free
- Unrefined Sugar

# Gula Kelapa Organik



## JERMAN BORONG GULA KELAPA ORGANIK INDONESIA SENILAI RP 10 MILIAR

Kementerian Perdagangan kembali memfasilitasi misi pembelian oleh perusahaan asal Jerman. Produk gula kelapa organik Indonesia, PT Profil Mitra Abadi (PMA), senilai USD 800 ribu (sekitar Rp10,8 miliar) diborong mitranya, Flores Farm Gmbh, untuk periode satu tahun ke depan.

Direktur Pengembangan Promosi dan Citra Kementerian Perdagangan, Merry Maryati, menyampaikan apresiasi atas kesuksesan transaksi ini. "Kemendag sangat mendukung upaya diversifikasi produk ekspor dan buah keseriusan eksportir produk organik untuk terus memperluas pasarnya ke kawasan Eropa yang begitu prospektif, terutama Jerman," ujarnya saat menyaksikan penandatanganan kontrak pembelian tersebut di Purwokerto, Jawa Tengah.

Konsumen Eropa, Merry menambahkan, sangat detail dalam memilih suatu produk. Mereka memperhatikan reputasi dan asal produk tersebut, terutama makanan. Produk pemanis alami yang memiliki reputasi sehat dan aman lebih banyak dicari ketimbang bahan sintetis. Konsumen di Jerman juga mempertimbangkan asal produk gula kelapa yang dikonsumsi. Mereka harus yakin bahwa petani yang memproduksi gula tersebut juga memperoleh pendapatan yang layak.

"Produk makanan dengan sertifikat kesehatan, *fair trade*, dan organik sangat dicari konsumen Eropa. Di sinilah keunggulan PT Profil Mitra Abadi sebagai sebuah perusahaan yang tidak mengeruk keuntungan semata, namun tetap memperhatikan nasib para petani dengan menjalin kemitraan dengan lebih dari lima ribu petani dari berbagai daerah di Indonesia sehingga produknya laris di Jerman," ujar Merry.

Kelapa telah menjadi bagian dari kehidupan masyarakat karena semua bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi, sosial, dan budaya. Seluruh aspek dari tanaman kelapa dapat dimanfaatkan hasilnya, mulai dari buah kelapa (air kelapa, daging kelapa, tempurung kelapa, sabut kelapa); batang kelapa, termasuk lidi kelapa. Berbagai produk yang dapat dihasilkan, antara lain, *nata de coco*, kecap,

minuman air kelapa, *desiccated coconut*, *virgin coconut oil*, *coconut milk*, minyak kelapa, arang, matras sampai bahan bangunan dan kerajinan. Sektor ini juga menyerap banyak tenaga kerja, baik untuk sektor perkebunan maupun sektor industrinya dimana 98% merupakan areal perkebunan rakyat dan melibatkan lebih dari tiga juta rumah tangga petani.

Ekspor produk gula kelapa Indonesia memiliki tren positif sebesar 31% selama lima tahun terakhir dan nilainya pada 2015 mencapai USD 38,23 juta. Ekspor terbesar produk gula kelapa Indonesia adalah ke Amerika Serikat (64,48%), Belanda (9,18%), Australia (4,56%), Korea (3,86%), dan Kanada (3,18%). Adapun Jerman menduduki peringkat ke-14 (0,57%) pada tahun 2015 dengan tren positif sebesar 53% dalam lima tahun terakhir.

Profil Mitra Abadi merupakan produsen dan distributor kacang mete organik, gula kelapa, madu, dan makanan ringan organik premium lainnya. Perusahaan yang didirikan pada 2011 ini mulai memperkenalkan gula kelapa organik kualitas premium ke Amerika dan Eropa dua tahun kemudian.

Sementara itu, Flores Farm Gmbh adalah salah satu importir Jerman khusus produk organik yang berdiri sejak tahun 2006. Lebih dari 30 jenis makanan organik diimpor dari 14 negara, termasuk Indonesia, untuk memasok ke lebih dari 800 toko organik dan *fine food* di Jerman, Austria, Swiss, dan Prancis.

