

**LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PkM)**



**PENYUSUNAN RENCANA KEBUTUHAN BAHAN BAKU INDUSTRI
DALAM RANGKA USULAN PENETAPAN NERACA KOMODITAS**

Oleh:

**Ir. J. Victor Tuapetel, ST, MT, PhD, IPM, ASEAN Eng.
NIDN. 0322096803**

**PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA
Maret 2025**

**HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PkM)**

Judul PkM : Penyusunan Rencana Kebutuhan Bahan Baku Industri
Dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas

Nama Mitra PkM : PT. Succofindo Tbk.

1. Ketua Tim

a. Nama Lengkap : Ir. Jones Victor Tuapetel, ST, MT, PhD, IPM, ASEAN Eng

b. NIDN : 0322096803

c. Program Studi : Teknik Mesin

d. Bidang Keahlian : Mekanikal / Konversi Energi

e. Alamat Kantor/No. HP : Jl. Raya Puspiptek Serpong Tangerang Selatan Banten/
081282868826

f. Alamat Surel (e-mail) : jvictor.tuapetel@iti.ac.id

2. Lokasi Mitra

a. Wilayah (Kelurahan/Kecamatan): Pasar Minggu

b. Kabupaten / Kota : Jakarta Timur

c. Jarak dari Kampus ITI (km): 32 km

d. Alamat Lengkap : Graha Sucofindo Jl. Raya Pasar Minggu, Kav 34 Jakarta

3. Luaran PkM : Laporan PkM

4. Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Lama Pelaksanaan (bulan) : 4 bulan

5. Biaya : Rp. 60.000.000.-

6. Sumber Dana : PT. Sucofindo Tbk

Tangerang Selatan, 12 Maret 2025

Mengetahui,

Program Studi Teknik Mesin

Ketua

(Ir. Jones Victor Tuapetel, ST, MT,
PhD, IPM, ASEAN Eng.)
NIDN: 0322096803



Ketua Tim

(Ir. Jones Victor Tuapetel, ST, MT,
PhD, IPM, ASEAN Eng.)
NIDN: 0322096803

Menyetujui
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat
(PRPM - ITI)

(Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Sc, IPM)
NIDN. 0301036303





INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Jl. Raya Puspiptek, Tangerang Selatan - 15314
(021) 7562757

www.iti.ac.id [institutteknologiindonesia](https://www.instagram.com/institutteknologiindonesia) [@kampusITI](https://www.facebook.com/kampusITI) [Institut Teknologi Indonesia](https://www.youtube.com/channel/UCkampusITI)

SURAT TUGAS

No. : 009/ST-PkM/PRPM-ITI/XII/2024

Pertimbangan : Bahwa dalam rangka melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat bagi dosen Program Studi Teknik Mesin Institut Teknologi Indonesia, perlu dikeluarkan surat tugas.

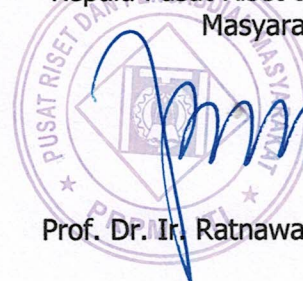
Dasar : 1. Surat Program Studi Teknik Mesin;
2. Kepentingan Institut Teknologi Indonesia.

DITUGASKAN

Kepada : Dosen Program Studi Teknik Mesin (Terlampir)

Untuk : 1. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Semester Ganjil Tahun Akademik 2024-2025;
2. Melaporkan hasil tugas kepada Kepala PRPM - ITI;
3. Dilaksanakan dengan penuh rasa tanggung jawab.

Tangerang Selatan, 11 Desember 2024
Kepala Pusat Riset dan Pengabdian
Masyarakat



Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc., IPM

Tembusan Yth.

1. Wakil Rektor Bid. Wakil Rektor Bidang Akademik, Penelitian dan Kemahasiswaan
2. Kepala Biro SDM dan Organisasi
3. Ka. Prodi Teknik Mesin
4. Arsip

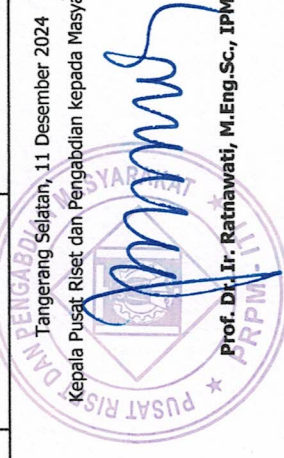
USULAN KEGIATAN PENGABDIAN MASYARAKAT PROGRAM STUDI TEKNIK MESIN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2024/2025
INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

Lampiran Surat Tugas Pengabdian Masyarakat
 Nomor: 009/ST-PkM/PRPM-ITI/XII/2024
 Tanggal 09 Desember 2024

No.	Topik Abdimas	Bidang	Tingkat (Lokal/Nasional /Internasional)	Nama Tim (ketua & anggota harus beda bidang maksimum 3)	Sumber Dana (Pemerintahan, Swast a/ Perguruan Tinggi, Mandiri, Hibah Dikti)	Jumlah Dana (Rp) (Dana minimum Rp. 5.000.000 jika lebih dari batas minimum harap melampirkan bukti kontrak)	Keterlibatan Prodi / Institusi Lain (Lampirkan Bukti)	Keterlibatan Mahasiswa (Nama-No NIM) / Staff / Alumni
1	Peningkatan Efisiensi Kerja Operator Proses Perlakuan Panas pada Industri Manufaktur	Engineering & Technology	Nasional	Prof. Dr. Ir. Dwita Suastiyanti, M.Si., IPM., Asean.Eng	Mandiri	8.000.000	PT. Sentra Teknika Prima	Galih Mahesa Fitriadhy (NRP: 1122200008)
2	Penyusunan RencanaKebutuhan Bahan Baku Industri dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas	Engineering & Technology	Nasional	Ir. J. Victor Tuapetel, S.T., M.T., PhD., IPM., ASEAN.Eng	Kementerian Perindustrian	60.000.000	PT. Sucofindo Tbk	Ifan Hadi Basit (NRP: 1122200023)
3	Identifikasi Permasalahan UMKM Dodol di Kota Tangerang Selatan untuk Mencapai Kriteria Produk Unggulan Pangan Daerah	Engineering & Technology	Lokal	Ketua: Ir. Yenny Widianty, S.T., M.T., IPU Anggota: 1. Dr. Ir. Iyus Hendrawan, S.T., M.T., IPU., ASEAN.Eng 2. Dra. Ir. Perak Samosir, M.Si., IPU	Mandiri	5.000.000	PSPPI ITI	Galih Mahesa Fitriadhy (NRP: 1122200008)
4	Disain Alat Peniris Minyak Kapasitas 10 Kg untuk Industri Makanan yang Lebih Sehat	Engineering & Technology	Lokal	Dipl. Ing. Mohammad Kurniadi Rasyid	Mandiri	5.000.000	Tidak ada	Muhammad Peny Anugrah Harianto (NRP: 1122523007)
5	Meminimalkan Downtime Mesin Milling	Engineering & Technology	Lokal	Dr. Pathya Rupajati, S.T., M.T	Mandiri	5.000.000	Tidak ada	Muhammad Peny Anugrah Harianto (NRP: 1122523008)

Tangerang Selatan, 11 Desember 2024

Kepala Pusat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat



Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc., IPM

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kesempatan sehingga Laporan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan dalam rangka memenuhi Beban Kerja Dosen Program Studi Teknik Mesin Institut Teknologi Indonesia.

Oleh sebab itu kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam proses pelaksanaan dan penyusunan Laporan PkM ini:

- Ibu Prof. Dr. Ir. Ratnawati, M.Eng.Sc., IPM, selaku Kepala Pusat Riset dan Pengabdian Masyarakat, Institut Teknologi Indonesia, atas dukungan yang diberikan.
- Program Studi Teknik Mesin, Institut Teknologi Indonesia yang selalu memberikan semangat, arahan, diskusi, motivasi serta dukungan.

Semoga Laporan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dapat bermanfaat bagi Sivitas Akademika Institut Teknologi Indonesia dan masyarakat luas.

Tangerang Selatan, 3 Maret 2025

J. Victor Tuapetel

DAFTAR ISI

Halaman Judul	
Halaman Pengesahan	
Surat Tugas	
Kata Pengantar	
Daftar Isi	

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1	Latar Belakang	1
1.2	Dasar Hukum	2
1.3	Maksud dan Tujuan Kegiatan	3
1.3.1	Maksud Kegiatan	3
1.3.2	Tujuan Kegiatan	3

BAB 2 PENDEKATAN DAN METODOLOGI

2.1	Pendekatan	4
2.1.1	Komoditas Daging	4
2.2	Neraca Komoditas	5
2.3	Metodologi	8
2.3.1	Jenis dan Sumber Data	8
2.3.2	Tempat dan Waktu	8
2.3.3	Metode Analisis Data.....	8

BAB 3 GAMBARAN UMUM KOMODITAS

3.1	Pohon Industri Daging	10
3.2	Produksi Daging Sapi	12
3.3	Impor Daging Sapi	15
3.4	Kebutuhan Daging Sapi	16
3.5	Perkembangan Terakhir Kondisi Daging Sapi	19

BAB 4 HASIL VERIFIKASI DAN ANALISA DATA KOMODITAS DAGING

4.1	Aspek Legalitas	22
4.2	Aspek Tenaga Kerja	25
4.3	Aspek Energi	26
4.4	Aspek Pembelian Bahan Baku	30
4.5	Aspek Produksi	39
4.6	Aspek Penggunaan Bahan Baku	43
4.7	Aspek Pemasaran	48
4.8	Aspek Stok Bahan Baku dan Produk	51

BAB 5 RENCANA KEBUTUHAN INDUSTRI TAHUN 2024

5.1.	Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Perusahaan	55
5.2.	Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Sektor Industri	56
5.3.	Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Komoditas.	57

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Penyediaan pangan yang memadai, baik jumlah maupun kualitasnya bagi seluruh penduduknya sehingga dapat memenuhi standar hidup yang layak, merupakan kewajiban negara. Undang-undang Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan mengamanatkan bahwa pemenuhan pangan sebagai kebutuhan dasar manusia diselenggarakan berdasarkan kedaulatan pangan, kemandirian pangan dan ketahanan pangan.

Undang-undang Pangan tidak hanya berbicara tentang pemenuhan pangan seluruh rakyat Indonesia sampai tingkat perseorangan dengan harga yang wajar (*food security*), namun juga memperjelas cara pencapaiannya, yaitu dengan memanfaatkan secara optimal potensi sumber daya alam, manusia, sosial, ekonomi, dan kearifan lokal secara bermartabat (*food resiliency*); dan menentukan kebijakan pangan secara mandiri dan berdaulat (*food sovereignty*).

Pemerintah melalui Peraturan Presiden Nomor 83 tahun 2017 tentang Kebijakan Strategis Pangan dan Gizi, telah menetapkan Rencana Aksi Nasional Pangan dan Gizi yang didalamnya terdapat kebijakan perbaikan gizi masyarakat dan peningkatan aksesibilitas pangan yang beragam. Keragaman aksesibilitas pangan dapat diperoleh melalui pengolahan komoditas pangan oleh industri untuk menghasilkan produk pangan yang bergizi bagi masyarakat.

Pengembangan industri pangan dalam kerangka yang lebih spesifik diatur melalui Peraturan Pemerintah Nomor 14 tahun 2015 tentang Rencana Induk Pembangunan Industri Nasional (RIPIN) 2015 – 2035, dimana industri pangan dimasukkan sebagai salah satu industri prioritas.

Melalui penerbitan Undang-undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja, kebijakan ekspor dan impor komoditas dilakukan melalui penetapan neraca komoditas, sehingga akan diketahui kondisi *supply* dan *demand* setiap

komoditas.

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 32 Tahun 2022 tentang Neraca Komoditas, dimana salah satu tujuan penyusunan Neraca Komoditas adalah menyediakan data yang akurat dan komprehensif sebagai dasar penyusunan kebijakan ekspor dan impor, dalam rangka menjamin ketersediaan bahan baku bagi industri. Oleh karena itu perlu dilakukan penyusunan Rencana Kebutuhan bahan baku Industri (RKI) sebagai salah satu upaya untuk memberikan jaminan pemenuhan kebutuhan lima komoditas bahan baku industri, yaitu gula, ikan, beras (beras pecah dan beras ketan pecah), daging dan jagung dalam rangka neraca komoditas.

1.2 Dasar Hukum

Dasar hukum kegiatan Penyusunan Rencana Kebutuhan Komoditas Gula, Daging, Perikanan, Beras Pecah, Beras Ketan Pecah dan Jagung Untuk Industri Dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas antara lain:

- 1) Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian;
- 2) Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja;
- 3) Peraturan Pemerintah RI Nomor 14 Tahun 2015 tentang Rencana Induk Pembangunan Industri Nasional Tahun 2015 - 2035;
- 4) Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko;
- 5) Peraturan Pemerintah Nomor 26 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Pertanian;
- 6) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Perindustrian;
- 7) Peraturan Pemerintah Nomor 29 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Perdagangan;
- 8) Peraturan Presiden Nomor 32 Tahun 2022 tentang Neraca Komoditas;
- 9) Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;

- 10) Peraturan Lembaga LKPP Nomor 12 Tahun 2021 tentang Peraturan Lembaga Nomor 9 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelaksanaan Pengadaan Barang/Jasa Melalui Penyedia;
- 11) Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 8 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Perindustrian; dan
- 12) Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 25 Tahun 2022 tentang Kebijakan dan Pengaturan Impor.
- 13) Peraturan Menteri Keuangan Nomor 6 Tahun 2022 tentang Penetapan Sistem Klasifikasi Barang Dan Pembebanan Tarif Bea Masuk Atas Barang Impor.

1.3 Maksud Dan Tujuan Kegiatan

1.3.1 Maksud Kegiatan

Maksud pelaksanaan kegiatan Penyusunan Rencana Kebutuhan Komoditas Daging, Untuk Industri Dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas adalah menyusun Rencana Kebutuhan Bahan Baku Industri (RKI) komoditas daging untuk bahan baku industri dalam neraca komoditas.

1.3.2 Tujuan Kegiatan

Tujuan kegiatan Penyusunan Rencana Kebutuhan Komoditas Daging Untuk Industri Dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas yaitu:

- 1) Melakukan verifikasi, validasi dan menganalisis kebutuhan komoditas daging sebagai bahan baku sesuai dengan kebutuhan produksi dan kapasitas produksi industri.
- 2) Menyusun bahan usulan Rencana Kebutuhan Industri (RKI) masing-masing perusahaan industri untuk tahun 2024 termasuk kebutuhan bahan baku daging yang diimpor.
- 3) Menyusun peta komoditas daging sebagai bahan baku dan bahan penolong bagi industri dilihat dari jenis, jumlah, pasokan dan pemasaran komoditas gula, ikan, beras (beras pecah dan beras ketan pecah), daging dan jagung sebagai bahan pertimbangan penyusunan kebijakan.
- 4) Melakukan *updating* data industri daging dan menganalisis kebutuhan bahan baku dan bahan penolong terkait penyusunan neraca komoditas.

BAB II

PENDEKATAN DAN METODOLOGI

2.1 Pendekatan

Pendekatan terhadap maksud, tujuan dan ruang lingkup yang terdapat dalam Kerangka Acuan Kerja bertujuan untuk memahami dan menganalisis kegiatan sehingga menghasilkan kerangka pikir yang relevan dalam pelaksanaan kegiatan. Dengan melakukan pemahaman dan analisa dihasilkan interpretasi terhadap substansi kegiatan yang dimaksud. Hal tersebut membantu dalam menentukan proses rencana kerja serta mekanisme pelaksanaan kegiatan.

2.1.1 Komoditas Daging

Daging sapi sebagai salah satu produk pangan yang dapat memenuhi kebutuhan protein hewani, menjadi salah satu komoditi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Sebagai salah komoditi penting dalam konsumsi masyarakat Indonesia, komoditas daging perlu mendapat perhatian khusus, terutama dari sisi pasokan, baik untuk konsumsi langsung masyarakat langsung maupun untuk konsumsi bagi industri pengolahan daging di Indonesia.

Industri pengolahan daging merupakan salah satu industri yang berkembang cukup pesat beberapa tahun terakhir. Hal ini terlihat dari pertumbuhan produksi olahan daging dari tahun ke tahun. Kemenperin mencatat, sektor industri pengolahan daging tumbuh mencapai 28,87 persen pada 2019, dengan volume produksi sebesar 242.791 ton. Produksi yang terus meningkat diikuti dengan peningkatan bahan baku dengan harga yang kompetitif, hal ini yang cukup menekan industri karena faktor harga bahan baku daging yang fluktuatif dan suplai yang inkonsisten.

Potensi pasar produk olahan daging, sebagian besar berasal dari masyarakat *middle class income*, dimana permintaan ini diharapkan akan dapat terus mendorong adanya kenaikan belanja dan konsumsi masyarakat terhadap produk olahan daging. Permintaan produk makanan daging olahan tumbuh seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat dan berubahnya pola konsumsi masyarakat yang semakin menyukai produk-produk makanan *ready to eat* dan *ready to meal*.

Pertumbuhan permintaan produk olahan daging, belum diikuti dengan dukungan pemenuhan bahan baku daging yang kompetitif. Suplai daging sapi/kerbau untuk industri masih berasal dari impor dikarenakan suplai dalam negeri belum bisa

memenuhi spesifikasi industri. Kebutuhan bahan baku daging merah untuk industri pengolahan daging dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu *industrial cut (manufacturing meat)* dan *secondary cut*. Pemenuhan kebutuhan *manufacturing meat* semuanya berasal dari impor, karena produsen lokal belum bisa memenuhi spesifikasi khusus dari *manufacturing meat*. Untuk *secondary cut* bisa dipenuhi dari lokal, namun harganya tidak kompetitif apabila dipakai sebagai bahan baku industri, sehingga bahan baku ini dipenuhi dari impor.

Manufacturing meat atau daging industri yaitu tetelan 55 - 95 CL (*chemical lean*), daging dadu, dan daging giling. Menurut Permentan No. 139 tahun 2014, Daging Industri (*manufacturing meat*) adalah bagian daging selain daging potongan primer, daging potongan sekunder dan daging variasi, yang terdiri atas tetelan (trimming) 65 CL sampai dengan 95 CL, daging giling (*disnewedminced meat*), dan daging kotak (*diced meat*) untuk keperluan industri. CL adalah kepanjangan dari *chemical lean* yaitu daging hasil olahan dan bukan daging sapi murni yang memiliki kandungan *fat* (lemak) yang ada dalam daging, misalnya 85CL berarti kandungan lemaknya 15% daging murninya hanya 85%.

Daging potongan sekunder (*secondary cut*) adalah potongan daging yang memiliki keempukan, *juiciness* dan kualitas terbaik, berupa potongan daging dengan tulang dan tanpa tulang yang berasal dari ternak ruminansia dalam bentuk segar dingin (*chilled*) dan beku (*frozen*). *Secondary cut type A-B*, yang biasa dikenal dengan sebutan samcan, tanjung, sengkel, gandik, sampil, dan pendasar.

Daging Variasi (*variety/fancy meats*) adalah bagian daging selain daging potongan primer, daging potongan sekunder, dan daging industri berupa potongan daging dengan tulang dan tanpa tulang dalam bentuk segar dingin (*chilled*) dan beku (*frozen*) yang berasal dari ternak ruminansia, yang terdiri dari buntut (*tail*) dan lidah (*tounge*) serta jenis potongannya.

2.2 Neraca Komoditas

Penyusunan neraca komoditas perlu dilakukan untuk mendukung Jaminan suplai bahan baku dan bahan penolong industri. Diharapkan dari kegiatan ini, dapat diperoleh data kebutuhan bahan baku industri secara spesifik serta suplai yang bisa dipenuhi dari dalam negeri. Data-data tersebut akan menjadi bahan pertimbangan

pada rapat koordinasi teknis penetapan neraca komoditas di Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian.

Melalui penerbitan UU No. 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja, kebijakan ekspor dan impor komoditas dilakukan melalui penetapan neraca komoditas, sehingga akan diketahui kondisi supply dan demand tiap komoditas. Oleh karena itu perlu dilakukan penyusunan neraca komoditas melalui verifikasi industri untuk mengetahui kebutuhan dan suplai bahan baku industrinya. Penyusunan neraca komoditas secara komprehensif dan akurat sangat penting dalam memberikan jaminan ketersediaan bahan baku bagi industri.

UU Cipta Kerja mengamatkan penyederhanaan, percepatan dan transparansi perizinan serta kemudahan berusaha dalam rangka peningkatan ekosistem investasi dan kegiatan berusaha, sedangkan PP Perdagangan mengamanatkan penataan kewenangan, perizinan dan sanksi untuk memberikan kepastian hukum dan kemudahan bagi dunia usaha sehingga dapat meningkatkan investasi.

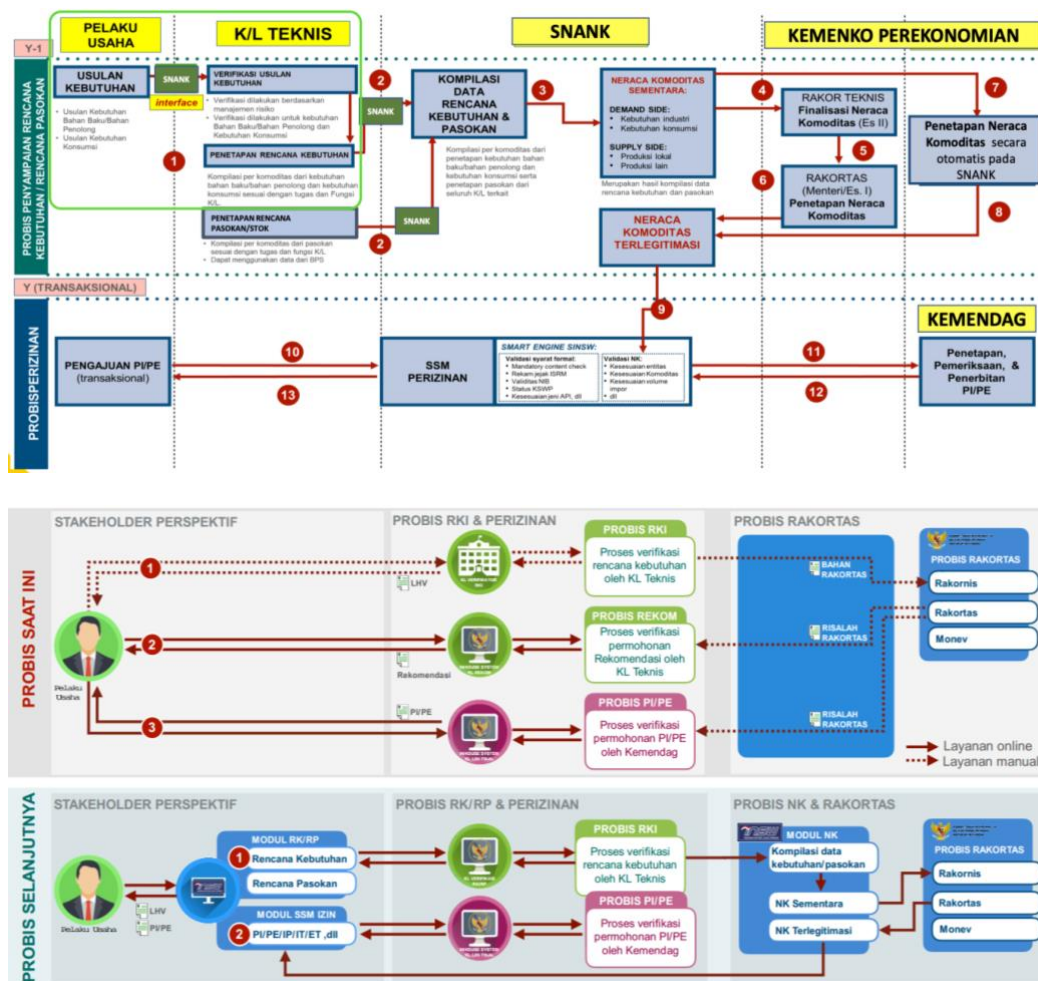


Gambar 2.1 Prinsip Dasar Sistem Nasional Neraca Komoditas

Amanat UU Cipta Kerja ini merupakan sebagai pengendalian ekspor dan impor, oleh sebab itu nantinya penerbitan perizinan berdasarkan dengan Neraca Komoditas yang bertujuan agar pemberian perijinan impor dan ekspor berlaku secara transparan berdasarkan data yang akurat, penerbitan PE/PI akan dilakukan berdasarkan neraca komoditas yang disusun dalam satu *dashboard* yang penyusunannya melibatkan semua K/L yang terkait, selain itu dalam PP 29/2021 hal tersebut diamankan dalam PP 5/2021, PP 27/2021 dan PP 28/2021.

Prinsip Dasar Sistem Nasional Neraca Komoditas, antara lain:

- SINASNK tidak menghilangkan kewenangan K/L dalam menjalankan tugas dan fungsi untuk pengembangan, pembinaan dan pengawasan di sektor masing-masing
- Rekomendasi yang selama ini bersifat transaksional disusun dengan lebih terencana dan strategis dalam penetapan rencana kebutuhan dan penetapan rencana pasokan oleh K/L dan akan dituangkan dalam SINASNK
- Melalui SINASNK pengaturan kebijakan ekspor/impur dilakukan secara komprehensif dengan melibatkan semua K/L terkait dari hulu ke hilir
- Pelayanan perizinan ekspor/impur dilakukan melalui sistem tunggal yang terintegrasi (SINASNK)
- Sistem SINASKL akan menjadi interface pelayanan ekspor/impur dan data dan informasi yang diajukan pelaku usaha akan didistribusikan ke sistem K/L terkait sesuai dengan tugas masing-masing.



Gambar 2.2 Proses Bisnis Sistem Nasional Neraca Komoditas

2.3 Metodologi

2.3.1 Jenis Dan Sumber Data

Data yang akan digunakan dalam kegiatan ini adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan survey atau verifikasi baik itu verifikasi ondesk ataupun lapangan serta FGD yang dilakukan bersama dengan para pelaku terkait, sedangkan data sekunder diperoleh dari statistik ekspor-impor, seperti statistik produksi komoditas daging berita media masa nasional dan internasional, jurnal-jurnal nasional-internasional terkait dan dokumen-dokumen terkait lainnya.

2.3.2 Tempat dan Waktu

Kegiatan Penyusunan Rencana Kebutuhan Komoditas Daging Untuk Industri Dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas berpusat di Provinsi DKI Jakarta, untuk pelaksanaan rapat penyusunan laporan pendahuluan, laporan antara, dan laporan akhir serta FGD di Jawa Barat. Sedangkan verifikasi terbagi menjadi dua yaitu verifikasi secara ondesk dan onsite secara sampling kepada industri pengolahan daging yang berlokasi di Provinsi Banten, DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, DI Yogyakarta, Jawa Timur, Bali, Lampung, Sumatera Selatan, Sumatera Utara, Kepulauan Riau, Sulawesi Selatan dan Nusa Tenggara Barat.

Pelaksanaan kegiatan ini akan berlangsung dalam waktu 4 (empat) bulan yang dimulai dari tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 7 Desember 2023.

2.3.3 Metode Analisis Data

Metode analisis yang akan dilakukan dalam kajian ini antara lain:

1. Analisis kesesuaian (Gap Analysis) untuk melihat tingkat kesesuaian antara perencanaan dengan realisasi yang dilakukan oleh setiap industri dan melihat tingkat kepatuhan industri pengolahan komoditas gula, perikanan, beras, daging dan jagung.
2. Analisis neraca komoditas perikanan, gula, beras, jagung dan daging untuk melihat bagaimana pasokan bahan baku (supply), permintaan bahan baku (demand), produk yang dihasilkan oleh industri dan tingkat konsumsi produk (domestik dan ekspor).
3. Analisis isu-isu aktual terkait komoditas perikanan, gula, beras, jagung dan daging. Analisis ini dilakukan dengan analisis konten yang ada di media online serta jurnal-jurnal ilmiah di tingkat nasional dan internasional.

4. Analisis deskriptif, metode deskriptif merupakan suatu metode dalam meneliti status suatu kondisi pada masa sekarang. Tujuan metode ini adalah untuk membuat deskripsi secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki (Mohammad Nazir, 1988).

BAB III

GAMBARAN UMUM KOMODITAS DAGING

Sapi (dan Kerbau) potong merupakan komoditas peternakan utama sebagai penyediaan daging, dari sisi volume sapi potong berada pada posisi kedua setelah ayam broiler dalam menyediakan daging untuk konsumsi. Tahun 2021 daging sapi memberikan kontribusi hingga 10,7% terhadap produksi daging nasional (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2022). Secara umum kebutuhan daging sapi sekitar 30% - 40% masih disuplai oleh impor daging maupun impor lembu bakalan.

3.1 Pohon Industri Daging

Pohon industri merupakan suatu diagram yang menggambarkan mengenai produk turunan dari suatu komoditas dan komponen pembentuknya suatu produk, berdasarkan pohon industri untuk sapi terlihat bahwa daging sapi banyak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, sebagaimana terlihat pada Gambar 3.27

Sesuai dengan pohon industrinya, untuk daging sapi turunan utamanya adalah makanan olahan, yang antara lain terdiri dari Bakso, Sosis, Nugget dan lain sebagainya. Adapun penjelasan dari masing-masing produk daging olahan adalah sebagai berikut:

a. Bakso (*Meat Ball*)

Bakso adalah olahan dari daging yang merupakan kuliner Tionghoa-Indonesia yang terbuat dari daging giling dicampur dengan tepung tapioka atau bahan pengisi dan racikan bumbu/ rempah dengan menggunakan metode pengolahan perebusan. Bakso dapat diawetkan dalam jangka waktu yang lama menggunakan metode pembekuan ataupun dapat disajikan secara langsung.

b. Nugget

Nugget adalah produk olahan yang terbuat dari daging ayam maupun sapi memiliki cita rasa yang gurih, dilapisi dengan tepung roti, dan berwarna kuning keemasan. Nugget dapat dibekukan sebagai bahan pangan yang memiliki masa simpan cukup lama. Secara garis besar nugget dibuat melalui beberapa metode pertama adalah penggilingan, pencampuran, pelapisan.

c. Sosis

Sosis biasanya dibuat dari daging ayam maupun sapi. Sosis merupakan pangan yang terbuat dari daging yang dihaluskan, lemak, rempah atau bumbu

dan dibungkus dalam selongsong dapat berupa usus hewan maupun dengan bahan sintetis yang diawetkan dengan cara pembekuan ataupun pengasapan.

d. Dendeng Daging Sapi

Dendeng merupakan produk olahan yang terbuat dari irisan daging tipis dan dibumbui menggunakan rempah asam, masis dan asin kemudian dikeringkan dengan pemanasan atau pengasapan dan dijemur dibawah panas matahari. Rasa dendeng gurih, asin, dan manis. Dendeng dapat disimpan pada waktu yang lama.

e. Kornet

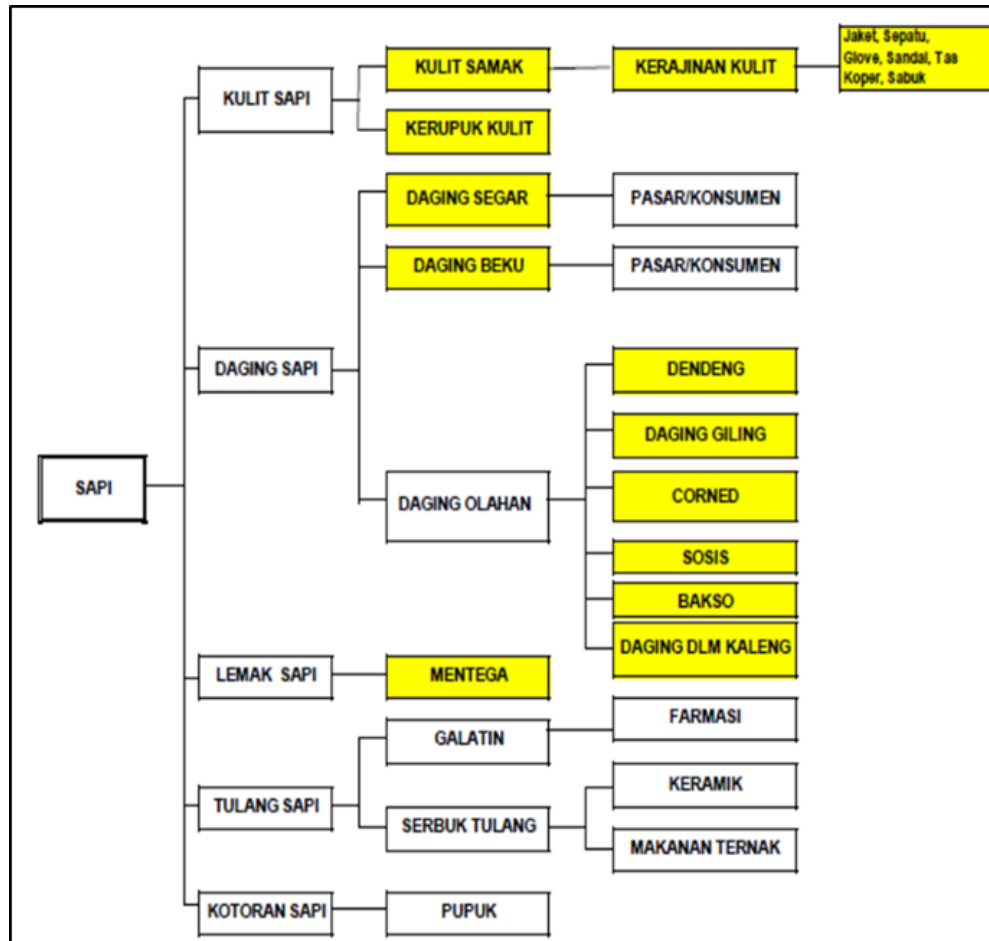
Kornet merupakan daging sapi ataupun ayam yang diawetkan dengan garam kemudian direbus sehingga potongan daging bertekstur terdapat serat-serat yang memanjang. Kornet yang ada dipasaran biasanya dikemas dalam kaleng ataupun plastik dalam bentuk produk awetan tanpa dibekukan. Kornet biasanya diolah menjadi kornet goreng menggunakan campuran telur ayam

f. Daging Asap

Metode pengasapan merupakan salah satu metode pengawetan untuk daging merah yang dikembangkan dari zaman prasejarah. Tujuan pengasapan ini adalah memperpanjang masa simpan produk hewani dengan menggunakan asap sebagai antibakteria yang dapat diserap. Metode pengasapan sendiri dapat memberi citra rasa khas pada daging dan aroma lebih disukai. Pengasapan menggunakan bahan bakar kayu dan pemanasan produk olahan secara nerkala yang diletakan dekat dengan sumber panas.

g. Abon

Abon merupakan produk olahan asal daging, yang pembuatannya menggunakan proses perebusan, pencampuran bumbu, digoreng dan diperas minyaknya biasanya berwarna kuning kecoklatan dan memiliki rasa manis. Tekstur abon seperti kapas karena biasanya daging disuirdengan halus, abon biasanya awet sampai berbulan-bulan karena proses pembuatanya ditiriskan dari minyak hingga kering.



Gambar 3.1 Pohon Industri Sapi

3.2 Produksi Daging Sapi

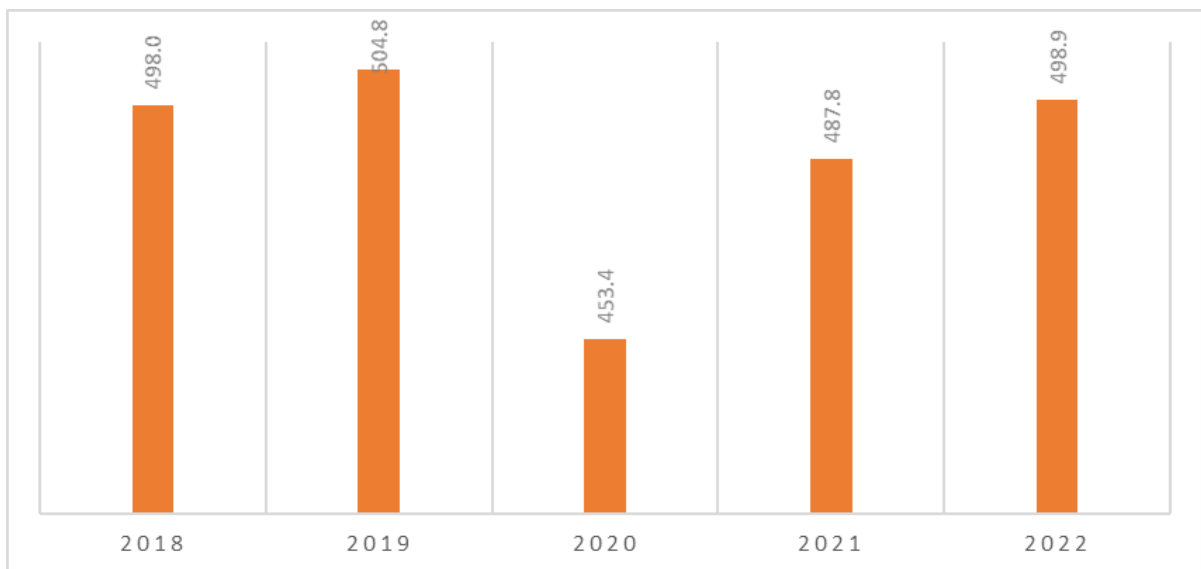
Populasi sapi potong dalam kurun waktu beberapa tahun belakangan ini meningkat dengan pesat. Menurut data Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan Tahun 2021, populasi sapi potong di Indonesia saat ini mencapai 18,0 juta ekor, meningkat sekitar 2,8% dari populasi tahun 2020 sebanyak 17,5 juta ekor. Pada tahun 2022 berdasarkan angka sementara diperkirakan populasi sapi potong akan mencapai 18,6 juta ekor atau meningkat 3,5%.

Selama periode 5 tahun terakhir, pertumbuhan tertinggi diperkirakan terjadi di tahun 2022 yaitu sebesar 3,5%, pertumbuhan ini sangat signifikan terjadi di luar Pulau Jawa sebesar 4,5%, sedangkan di Pulau Jawa hanya 2,2%.

Produksi daging sapi adalah produksi karkas ditambah dengan *edible oval* (bagian yang dapat dimakan, termasuk jeroan). Perkembangan produksi daging sapi nasional lima tahun terakhir (2018 – 2022) cenderung masih terjadi peningkatan, yaitu rata-rata naik sebesar 0,7% per tahun. Rendahnya pertumbuhan produksi daging karena penurunan produksi daging terjadi pada tahun 2020. Pada tahun 2020 sekitar Bulan Maret pandemi Covid-19 melanda Indonesia, berakibat produksi

daging turun sebesar -10,2% dari 505 ribu ton menjadi 453 ribu ton. Pada tahun 2021 pandemi Covid-19 masih berlangsung, namun produksi daging sapi kembali meningkat menjadi 487 ribu ton atau naik sebesar 7,6% (Outlook Daging Sapi 2022, Pusdatin Kementerian Pertanian dan Peternakan Dalam Angka 2022, BPS).

Melihat perbandingan angka populasi sapi potong dan produksi daging sapi di Jawa dan Luar Jawa, populasi di luar Jawa lebih banyak dibandingkan dengan di Jawa namun produksi daging sapi di Jawa lebih tinggi dibandingkan di luar Jawa, hal ini karena penduduk di Jawa lebih banyak. Selama ini populasi sapi di luar Jawa selain untuk memenuhi kebutuhan di wilayah sendiri juga menopang kebutuhan sapi bakalan potong di Jawa dan Sulawesi, terutama dari Provinsi Nusa Tenggara Timur dan Nusa Tenggara Barat. Disamping itu angka produksi sangat dipengaruhi oleh konsumsi per kapita daging sapi, karena jumlah penduduk di Jawa lebih tinggi dari Luar Jawa, maka produksi daging di Jawa juga lebih tinggi, produksi daging nasional dalam ribu ton adalah sebagaimana Gambar 3.28.



Gambar 3.2 Produksi Daging Nasional (ribu ton)

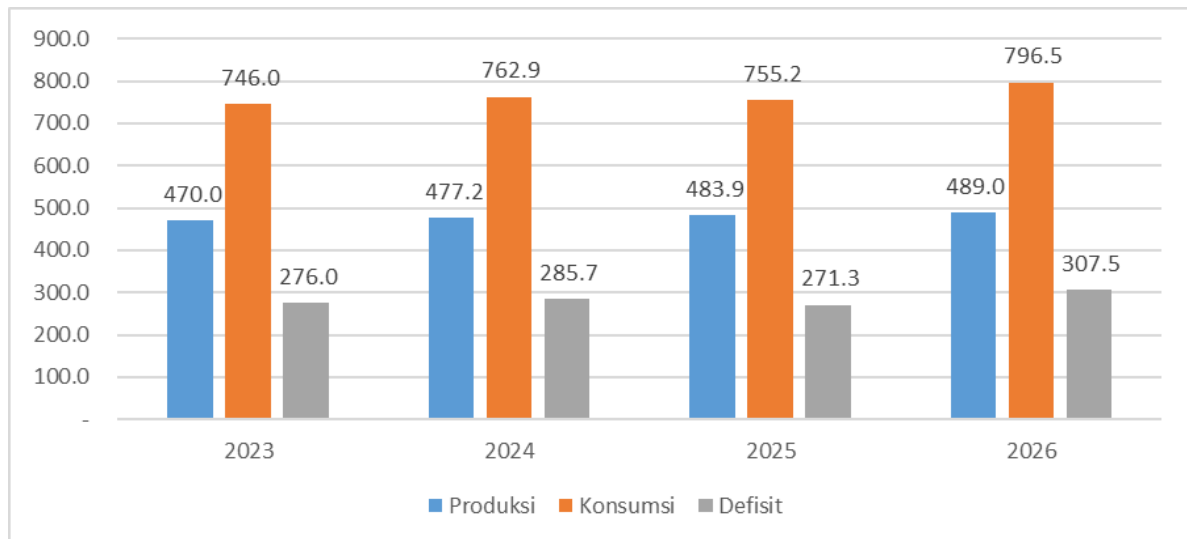
Sumber: Pusdatin Kementan, 2022

Proyeksi produksi daging sapi yang dilakukan melalui perhitungan potensi produksi, siap produksi, dan konversi setiap ekor sapi ke daging, yaitu melakukan estimasi jumlah potensi produksi dikalikan dengan *meat yield*, dimana *meat yield* adalah daging murni tanpa tulang, ditambah jeroan, ditambah dengan daging variasi, untuk perhitungan produksi daging ini *meat yield* yang digunakan untuk sapi potong adalah sebesar 177,2 kg/ekor.