Keberhasilan kontrak pembelian ini merupakan tindak lanjut dari partisipasi PT Profil Mitra Abadi pada pameran Biofach tahun 2015 yang difasilitasi *Indonesian Trade Promotion Center* (ITPC) Hamburg. "Upaya ini tentu saja tak lepas dari bantuan dan kerja sama perwakilan kami di luar negeri, Atase Perdagangan, dan ITPC. Dalam hal ini, kami berterima kasih kepada ITPC Hamburg yang telah membantu misi pembelian ini," tutur Merry.



## Kegiatan Ditjen PEN



ATPF



# THE 25TH ASIAN TRADE PROMOTION FORUM (ATPF) WORKING LEVEL MEETING 14 – 15 JUNI 2016, MIYAZAKI CITY, JEPANG

Direktur Kerjasama Pengembangan Ekspor, Dody Edward, menghadiri The 25<sup>th</sup> Asian Trade Promotion Forum (ATPF) Working Level Meeting (WLM) di Miyazaki, Jepang pada tanggal 14 – 15 Juni 2016. Kegiatan ini dihadiri oleh delegasi dari 23 Trade Promotion Organization (TPO) anggota Asia Trade Promotion Forum (ATPF), antara lain, AUSTRADE Australia, CITEM Filipina, DITP Thailand, EPB Bangladesh, FNCCI Nepal, GDTP Kamboja, HKTDC Hongkong, IE Singapore, IPIM Macau, ITPO India, JETRO Jepang, KOTRA Korea, MATRADE Malaysia, MNCCI Mongolia, MYANTRADE Myanmar, MOFAT Brunei, SLEDB Sri langka, TDAP Pakistan, TPPD Laos, TWTC Taipei, dan VIETRADE Vietnam (14/6).

Pertemuan WLM ini bertujuan untuk memberikan kesempatan bagi anggota TPO untuk mengkonfirmasi status *joint projects*, bertukar pandangan dan menetapkan detail persiapan penyelenggaraan CEO meeting di Lahore-Pakistan pada tanggal 24 -26 September 2016.

Dody Edward mewakili Ditjen PEN menyampaikan tanggapan Indonesia terkait persiapan penyelenggaraan the 29th ATPF CEO Meeting, tindak lanjut tentang the 7th ATPF Joint Exhibition di Kunshan China, yang membahas skema *supplier matching support*, investasi, revitalisasi ATPF, dan laporan tentang proyek kerja sama di antara anggota TPO.

Salah satu rangkaian dari kegiatan The 25th Asian Trade Promotion Forum (ATPF) Working Level Meeting (WLM) adalah kunjungan ke beberapa industri, antara lain, Next Generation Green House Horticulture (Pusat hortikultura yang didirikan sebagai proyek dari Pemerintah Jepang untuk mewujudkan Smart Agriculture dan Next Generation Green House Horticulture).



Dody Edward mewakili Ditjen PEN menyampaikan tanggapan Indonesia terkait persiapan penyelenggaraan the 29th ATPF CEO Meeting, tindak lanjut on the 7th ATPF Joint Exhibition di Kunshan China, yang membahas skema *supplier matching support*, investasi, revitalisasi ATPF, and report on Cooperative Project among TPOs members.



Salah satu rangkaian dari kegiatan The 25th Asian Trade Promotion Forum (ATPF) Working Level Meeting (WLM) adalah kunjungan ke beberapa industri antara lain: Next Generation Green House Horticulture (Pusat hortikultura yang didirikan sebagai proyek dari Pemerintah Jepang untuk mewujudkan Smart Agriculture dan Next Generation Green House Horticulture).



# MENGUAK POTENSI EKSPOR SINGKONG OLAHAN

Lemahnya mata uang rupiah terhadap dolar AS seharusnya menjadi peluang mendorong ekspor berbagai sumber daya lokal. Salah satu potensi tersebut adalah singkong olahan yang mempunyai pangsa pasar di luar negeri dan perlu dikembangkan dengan baik oleh pemerintahan sekarang.