Berdasarkan perhitungan di atas pada tahun 2022 produksi daging sapi potong diperkirakan sebesar 440,7 ribu ton dalam bentuk Meat Yield. Pada tahun 2023 diperkirakan produksi daging sapi potong turun menjadi 437,7 ribu ton atau turun 0,7%. Tetapi tahun 2024-2026, produksi kembali meningkat sehingga tahun 2024 produksi diperkirakan mencapai 455,7 ribu ton, tahun 2025 kembali naik mencapai 453,3 ribu ton, dan tahun 2026 diperkirakan naik kembali menjadi 459,2 ribu ton. Rata-rata pertumbuhan produksi daging sapi potong selama tahun 2022 – 2026 sebesar 1,04% per tahun (Outlook Daging Sapi 2022, Pusdatin – Kementerian Pertanian).

Analisis proyeksi konsumsi daging sapi dilakukan berdasarkan data konsumsi yang bersumber dari Survei BPS. Proyeksi konsumsi daging lembu merupakan fungsi dari respon konsumsi daging sapi tahun sebelumnya, harga riil daging lembu, harga riil daging ayam ras sebagai bahan substitusi daging sapi dan trend perubahan konsumsi.

Hasil estimasi menunjukkan konsumsi daging sapi diperkirakan cenderung akan meningkat secara perlahan pada tahun 2022-2026. Pada tahun 2023 konsumsi daging sapi diestimasi sebesar 2,68 kg/kapita/tahun, konsumsi ini meningkat dibandingkan dengan tahun 2022 yang mencapai 2,62 kg/kapita/tahun atau naik 2,1% dampak pandemi Covid-19 yang sudah mulai mereda. Pada tahun 2024 konsumsi juga akan naik sebesar 1,0% menjadi 2,70 kg/kapita/tahun, pada tahun 2025 dan tahun 2026 juga masih menunjukkan peningkatan tetapi dengan persentase peningkatan yang sangat kecil, masing-masing sebesar 0,7% dan 1,9%. Pertumbuhan konsumsi daging sapi meningkat karena pada saat ini ada trend perubahan peningkatan konsumsi yang disebabkan pertumbuhan ekonomi yang positif, sehingga meningkatkan pendapatan dan konsumsi. Pertumbuhan konsumsi daging sapi diproyeksikan sebesar 1,4% per tahun. Meningkatnya konsumsi total diduga karena kebutuhan daging sapi untuk hotel dan industri kuliner semakin tinggi.



Gambar 3.3 Proyeksi Produksi-Konsumsi Daging (ribu ton)

Sumber: Pusdatin-Kementerian Pertanian, 2022

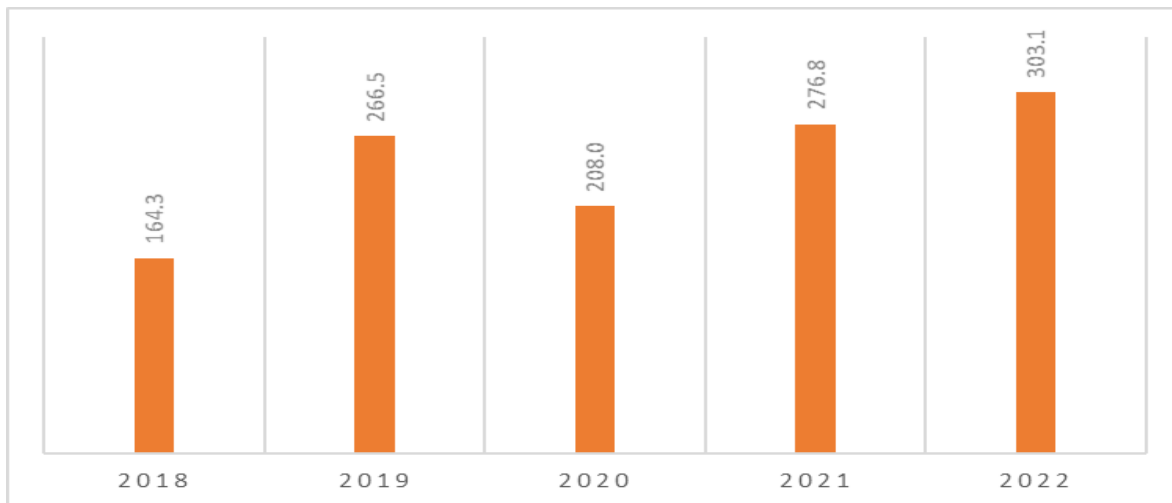
Dari analisis proyeksi produksi dan konsumsi, dapat dipastikan bahwa Indonesia sampai dengan beberapa tahun kedepan akan selalu mengalami defisit daging daging sapi yang harus dipenuhi melalui impor, baik daging sapi maupun sapi bakalan, proyeksi produksi dan konsumsi daging untuk periode 2023 – 2026 adalah sebagaimana terlihat pada Gambar 3.29.

3.3 Impor Daging Sapi

Jumlah volume impor pada periode tahun 2018 - 2021 berkisar antara 164 ribu ton sampai 276 ribu ton. Pada tahun 2022 impor daging sapi 284,4 ribu ton atau meningkat 1,03% dibandingkan tahun 2021, hal ini seiring dengan meningkatnya permintaan daging akibat meredanya Pandemi Covid-19.

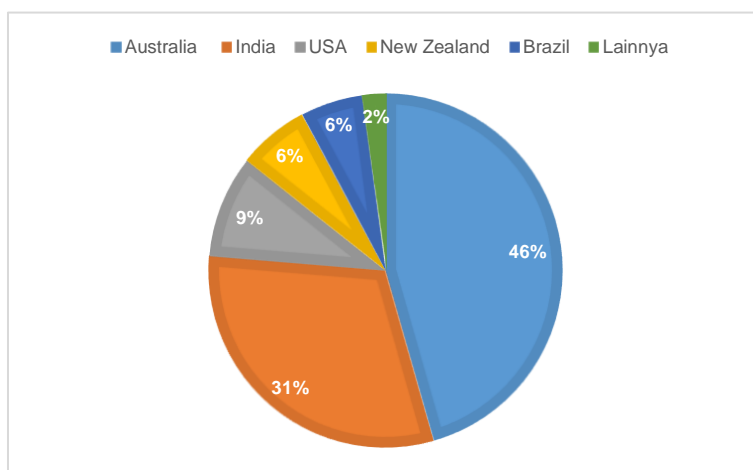
Perbandingan produksi daging yang berasal dari pemotongan sapi hidup, jika dibandingkan dengan volume impor daging, maka volume impor daging rata-rata sepuluh tahun terakhir sebesar 34%.

Impor daging Indonesia secara umum dibagi menjadi 2 bentuk yaitu daging sapi dan jeroan sapi. Komposisinya untuk daging sapi sebesar 78%, sementara jeroan sapi hanya 22%. Di negara-negara maju pada umumnya jeroan sapi tidak dikonsumsi, jadi yang dikonsumsi hanya daging saja, grafik realisasi impor daging dalam ribu ton terlihat sebagaimana Gambar 3.30.



Gambar 3.4 Impor Daging (dalam ribu ton)

Sumber: Pusdatin Kementan, 2022



Gambar 3.5 Negara Asal Impor Daging

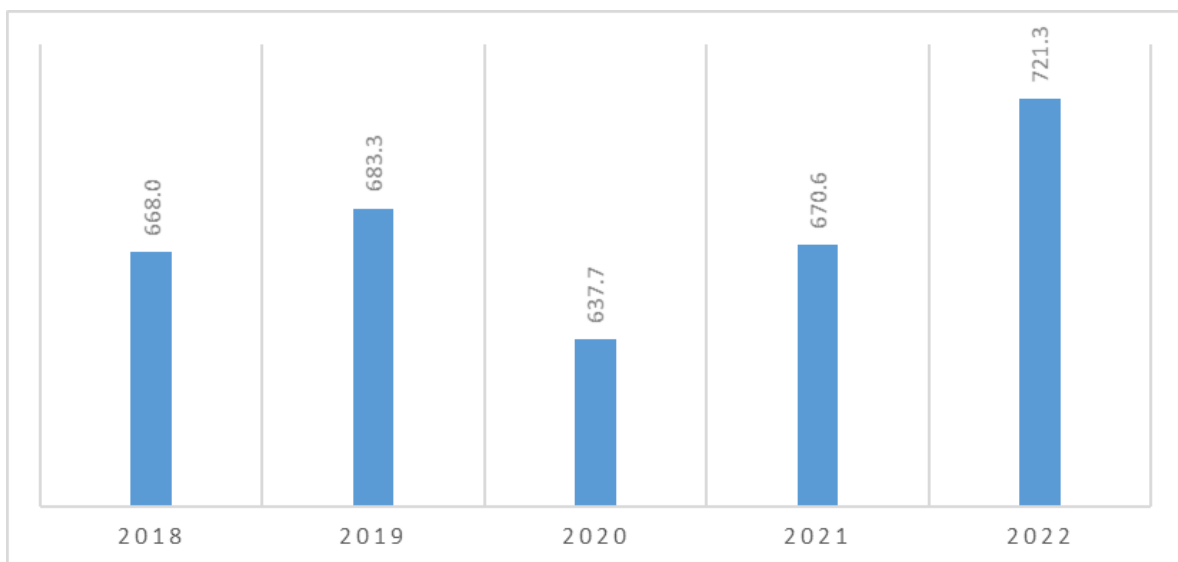
Pada tahun 2021 ada sebanyak 15 (lima belas) negara asal impor daging dan jeroan sapi Indonesia, namun hanya ada 5 (lima) negara terbesar sebagai negara asal impor dengan total kontribusi sebesar 98% dari total impor daging Indonesia. Dari total impor tahun 2021 sebesar 278,8 ribu ton, daging sapi sebesar 216,6 ribu ton dan jeroan sapi sebesar 62,2 ribu ton, Negara - negara asal impor daging tersebut adalah sebagaimana terlihat pada Gambar 3.31.

3.4 Kebutuhan Daging Sapi

Angka konsumsi daging sapi segar hasil Survey Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) dibedakan menjadi konsumsi daging sapi rumah tangga dan konsumsi daging sapi total (setara daging sapi). Konsumsi setara daging sapi adalah penjumlahan dari konsumsi daging sapi segar dan konsumsi daging olahan, yang telah dikonversi ke daging sapi segar. Daging sapi olahan antara lain meliputi abon, daging sapi

awetan, tetelan, soto/gule/rawon, sate/tongseng, bakso, daging goreng/bakar. Untuk selanjutnya dalam menghitung konsumsi daging sapi nasional dipergunakan konsumsi setara daging sapi dikalikan dengan jumlah penduduk.

Masyarakat Indonesia khususnya di wilayah pedesaan biasanya makan daging sapi pada saat ada perayaan/hajatan atau hari-hari besar keagamaan. Namun demikian masyarakat perkotaan sehari-hari makan daging sapi, baik yang dimasak di rumah, rumah makan, hotel maupun restoran. Indonesia masih kekurangan pasokan daging sapi, dan untuk mencukupi permintaan daging sapi terutama di kota-kota besar seperti Jakarta, Jawa Barat, Lampung dan sekitarnya, sebagian diperoleh dari impor, baik berupa sapi bakalan maupun daging dan jeroan sapi. Perkembangan konsumsi setara daging sapi per kapita masyarakat Indonesia dari tahun 2018 hingga tahun 2022 berfluktuasi dan tetapi cenderung naik rata-rata sebesar 1,6% per tahun. Pada periode ini puncak konsumsi tertinggi di tahun 2022 naik sebesar 6,5% yaitu dari 2,46 kg/kap/tahun di tahun 2021 menjadi 2,62 kg/kap/tahun di tahun 2022. Namun juga mengalami penurunan konsumsi cukup signifikan di tahun 2020 sebesar 7,8% yaitu dari 2,56 kg/kap/tahun tahun 2019 menjadi 2,36 kg/kap/tahun di tahun 2020. Hal ini merupakan dampak dari terjadinya pandemi Covid-19 yang terjadi sejak Bulan Maret 2020 sampai akhir tahun 2020. Pada tahun 2021 konsumsi daging kembali meningkat sebesar 4,24% menjadi 2,46 kg/kap/tahun.



Gambar 3.6 Konsumsi Daging Nasional (ribu ton)

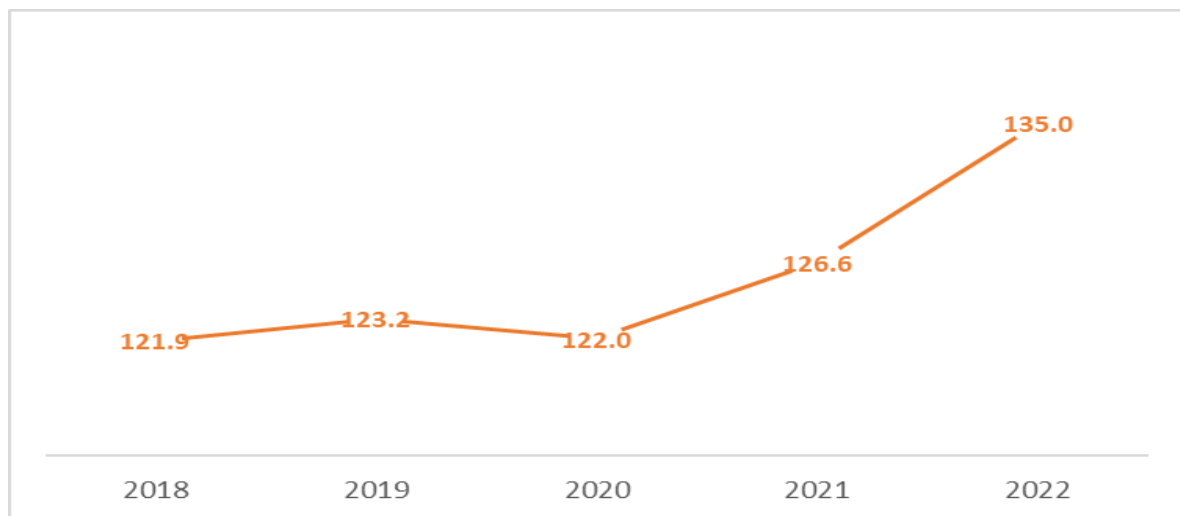
Sumber: Pusdatin Kementan, 2022

Selama lima tahun terakhir (2018-2022) konsumsi daging sapi rumah tangga meningkat 0,45% per tahun, atau lebih rendah dari kenaikan konsumsi daging sapi total. Konsumsi rumah tangga daging sapi segar tahun 2020 sebesar 0,43

kg/kap/tahun, turun 11,3% dari tahun 2019 sebesar 0,48 kg/kapita/tahun. Perbandingan konsumsi rumah tangga daging sapi dibandingkan dengan konsumsi total setara daging adalah 19% dan 81% merupakan daging konsumsi daging total. Hal ini berarti daging yang dimasak di rumah hanya sekitar 19%, sisanya 81% daging banyak dikonsumsi sebagai daging olahan atau daging siap saji, konsumsi daging nasional dalam ribu ton adalah sebagaimana Gambar 3.32.

Harga daging sapi di pasaran sangat beragam bergantung pada jenis dan kualitas daging, meskipun di tingkat pasar tradisional konsumen belum memperhatikan jenis daging yang akan dibeli, namun demikian secara umum terdapat sedikit perbedaan harga diantara jenis atau kualitas daging yang dipasarkan.

Perkembangan harga daging sapi di tingkat konsumen sejak tahun 2018 hingga tahun 2022 cenderung terus meningkat, rata-rata sebesar 3,1% per tahun. Peningkatan tertinggi tahun 2022 sebesar 6,6% menjadi Rp. 135.000/kg dari tahun 2021 sebesar Rp.126.600,-/kg. Harga daging sapi pada 5 tahun terakhir (2018 - 2022) cenderung naik, dari harga Rp 121.800,-/kg hingga menjadi Rp 135.000,-/kg dengan peningkatan sebesar 3,1% per tahun



Gambar 3.7 Harga Daging (dalam Rp ribu)

Penurunan harga daging kualitas I di tahun 2020, dipengaruhi oleh permintaan yang menurun akibat pandemi Covid-19. Peningkatan harga daging di tahun 2021 dan 2022 karena meningkatnya harga sapi bakalan impor dari Australia. Pelaku penggemukan sapi bakalan menyatakan bahwa harga sapi bakalan dari Australia meningkat dari US\$ 3,2 per kilogram berat hidup pada Juli 2020, menjadi US\$ 3,9 per kilogram berat hidup pada Januari 2021. Kemudian pada Bulan Mei 2021 naik

kembali menjadi US\$ 4,5/kg, atau naik 19,9% dibandingkan periode yang sama tahun sebelumnya.

Fenomena terjadinya lonjakan harga biasanya dikarenakan konsumsi daging yang tinggi di hari-hari besar keagamaan dan hari raya nasional, khususnya setiap menjelang puasa sampai lebaran. Realita di lapangan setelah lebaran harga tidak pernah kembali ke posisi awal dan menetap di harga barunya, dan hal ini berulang dari tahun ke tahun. Harga daging belum juga turun meskipun sudah masuknya daging impor beku yang harganya relatif lebih murah (harga daging sapi dunia tahun 2022, USD 5,8 – 6,2/Kg). Hal ini karena sebagian besar konsumen lebih menyukai daging sapi segar yang masih hangat, dibandingkan daging impor beku. Harga rata-rata daging pertahun dalam ribu rupiah adalah sebagaimana terlihat pada Gambar 3.33.

3.5 Perkembangan Terakhir Kondisi Daging Sapi

Terdapat beberapa kondisi pada tahun 2023 yang mempengaruhi jumlah populasi ternak sapi dan harga daging sapi, yaitu:

- a. Mewabahnya penyakit *Lumpy Skin Disease (LSD)* pada sapi lokal
LSD (Lumpy Skin Disease) adalah penyakit menular yang disebabkan oleh virus dari keluarga *Poxviridae*. Penyakit ini ditandai dengan munculnya benjolan pada kulit sapi, terutama pada bagian leher, punggung, dan perut. Selain benjolan, sapi yang terinfeksi LSD juga dapat mengalami demam, kehilangan nafsu makan, lesu, dan mengalami penurunan produksi susu. Virus ini menyebar melalui gigitan serangga seperti nyamuk dan lalat. Sapi yang terinfeksi akan mengalami periode inkubasi selama 5-14 hari sebelum timbul gejala. Penyebaran penyakit dapat terjadi secara cepat di antara sapi yang berada dalam kandang yang sama atau antara kandang yang berdekatan (Dinas Kesehatan Provinsi Lampung dan Kabupaten Kebumen, 2023).
- b. Adanya efek domino kebijakan repopulasi sapi di Australia
Pada tahun 2020 hingga 2022 Australia melakukan repopulasi terhadap ternak sapi sehingga adanya pembatasan jumlah ekspor sapi dari Australia. Karena terjadi kebakaran dan banjir yang hebat di Australia mengakibatkan terjadi penurunan jumlah sapi di Australia, yang kemudian pemerintah Australia membatasi ekspor baik ternak sapi maupun daging sapi.

Berkurangnya jumlah sapi dan daging yang diekspor oleh Australia sangat berdampak terhadap Indonesia karena 70% kebutuhan daging sapi dipasok melalui sapi bakalan dan daging sapi Australia. Selain itu dengan pembatasan ekspor sapi Australia ini mengakibatkan meningkatnya harga daging sapi dunia sebesar 33,8% menjadi USD 5,97/Kg.

Harga daging sapi Australia dilaporkan turun setelah sempat melambung cetak rekor. Harga sapi di utara Australia dilaporkan anjlok hingga setengahnya, sementara di selatan turun 30%. Di mana, harga kontrak sekitar 12 bulan lalu masih di US\$5 per kg, setara US\$1.500 per ekor. Akibat penurunan tajam dalam 6 bulan terakhir ini, peternak di Australia dilaporkan berusaha menahan dan tidak menjual ternaknya ke pasar. Di sisi lain, salah satu eksportir sapi di Australia menyoroti penurunan signifikan pembelian sapi bakalan oleh perusahaan penggemukan (*feedlotter*) di Asia Tenggara. Menyusul lonjakan harga yang sempat mencapai rekor. Hal ini tercermin dari menyusutnya pengiriman sapi hingga 35% tahun lalu dibandingkan tahun 2021. Seperti diketahui, Australia merupakan salah satu sumber utama impor daging sapi Indonesia. Seperti diketahui, Australia merupakan salah satu sumber utama impor daging sapi Indonesia. *Meat and Livestock Australia* (MLA) mencatat, ekspor sapi ke Indonesia sepanjang tahun 2021-2022 diprediksi mencapai 1,1 miliar dolar Australia, berkontribusi 7% terhadap nilai ekspor sapi Australia. Indonesia disebutkan sebagai pasar ekspor terbesar sapi Australia. Pada April 2022 lalu, harga daging sapi di Indonesia sempat rekor ke Rp180.000 per kg di tingkat konsumen.

Pada tahun 2023 akibat kebijakan repopulasi di Australia tahun 2020-2022 mengakibatkan populasi sapi bertambah sehingga daging sapi Australia dilaporkan turun setelah sempat melambung cetak rekor. Harga sapi di utara Australia dilaporkan anjlok hingga setengahnya, sementara di Selatan turun 30%. Pada tahun 2021 pengiriman sapi menyusut hingga 35%. Pada tahun 2023 terjadi penurunan tajam harga sapi hidup dan daging sapi dalam 6 bulan terakhir, peternak di Australia dilaporkan berusaha menahan dan tidak menjual ternaknya ke pasar. Di sisi lain, salah satu eksportir sapi di Australia menyoroti penurunan signifikan pembelian sapi bakalan oleh perusahaan penggemukan (*feedlotter*) di Asia Tenggara. (Sumber: Tabloid Sinar Tani; CNBC Indonesia 20/07/2023)

c. Wabah Antraks di Gunung Kidul

Antraks adalah penyakit bakterial bersifat menular akut pada manusia dan hewan yang disebabkan oleh bakteri *bacillus anthracis*. Ternak dapat terinfeksi penyakit antraks apabila memakan pakan atau meminum air yang terkontaminasi spora tersebut atau jika spora mengenai bagian tubuh yang luka. Ternak penderita dapat menulari ternak yang lain melalui cairan (eksudat) yang keluar dari tubuhnya. Cairan ini kemudian mencemari tanah sekelilingnya dan dapat menjadi sumber untuk munculnya kembali wabah di masa berikutnya. Spora bakteri *B. Anthracis* dilaporkan mampu bertahan sampai puluhan tahun di tanah dan hanya mati oleh pemanasan pada temperatur 100°C selama 20 menit atau pemanasan kering 140°C selama 30 menit. Bangkai ternak yang dicurigai menderita antraks tidak diajarkan untuk dibuka (bedah bangkai). Selain berisiko bagi kesehatan manusia, kasus antraks di Gunungkidul saat ini berpotensi mengganggu suplai pasokan daging di wilayah Yogyakarta (Sumber: Kompas 08/07/2023)

d. Wabah Penyakit Mulut dan Kuku

Penyakit Mulut dan Kuku (PMK) adalah penyakit yang biasa menyerang hewan sapi, babi, domba, kambing dan kerbau yang disebabkan oleh virus RNA (*Picornaviridae*, *Aphthovirus*) ditularkan melalui aerosol pernapasan, kontak langsung serta kontak tidak langsung melalui sepatu bot, tangan, maupun pakaian, sedangkan masa inkubasi dari virus ini adalah 14 hari dengan angka kesakitan serta kematian khususnya untuk ternak muda cukup tinggi.

PMK ini merupakan wabah yang terjadi di dunia, dan hanya beberapa negara saja yang telah benar-benar bebas dari PMK ini, wabah yang menyerang ternak pada tahun 2022 ini diperkirakan masuk melalui impor ilegal kambing/domba dari Malaysia/ Thailand ke Kepri, Riau dan pesisir pantai timur Sumatera lainnya yang kemudian menyebar ke Lampung dan beberapa tempat di Pulau Jawa.

Dampak dari PMK secara langsung maupun tidak langsung diantaranya adalah:

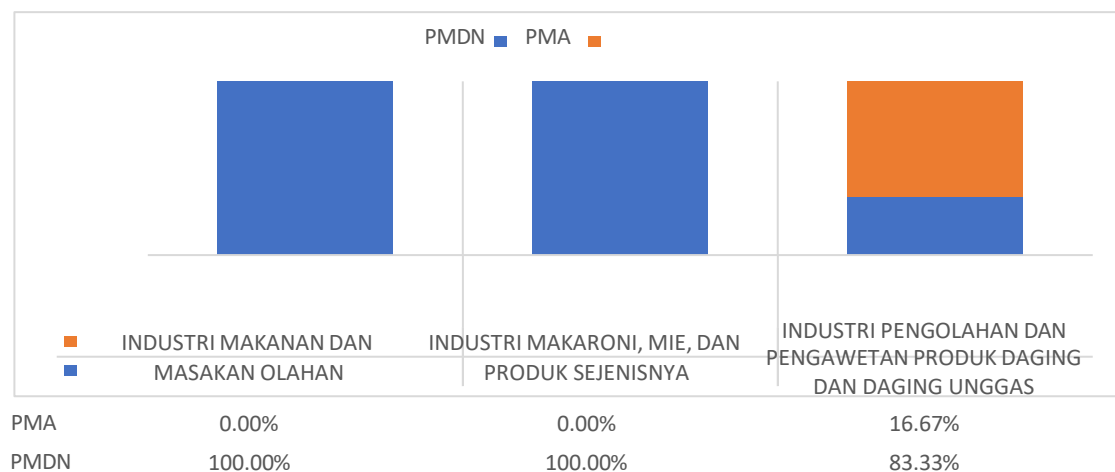
1. Harga daging lokal
2. Peningkatan harga daging lokal berpotensi berpengaruh pada konsumsi masyarakat
3. Masyarakat lebih waspada dalam membeli daging di pasaran.

BAB 4

HASIL VERIFIKASI DAN ANALISA DATA KOMODITAS DAGING

4.3 Aspek Legalitas

Sesuai dengan rencana pelaksanaan pekerjaan dari kegiatan Verifikasi Kebutuhan Bahan Baku Daging untuk Industri dalam Rangka Usulan Penetapan Neraca Komoditas, telah dilakukan verifikasi terhadap 9 industri yang menggunakan daging sebagai bahan baku, yang dijelaskan pada Tabel dibawah dari 9 perusahaan yang diverifikasi 4 perusahaan berada di provinsi DKI Jakarta, 2 perusahaan masing-masing berada di Jawa Barat dan Banten serta Jatim dan Bali masing-masing 1 perusahaan, dengan status 8 perusahaan PMDN dan 1 perusahaan PMA yang dapat dilihat pada Gambar 4.1. Untuk skala industrinya, 7 perusahaan merupakan industri besar dan 2 perusahaan merupakan industri menengah. Kapasitas terpasang (IUI) bervariasi mulai dari 1.792 ton/tahun sampai dengan 700.000 ton/tahun.



Gambar 4.1 Presentase Status Perusahaan

Tabel 4.1 Aspek Legalitas Industri Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Nama Perusahaan	Alamat	Skala Industri	Provinsi	Status Industri	Investasi (Rp)	KBLI	Kapasitas Terpasang (UI) (TON/TAHUN)
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	MULTIRASA NUSANTARA	JL. TIPAR CAKUNG KAV F 5 -7, KEL. CAKUNG BARAT, KEC. CAKUNG	BESAR	JAKARTA	PMDN	58.007.538.170,00	10750,1013	7.319
2		CHAROEN POKPHAND INDONESIA	: JL. ANCOL BARAT VII/1,ANCOL BARAT, PADEMANGAN,JAKARTA UTARA KEL. ANCOL, KEC. PADEMANGAN	BESAR	DKI JAKARTA	PMDN	59.950.000.000,00	10750,1013	46.344
3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	KARUNIA ALAM SEGAR	JL. KEMLATEN 28, KOTA SURABAYA, PROVINSI JAWA TIMUR	BESAR	JAWA TIMUR	PMDN	578.000.000.000,00	10740	545.708
4	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	CANNING INDONESIAN PRODUCTS	JL. DIPONEGORO NO. 101 DENPASAR BARAT	BESAR	BALI	PMA	128.837.954.000,00	10130, 10772,10130	3.782,4
5		SANTOSA AGRINDO	GRAHA PRABA SAMANTA, JL. DAAN MOGOT KM.12 NO. 9	MENENGAH	DKI JAKARTA	PMDN	84.502.122.373,00	10130	7.100
6		MADUSARI NUSAPERDANA	JL JABABEKA XIV A BLOK J NO 5 N-O KAWASAN INDUSTRI JABABEKA 1 DESA HARJA MEKAR - CIKARANG UTARA	BESAR	JAWA BARAT	PMDN	32.000.000.000,00	10130	700.000
7		MACROPRIMA PANGANUTAMA	KAWASAN INDUSTRI DAN PERGUDANGAN CIKUPAMAS, JL. TALAGAMAS V NO. 1, DS. TALAGA, KEC. CIKUPA	BESAR	BANTEN	PMDN	130.700.000.000,00	10130,1075	49.320
8		SO GOOD FOOD MANUFACTURING	JL DAAN MOGOT KM. 12 NO 9, KELURAHAN CENGKARENG TIMUR, KECAMATAN CENGKARENG	BESAR	DKI JAKARTA	PMDN	110.726.623.181,00	10130	4.368
9		INDOKULINA SARANA UTAMA	JL. RAYA JATIWARINGIN NO.145 PONDOK GEDE	MENENGAH	JAWA BARAT	PMDN	5.000.000.000,00	10799	1.792

Berdasarkan hasil verifikasi, diperoleh pula data produksi untuk 9 industri pengolahan daging dimaksud (Tabel 4.2), sehingga utilisasi atas 9 industri pengolahan daging dapat dihitung sebagaimana Tabel 4.3 di bawah ini.

Tabel 4.2 Perijinan Usaha Industri Pengolahan Daging

KBLI	DESKRIPSI	KAPASITAS (TON)
10130	Industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas	766.362
10750	Industri makanan dan masakan olahan	53.663
10740	Industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya	27.285
TOTAL		847.310

Tabel 4.3 Utilisasi Industri Pengolahan Daging

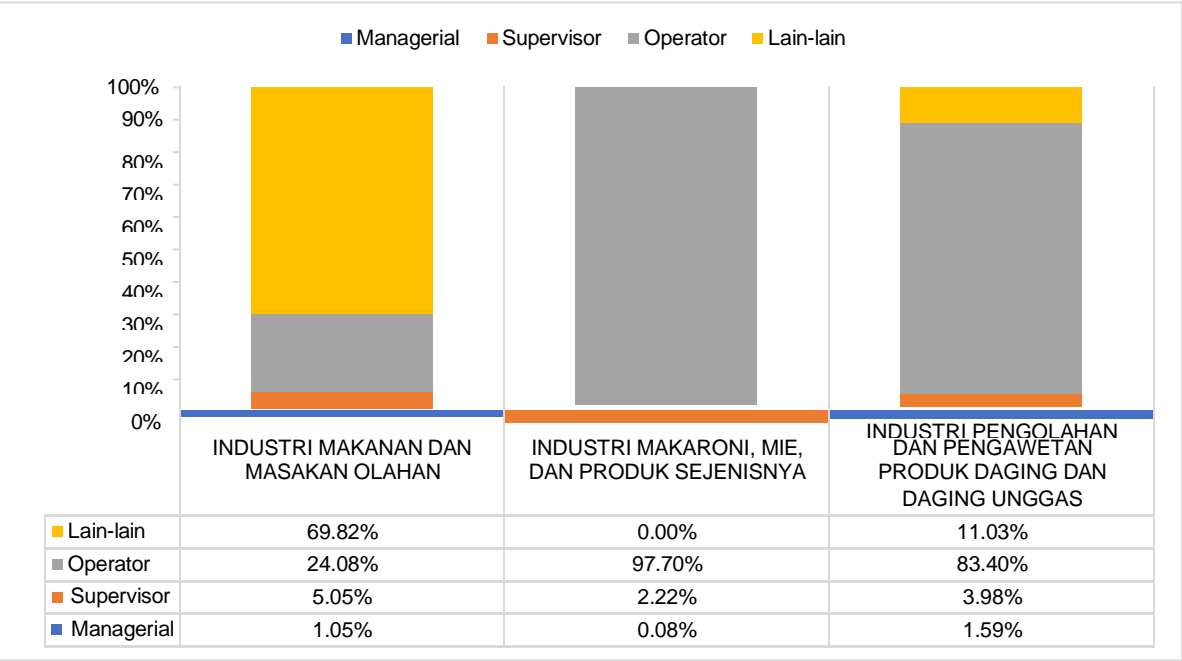
Uraian	2021	2022	2023	2024	2025
Industri Makanan Dan Masakan Olahan					
Kapasitas (Ton)	53.663	53.663	53.663	53.663	53.663
Produksi (Ton)	1.497	1.747	1.652	2.029	2.681
Utilisasi (%)	2,79%	3,26%	3,08%	3,78%	5,00%
INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA					
Kapasitas (Ton)	27.285	27.285	27.285	27.285	27.285
Produksi (Ton)	250	943	846	761	853
Utilisasi (%)	0,92%	3,45%	3,10%	2,79%	3,13%
INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS					
Kapasitas (Ton)	766.362	766.362	766.362	766.362	766.362
Produksi (Ton)	38.125	56.948	76.516	44.660	33.308
Utilisasi (%)	4,97%	7,43%	9,98%	5,83%	4,35%

Kapasitas total untuk produk olahan daging yaitu 847.310 ton. Kapasitas menentukan utilisasi mesin pada perusahaan. Semakin tinggi utilitas maka angka produksi juga tinggi. Melihat dari sisi utilisasi produksi pada industri makanan dan masakan olahan utilisasi mengalami peningkatan dari tahun 2021 hingga 2024. Utilitas pada tahun 2021 sebesar 2,79%, pada tahun 2024 sebesar 3,78%, dan pada tahun 2025 direncanakan akan mencapai 5%. Hal ini disebabkan karena produk yang dihasilkan setiap tahunnya meningkat. Pada industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya utilitas berfluktuasi dari tahun 2021 hingga tahun 2024 yaitu dari 0,92% menjadi 3,45%, tetapi turun pada tahun 2023 yaitu 3,10% dan 2024

yaitu 2,79%. Rendahnya angka utilitas pada sektor industri ini disebabkan karena produk olahan daging tidak sebagai produk utama melainkan digunakan sebagai pelengkap dalam produk mie. Pada Tabel 4.3 kapasitas total pada industri ini mencapai 545.708 ton/tahun dan terdapat 40 line produksi untuk seluruh finish good. Untuk kapasitas yang digunakan pada olahan yang menggunakan daging sapi yaitu 27.285 ton/tahun dan terdapat 2 line produksi. Pada industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas utilitas berfluktuasi dari tahun 2021 hingga 2024. Utilitas pada tahun 2021 sebesar 4,97% dan utilitas tahun 2024 sebesar 5,83%. Utilitas pada 3 sektor industri tersebut belum mencapai optimal, hal ini juga disebabkan karena ketersediaan bahan baku dan permintaan pasar terhadap produk olahan daging.

4..4 **Aspek Tenaga Kerja**

Tenaga Kerja yang diserap oleh 9 perusahaan industri pengolahan daging mencapai 17.989 orang tenaga kerja dengan berbagai posisi jabatan serta status kepegawaian dapat dilihat pada Gambar di bawah, waktu kerja untuk 8 perusahaan adalah 3 shift dan hanya 1 perusahaan yang waktu kerjanya 1 shift, dengan jumlah hari kerja antara 227 sampai dengan 360 hari per tahunnya.



Gambar 4.2 Status Tenaga Kerja dalam Industri Pengolahan Daging

Sebagaimana terlihat pada Tabel 4.4 di bawah ini. Dari tiga sektor industri yang menyerap tenaga kerja paling besar adalah industri makaroni, mie, dan produk olahan lainnya yaitu sebesar 11.135 orang. Sedangkan dua sektor lainnya yaitu industri makanan masakan olahan sebesar 687 orang dan industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas sebesar 4.073 orang.

Industri skala besar menyerap tenaga kerja dari berbagai posisi sekitar 98,9% dari total tenaga kerja industri pengolahan daging, sedangkan skala menengah 1,08%. Hal ini menggambarkan bahwa industri besar masih banyak mengandalkan tenaga kerja atau padat karya karena proses produksi yang multi tahap, kebutuhan tenaga untuk operasi manual, kapasitas produksi yang tinggi, kebutuhan kontrol kualitas yang ketat dan investasi dalam teknologi otomatisasi masih terbatas.

Tabel 4.4 Tenaga Kerja Industri Pengolahan Daging

No	Sektor Industri	Nama Perusahaan	Sumber Daya Manusia				Waktu Kerja	
			Managerial	Supervisor	Operator	Lain-lain	Shift	Hari Kerja
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	MULTIRASA NUSANTARA	8	45	423	-	3	360
2		CHAROEN POKPHAND INDONESIA	16	70	125	1.589	3	300
3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	KARUNIA ALAM SEGAR	9	247	10.879	-	3	320
4	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	CANNING INDONESIAN PRODUCTS	6	31	64	74	1	227
5		SANTOSA AGRINDO	12	11	125	36	3	260
6		MADUSARI NUSAPERDANA	25	25	158	86	3	288
7		MACROPRIMA PANGANUTAMA	16	63	2.578	309	3	330
8		SO GOOD FOOD MANUFACTURING	9	50	853	-	3	349
9		INDOKULINA SARANA UTAMA	5	2	40	-	3	312

4.5 Aspek Energi

Pada sisi aspek pemakaian energi, energi yang dipergunakan oleh semua perusahaan yang disurvei dan diverifikasi pada umumnya bersumber dari energi listrik dengan rata-rata pemakaian selama tiga tahun (2021 - 2023) yaitu 52,69 juta

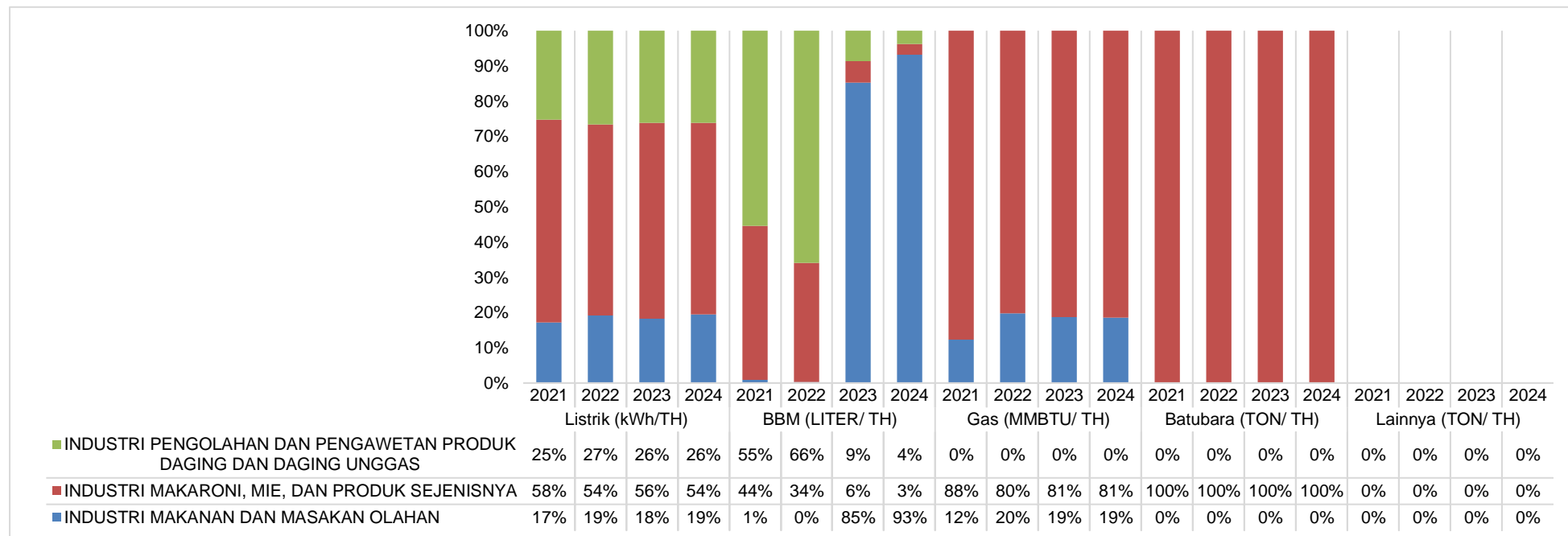
kWh per tahun, BBM (bahan bakar minyak) dengan rata-rata pemakaian selama tiga tahun (2021 - 2023) sebesar 2,07 juta liter per tahun, gas dengan rata-rata pemakaian sebesar 90,27 MMBTU per tahun dan batubara dengan rata-rata pemakaian sebesar 40,15 Ton per tahun. Sembilan perusahaan yang diverifikasi menggunakan Listrik dari PLN sebagai sumber energi yang utama, serta sumber energi lainnya seperti BBM, Gas, Batubara dan sumber energi lainnya. Penggunaan energi dalam industri daging sangat besar, terutama untuk kebutuhan pendinginan dan proses pemanasan. Usaha untuk meningkatkan efisiensi energi di sektor ini sangat penting untuk mengurangi biaya operasional dan dampak lingkungan.