Menurut Ketua Masyarakat Singkong Indonesia (MSI) Suharyo Husen di Bogor, krisis yang dihadapi Indonesia saat ini seharusnya mendorong ekspor berbagai produk olahan berbasis pertanian.

"Singkong olahan, seperti gapplek atau *chips* singkong kering, tepung tapioka dan berbagai produk olahannya, berpotensi untuk diekspor karena permintaan dari luar negeri juga meningkat. Baru-baru ini, satu pabrik di Tiongkok saja meminta 50.000 ton gapplek per bulan," kata Suharyo.

Ia mengatakan, permintaan itu baru dari pabrik, dan sebelumnya juga ada beberapa permintaan sejenis yang belum bisa dipenuhi produsen di Indonesia. Potensi ekspor singkong dan produk olahan tersebut masih tinggi. Bahkan, permintaan dalam negeri juga meningkat sehingga beberapa produk olahan tertentu dari singkong juga harus diimpor.

"Peningkatan nilai dolar AS seharusnya perlu diikuti dengan terobosan melalui ekspor berbagai produk potensial tersebut. Apalagi, berbagai produk tersebut berkaitan langsung dengan masyarakat pedesaan," ia menambahkan.

"Bila perlu, saatnya mengurangi beban impor dari gandum dan diganti dengan tepung singkong atau *modified cassava flour* (mocaf), juga membatasi impor makanan dan minuman atau barang-barang mewah," ujar Suharyo, yang juga pengurus Kamar Dagang dan Industri (Kadin) Indonesia ini.

Tingginya permintaan tapioka dalam industri makanan dan minimnya pasokan dari dalam negeri membuat kran impor tak bisa dibendung. Guna mengatasi masalah ini, sejumlah daerah terus berupaya meningkatkan produksi tapioka dengan mengolah singkong yang selama ini belum diberi perhatian serius. Selain meningkatkan produktivitas, beberapa daerah juga perlu diberi insentif agar semakin bergairah mengolah singkong menjadi tapioka.

MSI mencatat ada beberapa daerah yang semakin intens mendorong produksi tapioka dan olahan singkong lainnya. Salah satunya adalah Kabupaten Asahan, Sumatera Utara. Menurut Suharyo, budidaya singkong lebih mudah dan pasarnya lebih terjamin. Apalagi, di Asahan sudah ada pabrik tapioka untuk menampung singkong dan mengolahnya. Potensi singkong masih terbuka di kawasan tersebut. Kelapa sawit yang sudah tidak produktif diganti dengan singkong yang jauh lebih menguntungkan.

"Insentif perlu diberikan agar produksi singkong dan olahannya terus meningkat dan semakin menyejahterakan masyarakat. Bagi yang sudah ada agar semakin meningkatkan kapasitasnya," ujarnya lagi.

Untuk itu, MSI berharap berbagai insentif yang diberikan pemerintah saat ini seharusnya menyentuh juga komoditas singkong atau lainnya, yang selama ini sudah dibudidayakan petani.

### Peluang Menggiurkan di Industri Tepung Mocaf

Tepung terigu adalah salah satu komoditas penting yang banyak dibutuhkan oleh konsumen rumah tangga dan industri makanan. Tepung terigu merupakan bahan baku untuk aneka produk makanan seperti; kue, roti, mie, bakso, goreng-gorangan, kerupuk, dan berbagai makanan jajanan yang pangsa pasarnya sangat besar. Di Indonesia, industri berbahan baku tepung terigu berkembang cukup pesat. Pangsa pasar produk berbasis tepung terigu sangat besar baik domestik maupun luar negeri dan cenderung meningkat dari tahun ke tahun, seiring dengan laju pertumbuhan penduduk dunia. Indonesia sendiri dengan jumlah penduduk yang besar merupakan pasar yang potensial produk olahan berbasis terigu baik produsen dalam negeri atau luar negeri. Karena itu, bisnis olahan tepung terigu merupakan peluang usaha yang menjanjikan.

Meningkatnya jumlah penduduk dan berkembangnya industri makanan berbasis tepung terigu telah mendorong meningkatnya permintaan terhadap produk ini. Umumnya masyarakat Indonesia tidak pernah berfikir darimana pasokan tepung terigu yang selama ini kita konsumsi. Indonesia bukanlah produsen gandum-bahan baku tepung terigu, yang mana tanaman gandum adalah tanaman sub-tropis, sehingga tidak dapat tumbuh optimal di negara Indonesia yang beriklim tropis. Karena itu, untuk memenuhi kebutuhan bahan baku tepung terigu, kita masih harus mengimpor dari negara lain, seperti Amerika Serikat, India, Sri Langka, dan Turki. Impor terigu Indonesia cenderung meningkat dari tahun ke tahun, seiring dengan meningkatnya jumlah permintaan tepung terigu. Harga tepung terigu atau gandum bersifat fluktuatif karena terpengaruh oleh pasar internasional. Sehingga masih sering dikeluhkan oleh konsumen. Saat ini, di pasaran harga tepung terigu variatif dari Rp 6.500 – Rp 9.600 per kg di tingkat pengecer.

Ketergantungan terhadap terigu impor harus segera dicari solusi. Indonesia memiliki potensi tanaman umbi-umbian yang dapat diolah menjadi produk tepung yang dapat menyubstitusi tepung terigu diantaranya adalah singkong, ubi jalar, talas, gadung, dan lain-lain. Dengan dikembangkan teknologi, proses pengolahan umbi-umbian tersebut menghasilkan tepung yang memiliki kualitas baik dan dapat menyubstitusi terigu. Saat ini, telah dikembangkan produk olahan singkong menjadi tepung mocaf (*modified cassava flour*), yaitu tepung singkong modifikasi yang memiliki karakteristik putih, lembut, dan tidak berbau singkong, sehingga dapat menyubstitusi tepung terigu 30%-100%.

Teknologi proses pembuatan tepung mocaf relatif sederhana, sehingga sangat layak untuk diaplikasikan

baik skala produksi industri rumahan maupun pabrikan. Dengan teknik fermentasi menggunakan mikrobia, umbi singkong dapat diolah menjadi tepung yang memiliki karakteristik mirip dengan terigu. Perbedaannya adalah, tepung mocaf tidak memiliki kandungan zat gluten yang dapat menimbulkan sifat kental pada produk olahan, sehingga untuk produk-produk basah, tidak dapat menggunakan tepung mocaf 100% agar tidak menurunkan performansi produk. Namun, untuk produk kering seperti kue-kue kering, dapat dikombinasi hingga 80%, bahkan bisa 100% tepung mocaf.

Pengembangan sinkong menjadi tepung mocaf sangat menguntungkan untuk dapat menyubstitusi kebutuhan tepung terigu, dan diharapkan dapat menekan impor tepung terigu. Hal ini juga ditunjang oleh kemampuan produksi singkong di Indonesia yang tinggi dan varietas singkong yang beragam dengan kualitas yang baik. Pengembangan industri tepung mocaf mampu menjadi solusi konsumsi komoditas tepung di Indonesia. Selain untuk mencukupi kebutuhan dalam negeri, tepung mocaf juga berpotensi sebagai produk ekspor unggulan dan bersaing dengan tepung terigu di pasar internasional.

Saat ini, industri tepung mocaf sudah mulai berkembang di Indonesia khususnya di daerah Jawa, Sulawesi, Kalimantan, dan Sumatera. Konsumen, baik rumah tangga atau industri, juga sudah semakin familiar dengan tepung mocaf, sehingga diharapkan dapat berangsur-angsur beralih menggunakannya. Menggeliatnya industri tepung mocaf merupakan hal yang menggembirakan karena dapat meningkatkan produksi singkong, sehingga memberikan kesejahteraan kepada para petani, membuka lapangan pekerjaan, membuka peluang usaha, dan mendukung industri makanan berbasis tepung. Hal ini perlu didukung oleh semua kalangan, baik Pemerintah, produsen, investor, dan masyarakat sebagai konsumen.