Tabel 4.5 Aspek Energi Industri Komoditas Daging

Sektor Industri	Jenis Energi	2021	2022	2023	2024* (Jan-Jul)
Industri Makanan Dan Masakan Olahan	Listrik (kWh/Tahun)	25.351.668	30.749.199	30.324.320	17.750.812
	BBM (Liter/Tahun)	18.400	9.604	11.846.190	12.777.292
	Gas (MMBTU/Tahun)	41.142	47.256	45.264	25.235
	Batubara (Ton/Tahun)	-	-	-	-
	Lain-lain (Air)	-	-	-	-
Industri Makaroni, Mie, Dan Produk Sejenisnya	Listrik (kWh /Tahun)	84.955.600	87.080.095	92.137.099	49.516.190
	BBM (Liter/Tahun)	917.992	900.427	845.020	408.608
	Gas (MMBTU/Tahun)	291.772	191.262	195.780	110.638
	Batubara (Ton/Tahun)	110.373	115.508	135.542	83.124
	Lain-lain	-	-	-	-
Industri Pengolahan Dan Pengawetan Produk Daging Dan Daging Unggas	Listrik (kWh /Tahun)	37.326.022	42.868.929	43.490.515	23.830.953
	BBM (Liter/Tahun)	1.164.209	1.757.396	1.198.221	520.230
	Gas (MMBTU/Tahun)	-	-	-	-
	Batubara (Ton/Tahun)	-	-	-	-
	Lain-lain	-	-	-	-

Penggunaan energi listrik terbesar digunakan pada industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya yaitu lebih dari 50% pada tahun 2021 hingga 2024. Penggunaan energi BBM terbesar pada industri pengolahan dan pengawetan produk dan daging unggas dengan nilai lebih besar dari 50% pada tahun 2021 dan 2022 sedangkan pada tahun 2023 dan 2024 penggunaan terbesar pada industri makanan dan masakan olahan dengan nilai lebih besar dari 80%. Energi gas digunakan terbesar pada industri makaronie, mie, dan produk sejenisnya dengan nilai lebih besar dari 80%, dan batubara hanya digunakan 100% pada industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya (Gambar 4.3). Jumlah energi yang dibutuhkan besar karena membutuhkan panas tinggi yang stabil dalam proses pengeringan atau pemasakan dimana batubara dapat memberikan energi panas yang konstan. Selain itu batubara

lebih murah dibandingkan dengan bahan bakar lain. Untuk energi ramah lingkungan lainnya yang berasal dari energi surya, energi angin, energi air, energi panas bumi, biomassa, dll nya belum digunakan pada industri olahan daging.

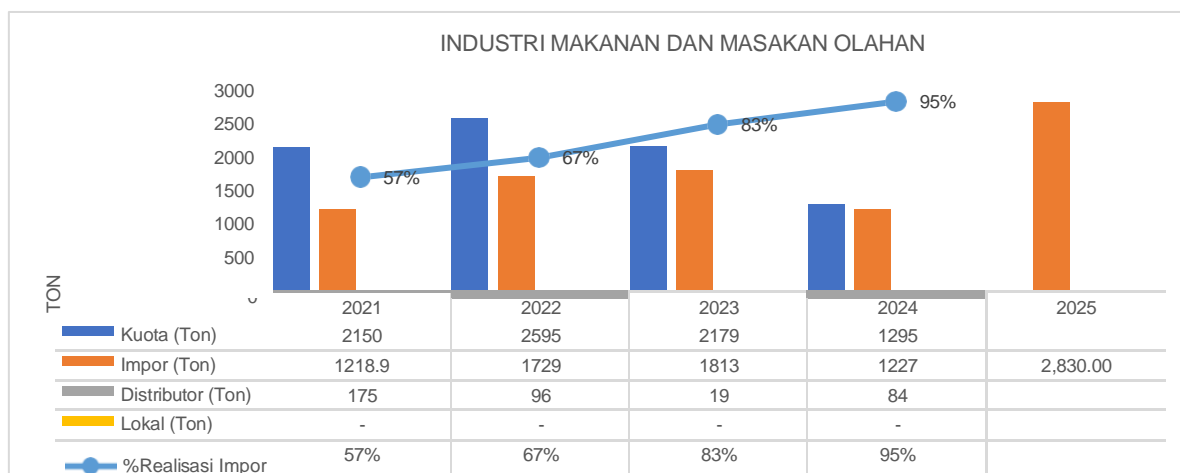


Gambar 4.3 Aspek Penggunaan Energi Industri Komoditas Daging

4.3 Aspek Pembelian Bahan Baku

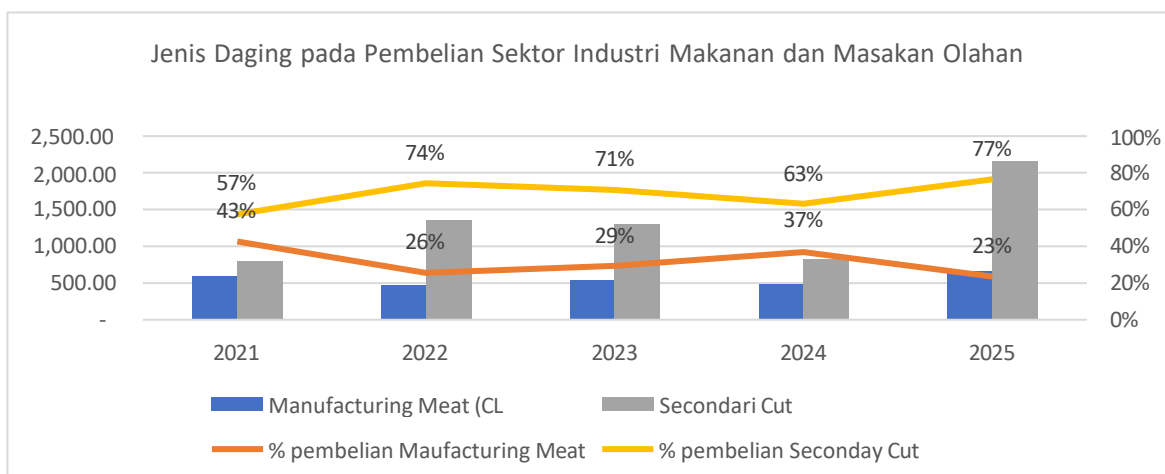
Pengembangan dan pemberdayaan industri pengolahan daging sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku. Berdasarkan data BPS RI, kebutuhan daging nasional tahun 2023 sebanyak 680 ribu ton. Sedangkan produksi di dalam negeri hanya 504 ribu ton, sehingga masih kekurangan sebesar 176 ribu ton. Dalam pemenuhan konsumsi daging perlu adanya importasi daging dalam pemenuhan kebutuhan di dalam negeri. Pemenuhan bahan baku daging pada industri pengolahan daging bersumber dari impor langsung, pembelian daging impor dari distributor dan pembelian daging lokal. Jenis dagingnya terdiri dari Manufacturing Meat (CL), Secondary Cut, Other (jeroan, lidah, kepala, daging bertulang, dll), dan Daging Kerbau. Daging lokal belum bisa menjadi sumber utama dalam pemenuhan kebutuhan industri. Selain karena masih belum tercukupinya kebutuhan di dalam negeri, standar dan harga daging impor lebih unggul dibandingkan daging lokal. Daging impor memiliki standar mikrobiologi yang rendah, karena penanganan sanitasi dan higiene yang terstandar dan Rumah Porong Hewan (RPH) nya sudah menerapkan sistem rantai dingin. Yang merupakan serangkaian proses dan fasilitas yang digunakan untuk menjaga suhu rendah secara terus-menerus dari daging yang dihasilkan setelah penyembelihan hingga mencapai konsumen akhir. Ttujuannya untuk menjaga kualitas, kesegaran, keamanan, dan umur simpan daging, serta mencegah kontaminasi mikroba atau pembusukan. Pemotongan daging terstandar yang sudah ada potongan daging CL, secondary cut, dan other juga belum diterapkan menyeluruh pada RPH lokal.

Harga daging impor cenderung lebih murah dan stabil dibandingkan dengan daging lokal. Harga daging impor CL berkisar dari Rp.50.000-Rp.85.000 tergantung dari jenis CL nya. CL merupakan content lean, pada daging 85 CL artinya daging tersebut memiliki kandungan daging 85% dan lemaknya 15%. Harga daging impor secondary cut berkisar Rp.90.000-Rp.110.000 tergantung jenis potongan dagingnya. Harga daging impor other berkisar dari Rp.30.000-Rp.50.000. Sedangkan untuk daging lokal harga perkilogramnya mencapai Rp.120.000-Rp.140.000. Untuk other lokal berkisar Rp.50.000-Rp.80.000. Pada 9 perusahaan yang telah diverifikasi terdapat tiga kelompok sektor industri. Pada ketiga sektor industri tersebut terlihat bahwa dalam empat tahun terakhir (2021-2024) realisasi terhadap impor mengalami peningkatan.



Gambar 4.4 Pembelian Daging pada Industri Makanan dan Olahan

Pada sektor Industri makanan dan masakan olahan, kuota impor mengalami peningkatan pada tahun 2021 ke 2022 dan menurun dari 2022 hingga 2024, sedangkan untuk realisasi impor dari kuota mengalami kenaikan setiap tahunnya. Kenaikan angka realisasi ini menjadi hal positif karena kuota yang diberikan terserap oleh perusahaan. Pada tahun 2021 realisasi impor mencapai 57%, pada tahun 2022 sebesar 67%, pada tahun 2023 sebesar 83%, dan tahun 2024 sebesar 95% terlihat pada tabel di bawah. Rencana impor pada tahun 2025 sebesar 2830 ton lebih tinggi dari realisasi impor tahun 2024 sebesar 1227 ton.

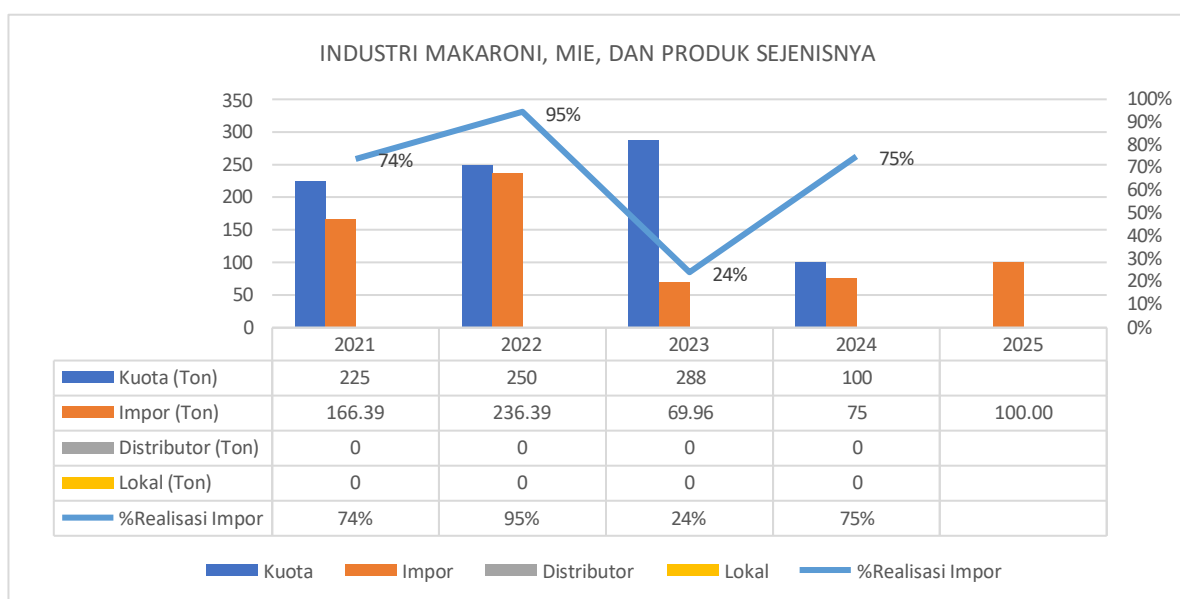


Gambar 4.5 Jenis Daging pada Pembelian Sektor Industri Makanan dan Masakan Olahan

Pada Gambar 4.4 selain dari daging yang diimpor langsung, perusahaan melakukan pembelian dari distributor dan tidak membeli jenis daging lokal. Jumlah yang dibeli

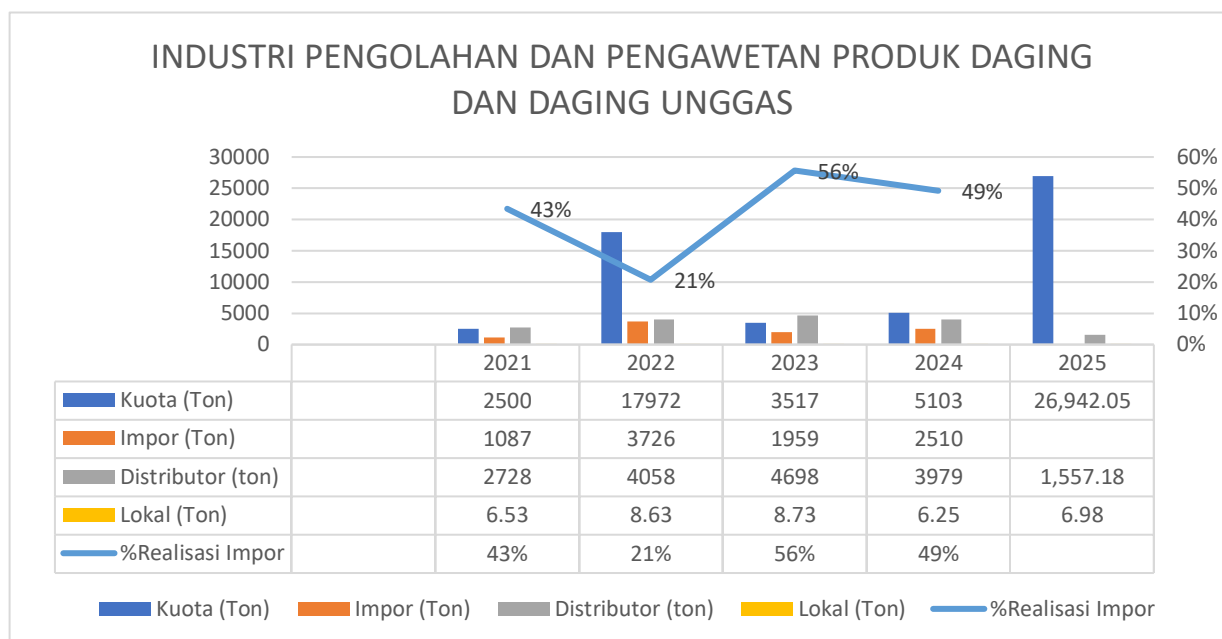
dari distributor mengalami fluktuasi dari tahun 2021 hingga 2024. Pada tahun 2021 yaitu sebesar 174,96 ton, tahun 2022 sebesar 96,03 ton, tahun 2023 sebesar 19 ton, dan tahun 2024 sebesar 84,21 ton. Naik turunnya daging yang dibeli dari distributor setiap tahunnya dipengaruhi oleh harga yang diberikan distributor dan kebutuhan dari masing-masing perusahaan. Pada industri ini tidak membeli daging dari lokal disebabkan harga cenderung fluktuatif dan lebih tinggi dibanding daging impor.

Pada Gambar 4.5 jenis daging yang digunakan pada industri tergantung dari jenis produk yang dihasilkan. Setiap potongan daging memiliki karakteristik yang berbeda-beda sehingga menghasilkan tekstur produk yang berbeda juga. Pada sektor industri makanan dan masakan olahan jenis daging yang digunakan adalah daging jenis manufacturing meat (CL) dan secondary cut. Pembelian daging secondary cut lebih tinggi dibandingkan dengan manufacturing meat pada setiap tahunnya dari tahun 2021 hingga tahun 2024. Rataan pembelian daging secondary cut yaitu 61-74% dan diperkirakan meningkat pada tahun 2025 yaitu sekitar 77%. Sedangkan untuk daging manufacturing meat sebesar 26-43% dan diperkirakan menurun pada tahun 2025 yaitu 23%. Peningkatan pembelian daging SC (bagian daging yang bukan merupakan potongan utama seperti tenderloin dan sirloin) disebabkan beberapa faktor yaitu kenaikan harga daging premium, perubahan pola konsumsi dimana meningkatnya popularitas makanan berbasis SC seperti stews, slow-cooked dishes atau BBQ yang mendorong permintaan, inovasi kuliner dan tren memasak daging SC yang lebih enak, perubahan ekonomi dan daya beli dan peningkatan aksesibilitas.



Gambar 4.6 Pembelian Daging pada Sektor Industri Makaroni, Mie, dan Produk Sejenisnya

Pada sektor industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya, kuota impor mengalami peningkatan pada tahun 2021 hingga 2023 dan menurun dari tahun 2023 hingga 2024, sedangkan untuk realisasi impor pada tahun 2021 hingga 2024 fluktuatif. Pada tahun 2021 realisasi impor mencapai 74%, pada tahun 2022 sebesar 95%, pada tahun 2023 sebesar 24%, dan tahun 2024 sebesar 75%. Pada tahun 2021 pembelian daging mencapai 166,39 ton, pada tahun 2022 sebesar 236,39 ton, pada tahun 2023 yaitu 69,96 ton, pada tahun 2024 sejumlah 75 ton dan direncanakan tahun 2025 mencapai 100 ton. Hal ini disebabkan karena penggunaan daging pada industri makaroni, mie dan produk sejenisnya hanya pada beberapa varian produk saja dan tidak digunakan pada semua varian produk. Sehingga saat varian yang menggunakan bahan baku daging sedang turun penjualan karena persaingan pasar, pembelian bahan baku daging pun mengalami penurunan. Pada industri ini bahan baku hanya bersumber dari impor dan tidak ada pembelian dari distributor dan lokal. Jenis daging yang digunakan pada industri ini yaitu 100% menggunakan daging jenis secondary cut.



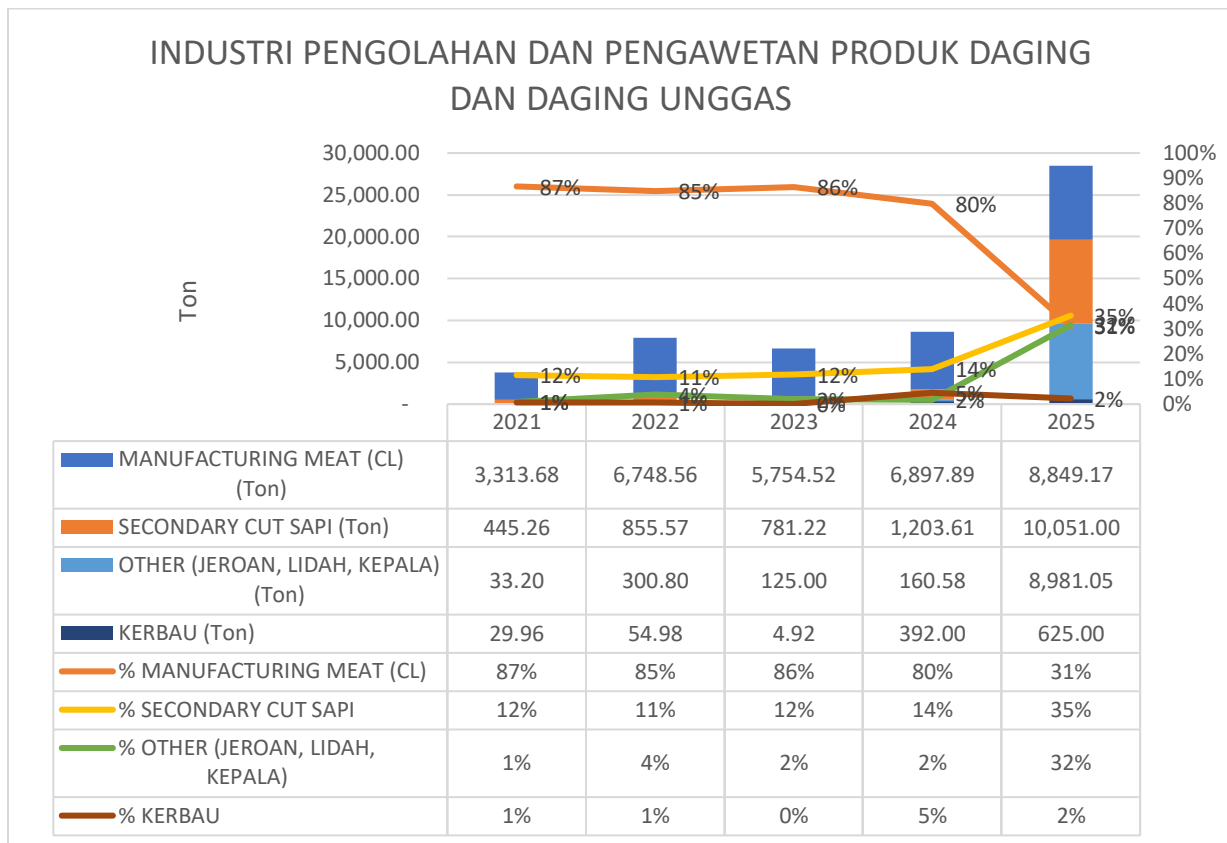
Gambar 4.7 Pembelian Daging pada sektor Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas

Pada sektor industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas, kuota impor pada tahun 2021 sebanyak 2.500 ton, tahun 2022 sejumlah 17.972 ton, tahun 2023 sejumlah 3.517 ton, dan tahun 2024 sejumlah 5.103 ton. Adanya peningkatan pengajuan impor pada tahun 2022 karena terdapat perusahaan PT Indokulina yang mengajukan kuota impor sebesar 11 ribu ton, sedangkan pada tahun 2022 total seluruh perusahaan realisasinya hanya 3725,9 ton. Hal ini berakibat terhadap persen realisasi impor pada tahun 2022 hanya sebesar 21%, pada tahun 2021 sebesar 43%, tahun 2023 sebesar 56%, dan tahun 2024 sebesar 49%. Pada tahun 2025 untuk rencana impor mengalami kenaikan signifikan yaitu 26.942 ton disebabkan karena PT Indokulina mengajukan impor sebanyak 16.417 ton. Apabila dilihat dari realisasi 2021 hingga 2024, PT Indokulina memiliki angka importasi tertinggi hingga tahun 2023 sebesar 841 ton, dan penggunaan tertinggi hingga tahun 2024 sebesar 2.005 ton. Dalam memenuhi kebutuhannya, selain pembelian dari impor, sektor industri ini membeli daging dari distributor dan dari lokal.