Kesuksesan atau keberhasilan industri Mocaf sangat ditentukan beberapa aspek, antara lain:

- 1) Ketersediaan bahan baku singkong secara kontinyu dengan kualitas baik dan harga relatif murah;
- 2) Akses pasar dengan daya serap yang besar;
- 3) Dukungan Pemerintah dengan melakukan pembatasan terhadap produk terigu impor yang menjadi pesaing berat bagi tepung Mocaf dan bantuan modal;
- 4) Infrastruktur yang kondusif.

Aspek-aspek tersebut sangat menentukan kesuksesan bagi pengembangan industri tepung Mocaf di Indonesia. Keempat aspek itu masih menjadi kendala yang sangat menentukan nasib industri tepung Mocaf di Indonesia.

Ketersediaan bahan baku singkong masih fluktuasi, karena dipengaruhi oleh musim panen. Pada saat musim panen, harga singkong lebih murah berkisar Rp 500 – Rp. 800 per kg, sedangkan di luar musim panen

harga singkong di tingkat petani berkisar Rp 900 – Rp 1.100. Harga di atas Rp 1.000 tidak efisien untuk industri tepung mocaf. Dengan harga bahan baku singkong Rp 1000, diperoleh biaya produksi mucas berkisar Rp 4.700 – Rp 4.900/kg, bergantung dengan kapasitas produksinya. Sedangkan terigu impor terendah konsumsi pabrik Rp 5200/kg, sehingga margin laba tepung mocaf sangat tipis karena harus bersaing ketat dengan terigu impor. Para produsen tepung mocaf juga masih banyak mengalami kesulitan untuk menjual hasil produksinya, sehingga sebagian produsennya mengolahnya sendiri menjadi aneka produk-produk siap saji, seperti kue, roti, atau mie.

Belum adanya perhatian Pemerintah yang masih membiarkan dominasi tepung terigu di Indonesia menyebabkan industri tepung mocaf sulit bersaing. Hal ini dapat mengancam gairah masyarakat menangkap peluang bisnis ini menjadi padam dan gulung tikar. Selain harus bersaing dengan produk tepung terigu impor, tepung mocaf nasional juga akan bersaing dengan produsen tepung mocaf luar negeri, seperti Thailand, Filipina, Malaysia dan negara produsen singkong lainnya yang sudah mulai mengintip bisnis ini. Infrastruktur seperti jalan untuk sarana transportasi dan birokrasi harus mendukung. Biaya transportasi merupakan komponen biaya yang cukup signifikan untuk pengangkutan bahan baku dan pemasaran. Pungutan liar yang menyebabkan tepung mocaf menjadi kurang mampu bersaing harus bisa dihilangkan untuk menekan biaya.

Para produsen tepung mocaf perlu dibina dan difasilitasi agar dapat tumbuh dan berkembang, sehingga mampu bersaing dengan produk tepung terigu impor. Perlu adanya sinergi antara Pemerintah, produsen tepung mocaf, petani singkong dan industri makanan berbasis tepung. Saat ini beberapa produsen mocaf sudah mampu menggalang kemitraan dengan para petani singkong, sehingga dapat memenuhi kebutuhan bahan baku singkong secara kontinue dengan harga yang relatif stabil.