Pembelian dari distributor mengalami peningkatan dari tahun 2021 hingga tahun 2023 dan menurun pada tahun 2024. Pada tahun 2021 yaitu sebesar 2728 ton, tahun 2022 sebesar 4058 ton, tahun 2023 sebesar 4698 ton, pada tahun 2024 sebesar 3979 ton, dan direncanakan di tahun 2025 sebesar 155 ton. Pembelian melalui distributor ini disebabkan terdapat perusahaan yang tidak tercukupi hanya dari impor langsung. Dari

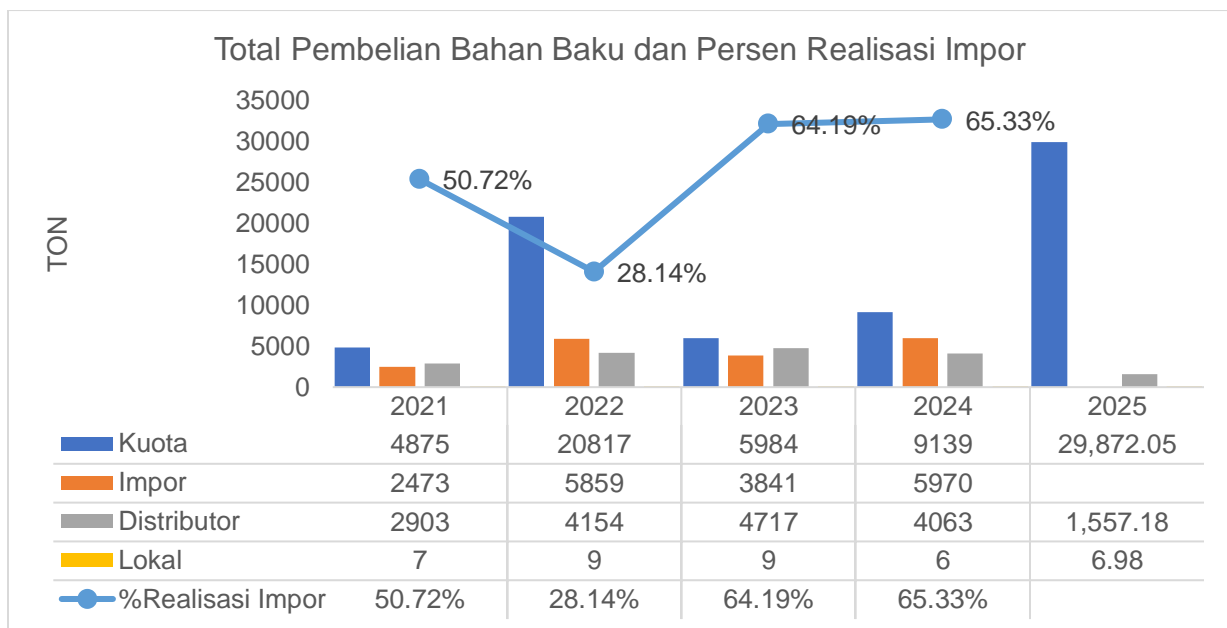
adanya data ini maka mempengaruhi rencana impor pada tahun 2025 mencapai 26.942,05 ton. Kenaikan angka yang signifikan ini, selain karena adanya kenaikan dari tiap perusahaan juga karena terdapat perusahaan PT Indokulina yang mengajukan importasinya hingga mencapai 16.417 ton. Pada sektor industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas terdapat pembelian daging lokal dengan jumlah 6,53 ton pada tahun 2021, pada tahun 2022 sebesar 8,63 ton, tahun 2023 sebesar 8,73 ton, dan pada tahun 2024 sebesar 6,25 ton. Pembelian daging lokal ini dilakukan karena terdapat spek produk khusus yang memerlukan tekstur yang berasal dari daging lokal.

Daging lokal memiliki tekstur yang lebih alot karena otot daging sapi belum selesai pada fase rigor mortis nya. Rigor mortis adalah proses alami yang menyebabkan daging sapi menjadi kaku dan kehilangan fleksibilitasnya setelah sapi disembelih. Fase rigor mortis memiliki empat tahapan yaitu fase pra rigor terjadi 0-6 jam setelah penyembelihan, ditandai dengan otot yang masih lentur. Fase onset rigor terjadi 6-12 jam setelah penyembelihan, ditandai dengan daging yang semakin kaku. Fase rigor penuh terjadi 12-24 jam setelah penyembelihan, ditandai dengan daging yang sangat kaku dan sulit diolah. Fase pasca rigor daging mulai menjadi lebih lunak dan siap untuk diolah. Adapun fase rigor mortis ini, daging sebaiknya disimpan pada suhu ruangan chiller 0-5°C selama 24 jam agar mikrobiologi tidak berkembang cepat dan kualitas daging terjaga. Jenis daging yang dibeli dari lokal yaitu manufacturing meat (CL) oleh PT Canning Indonesia , digunakan pada produk kornet sebagai chunk pada kornet. Proses rigor mortis pada daging lokal yang belum selesai, memberikan tekstur daging yang alot dan keras, sehingga saat proses pemasakan suhu tinggi serat daging tidak lebur. Oleh karena itu daging lokal dijadikan campuran pada pembuatan kornet kaleng.



Gambar 4.8 Jenis Daging Pada Pembelian Sektor Industri Pengolahan Dan Pengawetan Produk Daging Dan Daging Unggas

Jenis pembelian daging dari tahun 2021 hingga tahun 2024 pada sektor industri ini didominasi oleh daging manufacturing meat dengan nilai diatas 80%, kemudian daging jenis secondary cut yaitu 9%-14%, daging other 1% hingga 4%, dan daging kerbau 1%-5%. Beragamnya jenis pembelian daging ini karena pada olahan produk yang dihasilkan terdapat campuran yang berasal dari daging ayam, daging kerbau, dan daging lokal. Rencana pembelian pada tahun 2025 pada industri ini direncanakan didominasi oleh jenis daging secondary cut. Daging manufacturing meat sebesar 31%, secondary cut sebesar 35%, other sebesar 32%, dan kerbau sebesar 2%. Hal ini karena terdapat PT Indokulina yang pada tahun 2021 hingga 2024 menggunakan daging manufacturing meat beralih ke jenis daging secondary cut dalam rencana pembeliannya sehingga mempengaruhi persen dari jenis penggunaan daging pada rencana 2025. PT Indokulina mengajukan rencana impor di tahun 2025 dengan daging secondary cut sebesar 7.436 ton dan other 8.981 ton.



Gambar 4.9 Total Pembelian Bahan baku dan Persen Realisasi Impor

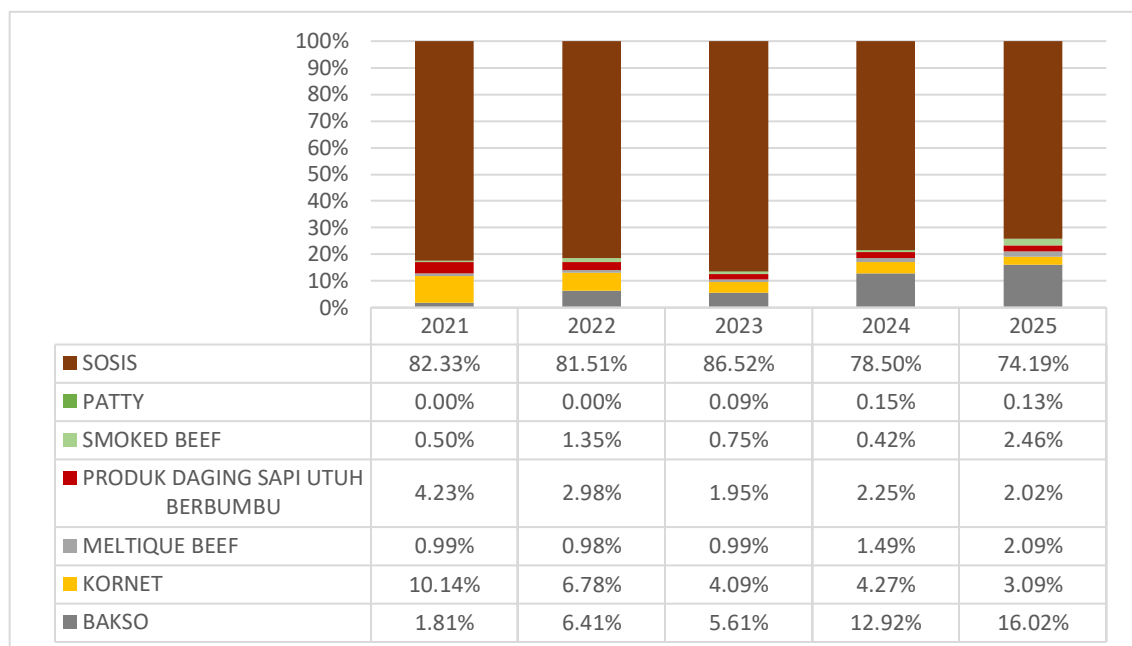
Secara total pembelian bahan baku dari tiga sektor perusahaan tersebut mengalami kenaikan pada realisasi impor, terkecuali pada tahun 2022 karena terdapat perusahaan dengan angka kuota impor terlampaui tinggi sehingga membuat anomali data perusahaan yang lainnya. Realisasi impor pada tahun 2021 yaitu 50,72%, pada tahun 2022 yaitu 28,14%, tahun 2023 yaitu 64,19%, dan tahun 2024 mencapai 65,33%. Angka impor dari tahun 2021 yaitu berjumlah 2.473 ton hingga 2022 mengalami kenaikan berjumlah 5.859 ton. Sedangkan pada tahun 2023 mengalami penurunan yaitu 3.841 ton. Pada tahun 2024 mengalami kenaikan kembali yaitu 5.970 ton dan direncanakan akan mengalami kenaikan kembali pada tahun 2025 sejumlah 29.872 ton. Hal ini disebabkan perusahaan mencukupi kebutuhan dagingnya dengan membeli bahan baku dagingnya dari distributor. Selain dari impor pemenuhan 3 sektor industri berasal dari distributor dengan nilai yang cukup tinggi. Pada tahun 2021 sejumlah 2.903 ton, tahun 2022 sejumlah 4.154 ton, tahun 2023 sejumlah 4.717 ton, dan tahun 2024 sejumlah 4.063 ton. Adapun pembelian dari lokal pada tahun 2021 hingga 2024 berkisar 6 sampai 9 ton dengan rata-rata 6,98 ton per tahun. Secara keseluruhan tiga sektor perusahaan tersebut mencukupi kebutuhan daging dari pembelian impor, distributor, dan lokal.

Tabel 4.6 Aspek Pembelian Bahan Baku Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Jenis Bahan Baku	HS Code	2021					2022					2023						
				Kuota (TON)	Volume (TON)	%	Distributor (TON)	Lokal (TON)	Kuota (TON)	Volume (TON)	%	Distributor (TON)	Lokal (TON)	Kuota (TON)	Volume (TON)	%	Distributor (TON)	Lokal (TON)		
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	720,00	472,78	65,66	121,01	-	640,00	447,87	69,98	19,15	-	600,00	536,85	89,47	-	-	468,00	168,00
2		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	1.430,00	746,13	52,18	53,95	-	1.955,00	1.280,94	65,52	76,88	-	1.579,00	1.275,69	80,79	19,00	-	827,00	650,00
3		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	225,00	166,39	73,95	-	-	250,00	236,39	94,56	-	-	288,00	69,96	24,29	-	-	100,00	-
7		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	2.380,00	1.003,49	42,16	2.303,66	6,53	17.752,00	3.725,90	20,99	3.014,03	8,63	2.857,00	1.366,70	47,84	4.379,09	8,73	4.085,86	1.930,00
10		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	120,00	83,98	69,98	361,28	-	220,00	167,83	76,29	687,74	-	660,00	592,10	89,71	189,12	-	1.017,00	576,00
11		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	33,20	-	-	-	-	300,80	-	-	-	-	125,00	-	-	-
12		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	29,96	-	-	-	-	54,98	-	-	-	-	4,92	-	-	-
REKAPITULASI																				
1	MANUFACTURING MEAT (CL)		0202.30.00	3.100,00	1.476,27	47,62	2.424,67	6,53	18.392,00	4.173,77	22,69	3.033,18	8,63	3.457,00	1.903,55	55,06	4.379,09	8,73	4.553,86	2.100,00
2	SECONDARY CUT SAPI		0202.30.00	1.775,00	996,50	56,14	415,23	-	2.425,00	1.685,16	69,49	764,62	-	2.527,00	1.937,75	76,68	208,12	-	1.944,00	1.220,00
3	OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)		0202.30.00	-	-	-	33,20	-	-	-	-	300,80	-	-	-	-	125,00	-	-	-
4	KERBAU		0202.30.00	-	-	-	29,96	-	-	-	-	54,98	-	-	-	-	4,92	-	-	-

4.5 Aspek Produksi

Produksi hasil olahan daging cukup beragam, dari hasil verifikasi produk olahan daging antara lain bakso, kornet, patty, smoked beef, sosis, daging sapi utuh berbumbu, dan meltique beef. Jenis dan volume produksinya disajikan pada Tabel di bawah. Bila dilihat dari jumlah produksi daging olahan yang paling banyak diproduksi adalah sosis, dimana kebutuhan dan permintaan akan sosis cukup besar dengan rata-rata share pemasaran (2021-2024) sebesar 82,2%. Selanjutnya jenis produk olahan daging yang diproduksi terbanyak setelah sosis adalah bakso, kornet, dan daging sapi utuh berbumbu dengan rata-rata share pemasaran (2021-2024) sebesar 6,7%, 6,3% dan 2,85%. Share pemasaran dari empat produk tersebut lebih tinggi dari produk lainnya karena lebih populer dan pemasarannya meluas hingga ke rumah tangga. Berbeda dengan patty, meltique beef dan smoked beef rata-rata share pemasaran (2021-2024) masih kecil yaitu masing-masing sebesar 0,06%, 1,1% dan 0,76%.



Gambar 4.10 Share Produksi

Secara umum dari tahun 2021 hingga 2024 semua jenis produk olahan yang diproduksi setiap tahun cenderung mengalami pertumbuhan yang positif. Realisasi

produksi 2021, 2022, 2023, 2024, dan perkiraan 2025 untuk masing-masing produk adalah :

- a. Sosis merupakan produk dengan volume tertinggi dengan rata-rata share sebesar 82,2%, atau sekitar 53.000 ton per tahun. Dalam 3 tahun terakhir mengalami pertumbuhan namun 2024 mengalami penurunan sehingga share produksinya menurun dengan nilai 78%, diproyeksikan terjadi penurunan pada tahun 2025 yaitu 74%.
- b. Bakso volume produksinya berada pada urutan kedua setelah sosis dengan rata-rata share sebesar 6,7% produksinya pada kisaran 4.800 ton, terkecuali pada tahun 2024 mencapai 10.000 ton sehingga share produksi pada tahun 2024 mencapai 12,92%.
- c. Komet memiliki rata-rata share sebesar 6,3% dengan rata-rata volume produksi 3.600 ton
- d. Daging sapi utuh berbumbu memiliki share sekitar 2,85% dengan volume produksi relatif stabil sekitar 1.700 ton per tahun
- e. Patty, Meltique Beef dan Smoked Beef masing-masing memiliki share sebesar 0,06%, 1,1% dan 0,76% volumenya belum cukup banyak namun pertumbuhan produksinya cenderung terus meningkat setiap tahun.

Tabel 4.7 Komposisi Produk

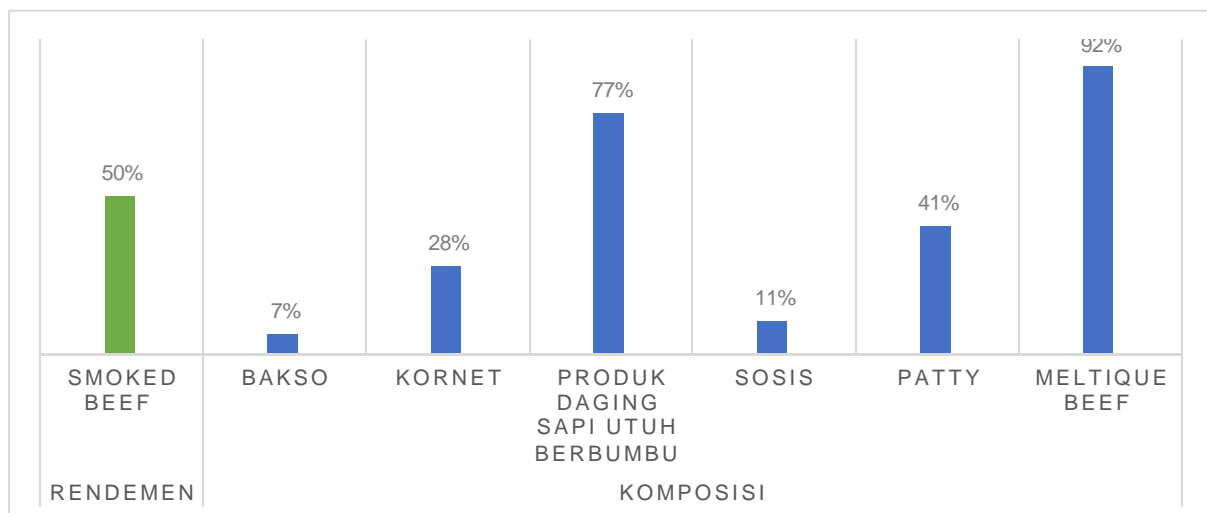
Rendemen/ Komposisi	PRODUK	Persentase	FG (Ton)	RM (Ton)
Rendemen	Smoked Beef	50,48%	343	679
Komposisi	Bakso	6,61%	10437	690
	Komet	28,05%	3450	968
	Produk Daging Sapi Utuh Berbumbu	76,66%	1813	1390
	Sosis	10,56%	63396	6694
	Patty	40,86%	117	48
	Meltique Beef	91,67%	1200	1100

Berdasarkan hasil produknya, perhitungan komposisi dapat dilihat pada Tabel 4.54 di atas dan Gambar 4.11 di bawah penggunaan bahan baku dapat dikelompokkan menjadi 2 kelompok, sbb:

Kelompok **Rendemen**, yaitu kelompok produk yang Raw Materialnya (RM/Daging)) lebih tinggi dari Finish Goods (FG/Produk), terdiri dari Smoked Beef, daging menyusut sebanyak 50%

Kelompok **Komposisi**, yaitu kelompok produk dengan RM (Daging) lebih rendah dari FG (Produk), terdiri dari:

- Bakso kandungan daging 7%
- Kernet kandungan daging 28%
- Daging sapi berbumbu kandungan daging 77%
- Sosis kandungan daging 11%
- Patty kandungan daging 41%
- Meltique Beef Kandungan daging 92%



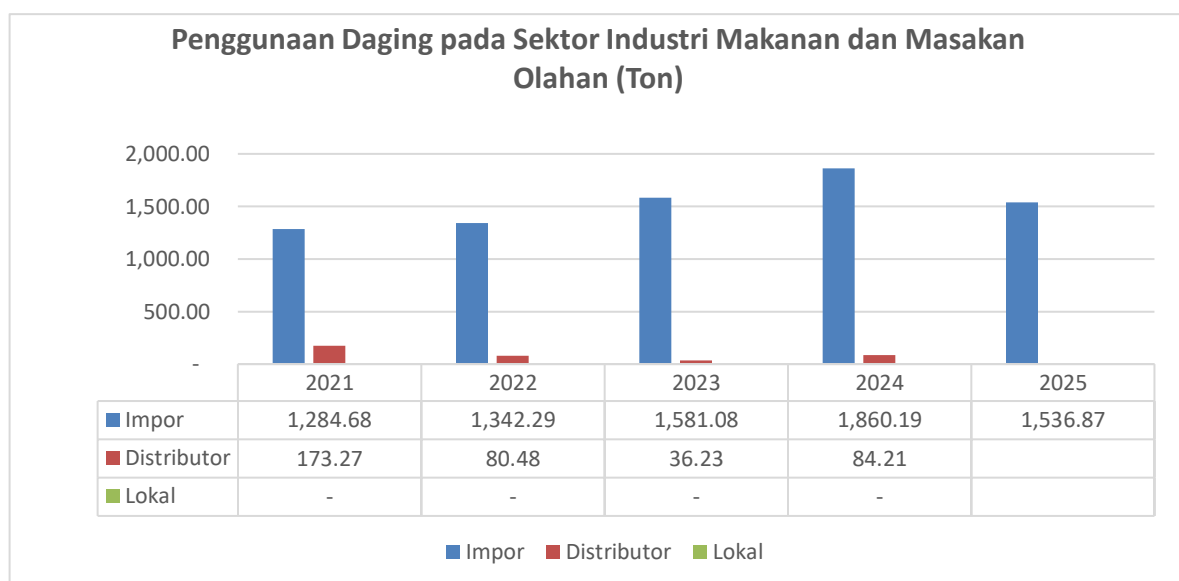
Gambar 4.11 Presentase Komposisi Daging pada Produk

Tabel 4.8 Aspek Produksi Industri Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Jenis Produk	2021	2022	2023	2024* (Jan - Juli)	2024** (Ags - Des)	2025
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	970,87	1064,17	1101,98	694,98	783,15	2093,17
2		SOSIS	526,00	683,10	549,89	317,42	233,30	587,90
3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	BAKSO	250,17	942,52	846,13	448,32	312,88	853,44
4	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	BAKSO	470,19	2879,64	3586,73	3524,98	6151,28	18589,32
5		KORNET	4042,88	4042,88	3231,77	1380,15	2070,23	3756,24
6		MELTIQUE BEEF	394,75	582,12	779,09	662,12	537,88	2541,00
7		PATTY	0,00	0,00	74,35	46,88	70,32	151,99
8		PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	714,54	714,54	439,66	134,09	201,13	361,14
9		SMOKED BEEF	200,61	803,90	589,11	163,79	179,15	2987,09
10		SOSIS	32302,39	47924,52	67815,00	38747,62	24097,93	89465,60
REKAPITULASI								
1	BAKSO		720,36	3.822,16	4.432,86	3.973,30	6.464,16	19.442,76
2	KORNET		4.042,88	4.042,88	3.231,77	1.380,15	2.070,23	3.756,24
3	MELTIQUE BEEF		394,75	582,12	779,09	662,12	537,88	2.541,00
4	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU		1.685,41	1.778,72	1.541,63	829,07	984,28	2.454,31
5	SMOKED BEEF		200,61	803,90	589,11	163,79	179,15	2987,09
6	PATTY		-	-	74,35	46,88	70,32	151,99
7	SOSIS		32.828,39	48.607,62	68.364,89	39.065,04	24.331,23	90.053,50

4.6 Aspek Penggunaan Bahan Baku

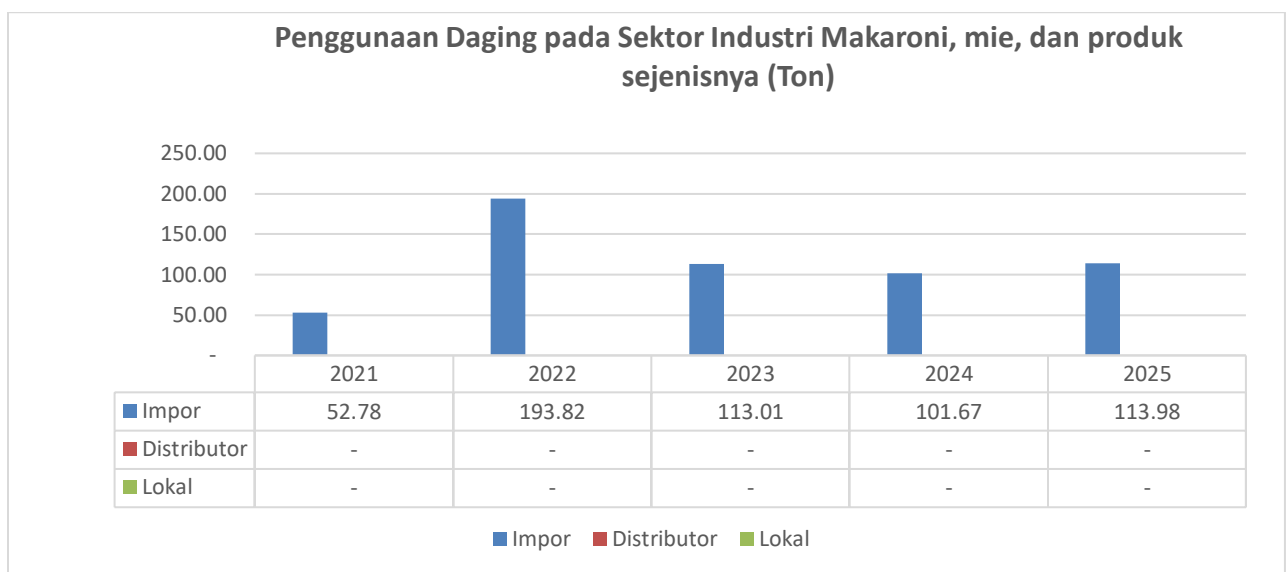
Penggunaan bahan baku daging pada setiap sektor industri dipengaruhi oleh jumlah produk yang dihasilkan dan jenis produk olahannya. Dari Gambar 4.24 di bawah, bahwa pembelian bahan baku daging berasal dari pembelian impor, distributor dan lokal yang nantinya terakumulasi dalam pembelian total yang kebutuhannya akan dipergunakan untuk produksi berbagai macam produk seperti bakso, kornet, patty, smoked beef, sosis, produk daging berbumbu, olahan daging dan lainnya. Penggunaan bahan baku daging pada Tabel 4.56 di bawah ada yang hampir sama dari pembeliannya. Penggunaan ini menggunakan bahan baku yang berasal dari stok di awal tahun, oleh karena itu perlu sekali dijaga ketersediaan stok guna mengantisipasi dan proses produksi yang melonjak dan ketersediaan bahan baku, agar proses produksi dapat berjalan dengan rencana perusahaan. Jika dilihat dari pembelian bahan baku daging, sebagian besar daging berasal dari impor secara langsung dan pembelian dari distributor.



Gambar 4.12 Penggunaan Daging pada Sektor Industri Makanan dan Masakan Olahan

Pada sektor industri makanan dan masakan olahan penggunaan bahan baku berasal dari impor dan distributor. Penggunaan daging impor mengalami kenaikan dari tahun 2021 hingga 2024 sedangkan pembelian dari distributor mengalami fluktuasi dari

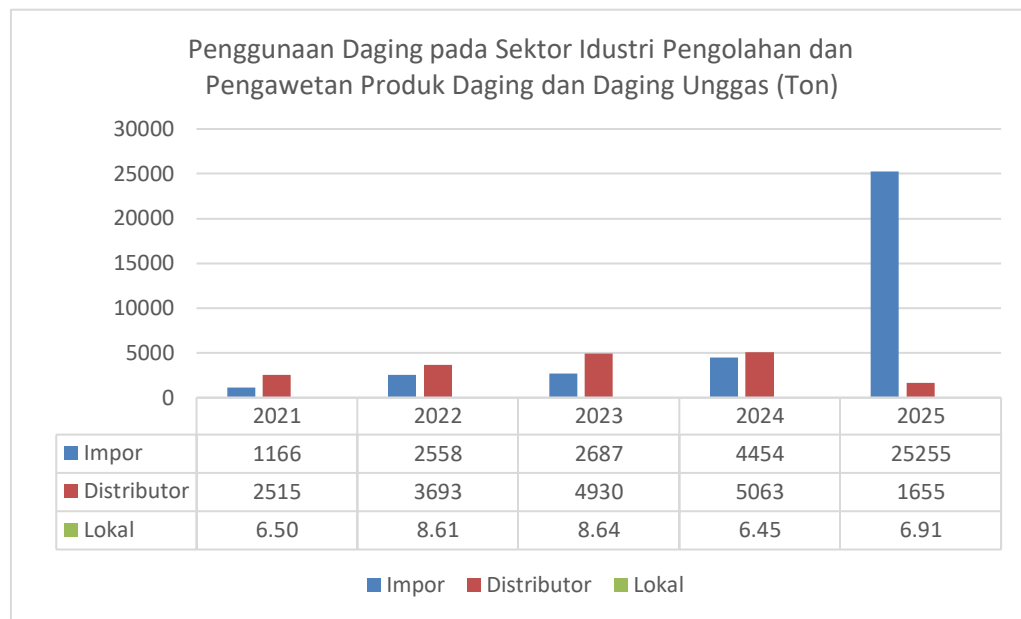
tahun 2021 hingga 2024. Spek produk yang dibeli dari impor langsung dan distributor memiliki spesifikasi yang sama, sehingga keduanya dapat digunakan pada produk yang sama. Pada Gambar di bawah pembelian jenis daging yang digunakan pada industri ini yaitu daging manufacturing meat dan secondary cut dengan jumlah daging secondary cut lebih tinggi dibandingkan dengan manufacturing meat. Hal ini sesuai dengan hasil produk berupa daging sapi utuh berbumbu yang memiliki jumlah yang lebih besar. Dimana daging sapi utuh berbumbu berasal dari bahan baku daging secondary cut. Kemudian daging manufacturing meat sebagai bahan baku untuk pembuatan sosis.



Gambar 4.13 Penggunaan Daging pada Sektor Industri Makaroni, mie, dan produk sejenisnya

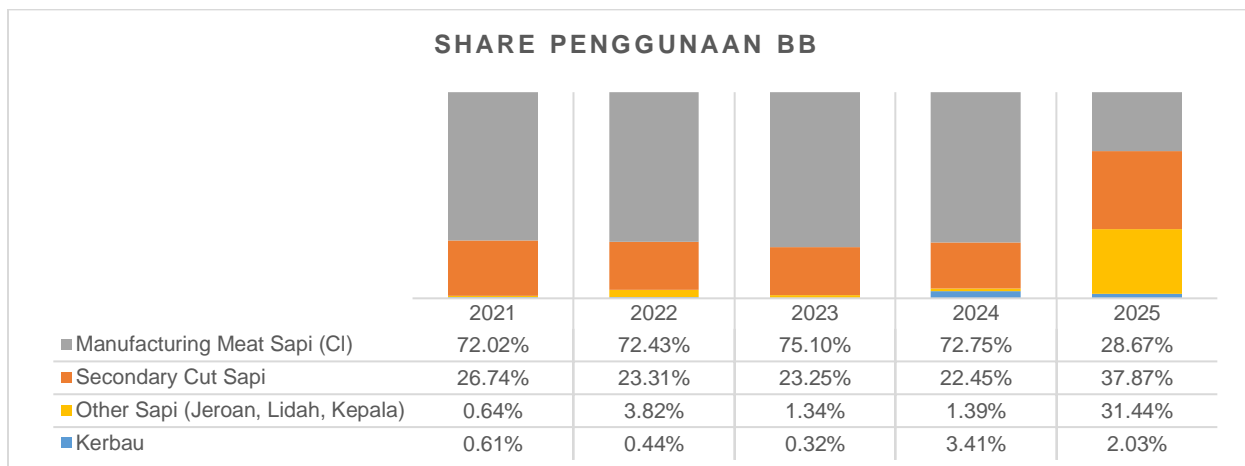
Penggunaan daging pada sektor industri makaroni, mie, dan produk sejenisnya dapat dilihat pada Tabel 4.56. Daging yang digunakan berasal dari impor dan jenis daging yang digunakan yaitu daging secondary cut. Penggunaan pada tahun 2021 sejumlah 52,78 ton, tahun 2022 meningkat hingga 193,82 ton, pada tahun 2023 sebesar 113,01 ton, dan tahun 2024 sejumlah 101,67 ton. Diperkirakan tahun 2025 naik sejumlah 113,98 ton. Naik turunnya jumlah daging yang digunakan disebabkan produk yang menggunakan olahan daging sapi ini tidak pada semua varian produk yang dihasilkan. Sehingga dalam produksinya dipengaruhi oleh permintaan pasar dan persaingan

terhadap varian produk yang menggunakan olahan daging. Untuk olahan daging pada industri berupa bakso yang berasal dari daging jenis secondary cut.



Gambar 4.14 Penggunaan Daging pada Sektor Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas

Penggunaan daging pada sektor industri pengolahan dan pengawetan produk daging dan daging unggas berasal dari impor, distributor, dan lokal. Penggunaan daging impor dan dari distributor dari tahun 2021 hingga 2024 mengalami peningkatan. Pada tahun 2024 nilai penggunaan yang berasal dari impor mencapai 4.454 ton dan yang berasal dari distributor mencapai 5.063 ton. Untuk rencana tahun 2025 jumlah impor mengalami kenaikan tajam, karena adanya rencana impor oleh PT Indokulina hingga 16.417 ton. Penggunaan daging pada sektor industri ini meliputi daging manufacturing meat, secondary cut, other, dan lokal. Untuk produk yang dihasilkan yaitu tertinggiya pada produk sosis, bakso, kornet, meltique beef, patty, daging sapi utuh berbumbu, dan smoked beef.



Gambar 4.15 Share Penggunaan Bahan Baku

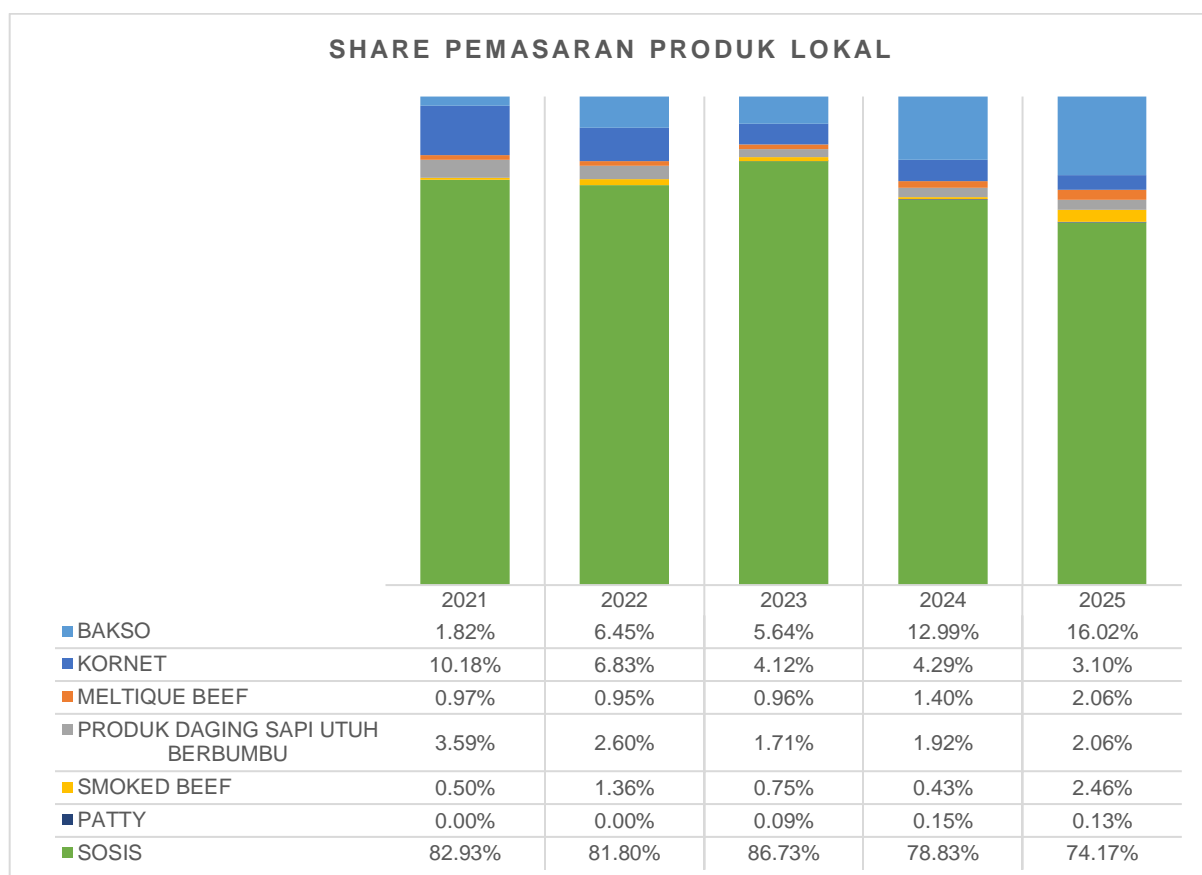
Dari tiga sektor industri, penggunaan bahan baku daging tertinggi adalah Manufacturing Meat dengan rata-rata share penggunaan dari tahun 2021-2024 yaitu 73,03%. Hal ini disebabkan produk tertinggi yang dihasilkan adalah sosis dengan penggunaan RM tertingginya daging manufacturing meat. Setelahnya yaitu Secondary Cut dengan rata-rata share 23,94% sisanya Other yaitu 1,80% dan Daging Kerbau yaitu 1,20%. Dalam produk olahan daging penggunaan daging manufacturing meat dan secondary cut menjadi bahan baku yang digunakan dalam komposisi formulasi produk. Hal ini dapat disebabkan karena harga yang kompetitif dan sesuai dengan target produk yang beredar di pasaran. Pada tahun 2025 rencana penggunaan bahan baku manufacturing meat hanya sekitar 28,67%, tergantikan oleh daging secondary cut dan other yang mencapai 37,87% dan 31,44%. Hal ini disebabkan terdapat salah satu perusahaan yaitu PT Indokulina yang menggunakan secondary cut dan other pada produk olahannya dan diajukan dalam jumlah mencapai 16.417 ton, sehingga mempengaruhi jumlah persen total dari keseluruhan penggunaan oleh perusahaan lainnya.

Tabel 4.9 Aspek Penggunaan Bahan Baku Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Jenis Bahan Baku	HS Code	2021				2022				2023				2024* (Jan - Jul)			
				Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	433,09	121,01	-	554,10	433,29	19,15	-	452,44	468,03	-	-	468,03	349,09	11,69	-	360,78
2		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	851,59	52,26	-	903,85	909,00	61,33	-	970,33	1.113,05	36,23	-	1.149,28	773,43	-	-	773,43
3		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	52,78	-	-	52,78	193,82	-	-	193,82	113,01	-	-	113,01	59,88	-	-	59,88
7		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	1.067,15	2.115,61	6,50	3.189,26	2.519,55	2.723,94	8,61	5.252,10	2.087,91	4.462,30	8,64	6.558,84	1.354,16	1.792,33	2,58	3.149,07
10		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	99,13	334,00	-	433,13	38,04	633,68	-	671,72	599,54	313,43	-	912,97	426,25	93,61	-	519,86
11		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	33,20	-	33,20	-	300,80	-	300,80	-	125,00	-	125,00	-	160,58	-	160,58
12		KERBAU	0202.30.00	-	31,70	-	31,70	-	34,95	-	34,95	-	29,75	-	29,75	-	202,91	-	202,91
REKAPITULASI																			
1	MANUFACTURING MEAT (CL)		0202.30.00	1.500,24	2.236,62	6,50	3.743,36	2.952,84	2.743,09	8,61	5.704,54	2.555,94	4.462,30	8,64	7.026,87	1.703,25	1.804,02	2,58	3.149,07
2	SECONDARY CUT SAPI		0202.30.00	1.003,50	386,26	-	1.389,76	1.140,86	695,01	-	1.835,87	1.825,60	349,66	-	2.175,26	1.259,57	93,61	-	1.353,18
3	OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)		0202.30.00	-	33,20	-	33,20	-	300,80	-	300,80	-	125,00	-	125,00	-	160,58	-	160,58
4	KERBAU		0202.30.00	-	31,70	-	31,70	-	34,95	-	34,95	-	29,75	-	29,75	-	202,91	-	202,91

4.7 Aspek Pemasaran

Hasil dari industri pengolah daging terdiri dari berbagai macam jenis produk antara lain adalah bakso, kornet, patty, smoked beef, sosis, olahan daging berbumbu, dan meltique beef. Berikut Gambar 4.29 di bawah yang menjelaskan pemasaran produk olahan daging. Rata-rata pemasaran selama tiga tahun ini hampir mencapai 100% dipasarkan pada pasar domestik. Pasar domestik cukup dominan dan diminati serta mudah didapatkan dipasarkan baik itu dipasarkan di pasar tradisional, supermarket atau horeka. Jumlah pemasaran produksi yang melebihi jumlah hasil produksi disebabkan karena terdapat stock lama yang masuk dalam hitungan jumlah pemasaran pada tahun tersebut. Tidak adanya produk olahan daging ke pasar ekspor disebabkan karena perijinan yang ketat dari masing-masing negara terhadap produk olahan daging. Perijinan terkait dengan standar komposisi produk, sertifikasi, spesifikasi line produksi, dan peraturan dari masing-masing negara. Jenis olahan daging dengan penjualan terbesar di pasar lokal didominasi oleh produk sosis. Nilai share pemasaran produk sosis dari tahun 2021 hingga 2024 masing-masing yaitu: 82,93%, 81,80%, 86,73, dan 78,83%. Kemudian jenis produk daging olahan yang memiliki share pemasaran terbesar kedua adalah kornet. Meski demikian nilai share pemasaran produk kornet dari tahun 2021 hingga 2024 terus menurun masing-masing yaitu: 10,18%, 6,83%, 4,13%, dan 3,63%. Penurunan pemasaran pada produk pada tahun 2024 ini disebabkan karena adanya daya beli masyarakat yang menurun akibat adanya deflasi selama 5 bulan berturut-turut terhitung semenjak Mei 2024 (Kompas, 2024).