Namun, beberapa produsen mocaf kesulitan bahan baku dan masih mahalnya bahan baku singkong sehingga tidak dapat kontinue berproduksi. Ketersediaan, kontinuitas dan stabilitas harga bahan baku singkong sangat menentukan keberlangsungan industri ini, sehingga penting sekali untuk memotivasi kepada para petani untuk bertanam singkong. Pada umumnya para petani memanfaatkan lahan-lahan yang kurang subur dengan menanam singkong, seperti daerah Gunung Kidul, Wonogiri, dan lain-lain. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki kapasitas produksi, jenis dan tingkat harga bahan baku singkong berbeda-beda. Lokasi produksi tepung mocaf akan sangat cocok jika mendekati daerah dengan tingkat produksi singkong cukup besar, harga yang relatif murah serta kualitasnya baik. Singkong dikatakan memiliki kualitas baik jika memiliki kadar pati tinggi, kadar air rendah, warna putih, kulit tipis, dan kandungan asam sianida-nya rendah.

Prinsip pembuatan tepung mocaf adalah dengan memodifikasi sel singkong dengan cara fermentasi,



sehingga menyebabkan perubahan karakteristik yang dihasilkan berupa naiknya viskositas (daya rekat), kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan solubility (kemampuan melarut) sehingga memiliki tekstur yang lebih baik dibandingkan dengan tepung tapioka atau tepung singkong biasa. Proses fermentasi pada tepung mocaf menyebabkan warna lebih putih jika dibandingkan dengan warna tepung singkong biasa (tanpa fermentasi) dan relatif tidak berbau apek khas singkong. Proses fermentasi itulah yang menyebabkan tepung mocaf memiliki karakteristik dan kualitas hampir menyerupai tepung terigu. Selama proses fermentasi terjadi penghilangan komponen penimbul warna, seperti pigmen pada singkong kuning dan protein yang dapat menyebabkan warna coklat ketika pemanasan.

Teknik fermentasi pada proses produksi mocaf umumnya menggunakan bakteri asam laktat atau enzimatis. Bakteri asam laktat memiliki kemampuan mendegradasi gula yang terkandung dalam media pertumbuhannya menjadi gula sederhana, mendegradasi protein dan peptida menjadi asam amino. Bakteri asam laktat juga aman untuk pengolahan produk pangan, tidak menghasilkan toksin, oleh karena itu sering disebut sebagai mikroorganisme yang meningkatkan nilai makanan (*food grade microorganism*). Bakteri asam laktat memiliki fungsi sebagai agen yang dapat mengawetkan pangan karena menghasilkan senyawa anti mikroba berupa asam organik, hidrogen peroksida, diasetil, bakteriosin, etanol, potensial redoks yang rendah. Selain menggunakan bakteri asam laktat (BAL), untuk proses fermentasi tepung mocaf dapat pula menggunakan bakteri asam asetat seperti *Acetobacter xylinum*.

Secara umum, teknik produksi tepung mocaf adalah pengupasan, pencucian, pemotongan umbi singkong menjadi *slice/chips* (ceriping), fermentasi (perendaman dalam media air yang ditambahkan starter mikroba selama 2-3 hari), pencucian kedua, pengeringan dengan penjemuran atau mesin pengering, penepungan dengan mesin penepung, dan pengemasan. Jenis kemasan dapat menggunakan kemasan plastik ukuran 500 gram atau 1000 gram untuk produk eceran, atau dengan menggunakan kemasan karung 25 kg untuk disuplai ke pabrik.

# DAFTAR

# IMPORTIR

## ETABLISSEMENT HASNAOUI

Usine 9, Quartier Industriel Bensouda Fes  
Morocco  
Tel : 0535-624512  
Fax : 0535-651974  
Email : [fatibe@aim.net.ma](mailto:fatibe@aim.net.ma)  
Produk : *Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw  
Or Roasted, Copra, Fruits Fresh or Frozen,  
Manioc (Cassava), Natural Rubber, Rice,  
Spices*

## SHOIMA FEED FACTORY

PO BOX 1764 Hail - KSA  
Saudi Arabia  
Tel : +96626206013, +966556886065  
Fax : +96626025418  
Email : [drmdsaid@hotmail.com](mailto:drmdsaid@hotmail.com)  
Produk : *Cocoa Beans, Whole Or Broken, Raw  
Or Roasted, Copra, Fruits Fresh or Frozen,  
Manioc (Cassava), Natural Rubber, Spices*

## YOUNGNAM FLOUR MILLS

#598-7 Daeyeon-dong, Namgu  
Korea, South  
Tel : (82) 51 600 5029  
Fax : (82) 51 626 6141  
Email : [ryuwonki@ynam.co.kr](mailto:ryuwonki@ynam.co.kr)  
Produk : *Manioc (Cassava)*

## BUSAN TRADING

\$53-41 Jungang Dong 4ga Jung-gu  
Korea, South  
Tel : (82) 51 441 7355  
Fax : (82) 51b465 1178  
Email : [ps-jty@daum.net](mailto:ps-jty@daum.net)  
Produk : *Manioc (Cassava)*

## BOGWANG ENERGY CO LTD

4F Youngjin Bld 389-27 Bujeon 1-dong Jin-gu  
Korea, South  
Tel : (82) 51 817 9211  
Fax : (82) 51 817 9219  
Email : [ksudb@naver.com](mailto:ksudb@naver.com)  
Produk : *Manioc (Cassava)*

## LA MODERNA SA DE CV

Toluca de Lardo Col. Reforma Estado de Mexico  
Mexico  
Tel : 0172 797 901  
Email : [aosomo@lamoderna.com.mx](mailto:aosomo@lamoderna.com.mx)  
Produk : *Biscuits, Flour, Meal and Powder*

## HIGH HOPE INTERNATIONAL GROUP

JIANGSU NATIVE PRODUCE IMP & EXP CO., LTD,91  
BAIXIA ROAD,NANJING,CHINA  
Tel : +86-25-84691000/84691010  
Fax : +86-25-84572097  
Email : [mail@high-hope.com](mailto:mail@high-hope.com)  
Website : [www.high-hope.com](http://www.high-hope.com)  
Produk : *Biscuits, Cake, Other Bread Or Pastry, Rice  
Flour, Wafers And Other Sweet Biscuits*

## SHENZHEN WELL-DONE TECHNOLOGY CO., LTD.

FL 1 BLDG.17 LIANCHUANG TECHNOLOGY AREA  
LONGGANG DIST SHENZEN China  
Tel : +86 755 8321 9811  
Fax : +86 755 2231 7239  
Email : [tina@well-done.net.cn/](mailto:tina@well-done.net.cn)  
[hidtinazhou@vip.163.com](mailto:hidtinazhou@vip.163.com)  
Website : [http://www.well-done.net.cn/  
contact\\_us.php](http://www.well-done.net.cn/contact_us.php)  
Produk : *Cereal Flour, Prepared Foods Obtained By  
The Swelling Or Roasting, Rolled or Flaked  
Grains*

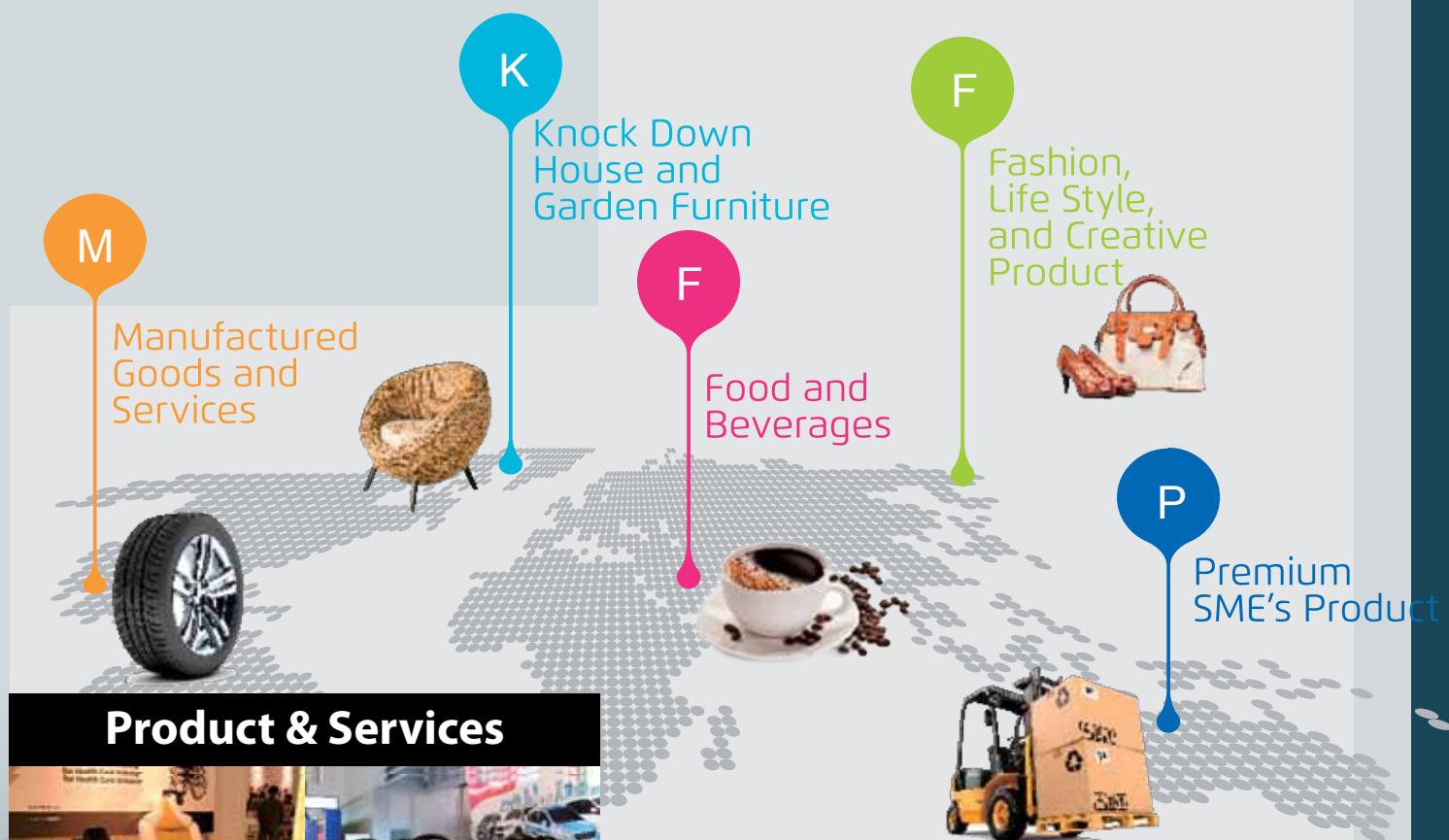
## KERRY INC

3141 W North Ave Usa  
Tel : 708-450-3260  
Email : [data.protection@keey.com](mailto:data.protection@keey.com)  
Website : [www.kerry.com](http://www.kerry.com)  
Produk : *Flour & Meal of Sago or of Roots or Tubes*

# TRADE EXPO indonesia

31<sup>st</sup>

12-16 October 2016  
Jakarta, Indonesia



## Product & Services



### Organized by:

The Ministry of Trade of The Republic of Indonesia  
Directorate General of National Export Development



Phone : +6221-3510-347/2352-8645

Fax : +6221-2352-8645

Email : [tradexpoindonesia@kemendag.go.id](mailto:tradexpoindonesia@kemendag.go.id)  
[www.tradexpoindonesia.com](http://www.tradexpoindonesia.com)

DJPEN - Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional  
Kementerian Perdagangan

Jl. M. I. Ridwan Rais No. 5, Gedung Utama Lantai 3  
Jakarta Pusat, Indonesia 10110

(62-21) 3858171

(62-21) 23528652

[djpen.kemendag.go.id](http://djpen.kemendag.go.id)  
[csc@kemendag.go.id](mailto:csc@kemendag.go.id)

[CSC Kemendag](#)

[@csckemendag](#)



Membership Services

<http://djpen.kemendag.go.id/membership>



Join Us