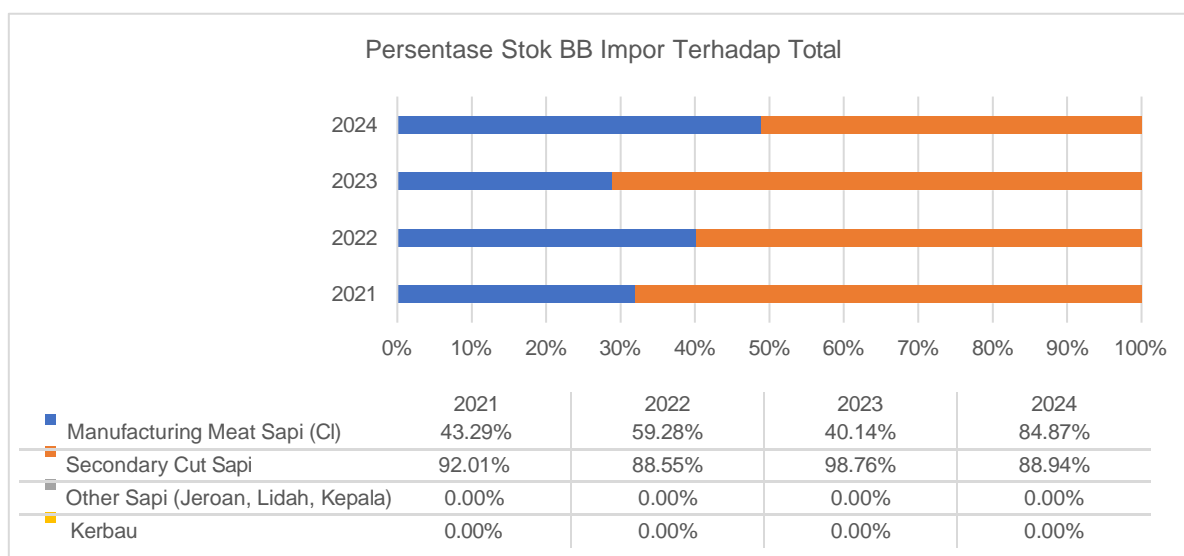
Gambar 4.16 Share Pemasaran Produk Lokal

Tabel 4.10 Aspek Pemasaran Industri Komoditas Dagin

No	Sektor Industri	Jenis Produk	2021				2022				2023				2024* (Jan - Jul)				2024** (Ags - Des)				2025				
			Volume Ekspor	USD	Volume Lokal	RP	Volume Ekspor	USD	Volume Lokal	RP	Volume Ekspor	USD	Volume Lokal	RP	Volume Ekspor	USD	Volume e Lokal	RP	Volume Ekspor	USD	Volume Lokal	RP	Volume Ekspor	USD	Volume Lokal	RP	
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	-	-	713	5.172.402.000	-	-	822	6.859.388.000	-	-	901	1.120.302.030	-	-	579	851.025.585	-	-	631	429.265.151	-	-	2.135	8.903.085	
2		SOSIS	-	-	507	78.966.496.000	-	-	679	76.030.178.000	-	-	367	76.038.011.202	-	-	226	44.313.542.952	-	-	161	18.039.279.199	-	-	426	47.623.697.085	
3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	BAKSO	-	-	250	11.964.652.174	-	-	943	45.077.043.478	-	-	846	40.466.910.000	-	-	448	21.441.288.800	-	-	313	14.963.784.000	-	-	853	40.816.248.000	
4	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	BAKSO	-	-	475	96.151.843.025.562	-	-	2.877	94.048.346.341.797	-	-	3.584	101.245.241.882.614	-	-	3.524	58.517.516.549.829	-	-	6.154	36.706.440.960.000	-	-	18.566	108.109.208.256.000	
5		KORNET	-	-	4.043	-	-	-	4.043	-	-	-	3.232	-	-	-	1.380	-	-	-	2.070	-	-	-	3.756	-	
6		MELTIQUE BEEF	-	-	387	66.322.034.942	-	-	565	99.725.470.337	-	-	755	126.075.756.083	-	-	601	16.457.575.608.293	-	-	522	11.755.411.148.781	-	-	2.495	62.676.544.400.310	
7		PATTY	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	74	-	-	-	47	-	-	-	70	-	-	-	152	-	
8		PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	-	-	715	-	-	-	715	-	-	-	440	-	-	-	134	-	-	-	201	-	-	-	361	-	
9		SMOKED BEEF	-	-	201	54.320.000.000	-	-	804	27.500.000.000	-	-	589	195.840.000.000	-	-	164	-	-	-	179	-	-	-	2.987	-	
10		SOSIS	-	-	32.438	203.626.358.672.532	-	-	47.735	244.634.115.921.162	-	-	67.731	146.687.643.440.023	-	-	38.715	36.991.453.268.316	-	-	24.261	32.924.094.990.776	-	-	89.484	80.112.019.464.900	
REKAPITULASI																											
1	BAKSO		-	-	724,94	96.163.807.677.736,00	-	-	3.819,89	94.093.423.385.275,00	-	-	4.430,30	101.285.708.792.614,00	-	-	3.972,39	58.538.957.838.629,00	-	-	6.467,08	36.721.404.744.000,00	-	-	19.419,64	108.150.024.504.000,00	
2	KORNET		-	-	4.042,88	-	-	-	4.042,88	-	-	-	3.231,77	-	-	-	1.380,15	-	-	-	2.070,23	-	-	-	3.756,24	-	
3	MELTIQUE BEEF		-	-	386,59	66.322.034.941,72	-	-	565,12	99.725.470.336,74	-	-	755,13	126.075.756.082,93	-	-	600,99	16.457.575.608.293,00	-	-	522,02	11.755.411.148.781,00	-	-	2.494,78	62.676.544.400.310,00	
4	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU		-	-	1.427,98	5.172.402.000,00	-	-	1.536,90	6.859.388.000,00	-	-	1.340,16	1.120.302.030,00	-	-	713,46	851.025.585,00	-	-	832,22	429.265.151,00	-	-	2.495,96	8.903.085,00	
5	SMOKED BEEF		-	-	200,61	54.320.000.000,00	-	-	803,90	27.500.000.000,00	-	-	589,11	195.840.000.000,00	-	-	163,79	-	-	-	179,15	-	-	-	2.987,09	-	
6	PATTY		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	74,35	-	-	-	46,88	-	-	-	70,32	-	-	-	151,99	-	
7	SOSIS		-	-	32.945,09	203.705.325.168.532,00	-	-	48.414,89	244.710.146.099.162,00	-	-	68.098,19	146.763.681.451.225,00	-	-	38.940,90	37.035.766.811.268,00	-	-	24.422,69	32.942.134.269.974,70	-	-	89.909,46	80.159.643.161.984,80	

4.8 Aspek Stok Bahan Baku dan Produk

Untuk menjaga keberlanjutan produksi, industri pengolahan daging harus memiliki stok bahan baku, mengingat daging merupakan komoditas yang memiliki karakteristik khusus dan harus dilakukan penyimpanan di dalam ruang pendingin (*cold storage*) maka harus dilakukan kalkulasi secara akurat antara kemudahan pengadaan serta biaya penyimpanan. Berdasarkan data yang diperoleh terlihat bahwa industri pengolahan daging memiliki stok akhir yang cukup tinggi dibandingkan dengan data penggunaan sebagaimana terlihat pada Gambar 4.30 di bawah ini. Stok bahan baku impor pada kerbau bernilai 0% dari total karena tidak ada impor kerbau secara langsung dari perusahaan dari tahun 2021 – 2024. Hal ini disebabkan karena perusahaan membeli daging kerbau dari distributor. Other Sapi (Jeroan, Lidah, Kepala) selalu dihabiskan dari hingga tidak tersisa pada akhir tahun. Stok bahan baku impor daging manufacturing meat >40% dan secondary cut sapi setiap tahun > 80% dari total karena stok bahan baku daging sapi tersebut berkaitan dengan penggunaan terbesar setiap tahunnya. Pada data penggunaan untuk daging yang digunakan paling tinggi yaitu jenis daging manufacturing meat dan secondary cut.



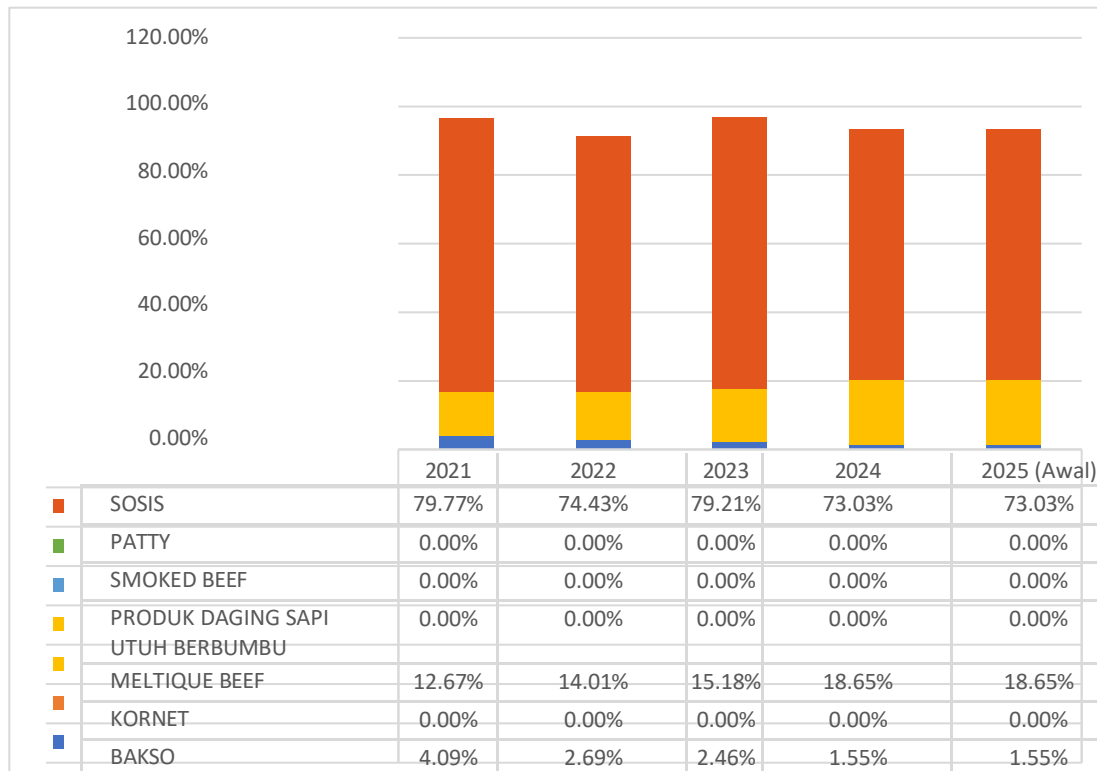
Gambar 4.17 Presentase Stok Bahan Baku Impor Terhadap Total

Tabel 4.11 Aspek Stok Bahan Baku Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Jenis Bahan Baku	HS Code	2021				2022				2023				2024				2025 (Awal)			
				Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total	Impor	Distributor	Lokal	Total
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	57,49	-	-	57,49	111,76	-	-	111,76	180,58	-	-	180,58	45,78	-	-	45,78	45,78	-	-	45,78
2		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	662,47	-	-	662,47	928,95	17,24	-	946,18	1.091,59	-	-	1.091,59	592,70	-	-	592,70	592,70	-	-	592,70
3		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	-	-	-	-	156,17	-	-	156,17	113,12	-	-	113,12	86,45	-	-	86,45	86,45	-	-	86,45
7		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8		KERBAU	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	MANUFACTURING MEAT (CL)	0202.30.00	445,09	657,41	1,10	1.103,59	1.569,49	1.153,83	1,15	2.724,47	662,65	1.256,25	1,24	1.920,14	859,00	160,21	1,04	1.020,25	859,00	160,21	1,04	1.020,25
10		SECONDARY CUT SAPI	0202.30.00	24,55	59,70	-	84,25	139,19	141,04	-	280,23	131,75	16,73	-	148,48	86,69	95,28	-	181,97	86,69	95,28	-	181,97
11		OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)	0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12		KERBAU	0202.30.00	-	11,15	-	11,15	-	29,44	-	29,44	-	4,61	-	4,61	-	2,13	-	2,13	-	2,13	-	2,13
REKAPITULASI																							
1	MANUFACTURING MEAT (CL)		0202.30.00	502,58	657,41	1,10	1.161,08	1.681,25	1.153,83	1,15	2.836,23	843,23	1.256,25	1,24	2.100,72	904,79	160,21	1,04	1.066,03	904,79	160,21	1,04	1.066,03
2	SECONDARY CUT SAPI		0202.30.00	687,02	59,70	-	746,72	1.224,31	158,28	-	1.382,58	1.336,46	16,73	-	1.353,19	765,84	95,28	-	861,12	765,84	95,28	-	861,12
3	OTHER (JEROAN, LIDAH, KEPALA)		0202.30.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4	KERBAU		0202.30.00	-	11,15	-	11,15	-	29,44	-	29,44	-	4,61	-	4,61	-	2,13	-	2,13	-	2,13	-	2,13

Stok produk sangat penting dimiliki oleh perusahaan agar penjualan dapat terus berjalan dan tidak ada kendala antara permintaan. Jumlah stok produk terbanyak adalah produk sosis, mencapai

>70% dari volume stok produk keseluruhan, disusul oleh produk Meltique Beef, dan Bakso. Tingginya stok pada produk sosis disebabkan karena sosis produk yang paling tinggi produksinya dan sebagai stok produk di akhir tahun dapat sebagai stok untuk bulan penjualan tinggi yaitu pada natal dan tahun baru.



Gambar 4.18 Share Stok Produk

Tabel 4.12 Aspek Stok Produk Industri Komoditas Daging

No	Sektor Industri	Jenis Produk	2021	2022	2023	2024	2025 (Awal)
1	INDUSTRI MAKANAN DAN MASAKAN OLAHAN	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	16,03	53,10	22,38	67,06	67,06
2		SOSIS	9,53	32,53	214,93	378,76	378,76
3	INDUSTRI MAKARONI, MIE, DAN PRODUK SEJENISNYA	BAKSO	-	-	-	-	-
4	INDUSTRI PENGOLAHAN DAN PENGAWETAN PRODUK DAGING DAN DAGING UNGGAS	BAKSO	18,96	16,12	17,50	15,33	15,33
5		KORNET	-	-	-	-	-
6		MELTIQUE BEEF	58,70	83,86	107,82	184,81	184,81
7		PATTY	-	-	-	-	-
8		PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU	-	-	-	-	-
9		SMOKED BEEF	-	-	-	-	-
10		SOSIS	359,98	413,15	347,80	344,81	344,81
REKAPITULASI							
1	BAKSO		18,96	16,12	17,50	15,33	15,33
2	KORNET		-	-	-	-	-
3	MELTIQUE BEEF		58,70	83,86	107,82	184,81	184,81
4	PRODUK DAGING SAPI UTUH BERBUMBU		16,03	53,10	22,38	67,06	67,06
5	SMOKED BEEF		-	-	-	-	-
6	PATTY		-	-	-	-	-
7	SOSIS		369,51	445,68	562,73	723,57	723,57

BAB V RENCANA KEBUTUHAN INDUSTRI KOMODITAS DAGING

5.1. Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Perusahaan

Dari tabel 5.25, terlihat terdapat 8 perusahaan yang mengajukan Rencana Kebutuhan Industri (RKI) Komoditas Daging untuk tahun 2024, dengan volume pengajuan sebesar 21.378,25 ton, pengajuan tertinggi diajukan oleh PT Indokulina Sarana Utama sebesar 15.093,25 ton sedangkan pengajuan terendah diajukan oleh PT Karunia Alam Segar sebesar 100,00 ton. Berdasarkan hasil verifikasi dengan mempertimbangkan data realisasi 3 tahun terakhir, perkiraan realisasi tahun 2023, kapasitas produksi serta perkiraan persediaan bahan baku sebagai sebagai stok akhir, diperoleh data hasil verifikasi sebesar 5.101,50 ton dengan volume hasil verifikasi tertinggi sebesar 1.424,50 ton untuk PT Macroprima Pangan Utama sedangkan volume terendah sebesar 100,00 ton untuk PT Karunia Alam Segar.

Tabel 5.1 Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging (Ton)

No	Nama Perusahaan	Jenis Industri	Jenis Bahan Baku	No HS	Pengajuan RKI 2024	Hasil Verifikasi RKI 2024
1	Multirasa Nusantara	Industri Makanan dan Masakan Olahan	Secondary Cuts	0202.30.00	1.000,00	745,00
2	Karunia Alam Segar	Industri Makaroni, Mie, dan Produk Sejenisnya	Secondary Cuts	0202.30.00	100,00	100,00
3	Sentosa Agrindo	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas	Secondary Cuts	0202.30.00	1.000,00	952,00
4	Madusari Nusaperdana	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas	Manufacturing Meat	0202.30.00	420,00	420,00
			Secondary Cuts	0202.30.00	65,00	65,00
5	So Good Manufacturing	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas	Secondary Cuts	0202.30.00	500,00	420,00

No	Nama Perusahaan	Jenis Industri	Jenis Bahan Baku	No HS	Pengajuan RKI 2024	Hasil Verifikasi RKI 2024
6	Charoen Pokphand Indonesia	Industri Makanan dan Masakan Olahan	Manufacturing Meat	0202.30.00	468,00	468,00
			Secondary Cuts	0202.30.00	82,00	82,00
7	Macroprima Pangan Utama	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas	Manufacturing Meat	0202.30.00	2.650,00	1.424,50
8	Indokulina Sarana Utama	Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas	Secondary Cuts	0201.20.00	9.185,00	258,63
			Other (Jeroan, Lidah, Kepala)	0206.29.00	5.908,25	166,37
TOTAL					21.378,25	5.101,50

5.2. Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Sektor Industri

Tabel 5.2 RKI Komoditas Daging Berdasarkan Sektor Industri (Ton)

No	No Kbli	Jenis Industri	Jenis Bahan Baku	No HS	Pengajuan RKI 2024	Hasil Verifikasi RKI 2024
1	10750	Industri Makanan Dan Masakan Olahan	Secondary Cuts	202.30.00	1.082,00	827
			Manufacturing Meat	202.30.00	468	468
Jumlah					1.550,00	1.295,00
2	10740	Industri Makaroni, Mie, Dan Produk Sejenisnya	Secondary Cuts	202.30.00	100	100
Jumlah					100,00	100,00
3	10130	Industri Pengolahan Dan Pengawetan Produk Daging Dan Daging Unggas	Secondary Cuts	202.30.00	10.750,00	1.695,63
			Manufacturing Meat	202.30.00	3.070,00	1.844,50
			Other (Jeroan, Lidah, Kepala)	206.29.00	5.908,25	166,37
Jumlah					19.728,25	3.706,50
TOTAL					21.378,25	5.101,50

5.3. Rencana Kebutuhan Industri Komoditas Daging Berdasarkan Komoditas

Dari tabel 5.27 terlihat terdapat 3 kelompok industri (KBLI), yaitu :

- a. Industri Makanan dan Masakan Olahan
- b. Industri Makaroni, Mie dan Produk Sejenisnya
- c. Industri Pengelolaan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas

Berdasarkan kelompok industrinya, yang mengajukan volume RKI Komoditas Daging tertinggi adalah Industri Pengolahan dan Pengawetan Produk Daging dan Daging Unggas yaitu sebesar 19.728,25 ton sedangkan hasil perhitungan verifikasi hanya sebesar 3.706,50 ton atau 18,79% dari volume pengajuannya. Hal ini dipengaruhi oleh selisih pengajuan dan hasil verifikasi PT. Indokulina Sarana Utama (lihat Tabel 5.24). Industri yang mengajukan volume RKI terendah adalah Industri Makaroni, Mie dan Produk Sejenisnya yaitu sebesar 100,00 ton dengan hasil verifikasi sebesar 100,00 ton atau 100,00% dari pengajuannya.

Tabel 5.3 RKI Komoditas Daging Berdasarkan Komoditas (Ton)

No	Jenis Bahan Baku	No HS	Pengajuan RKI 2024	Hasil Verifikasi RKI 2024
1	Manufacturing Meat Sapi (CI)	0202.30.00	3.538,00	2.312,50
2	Secondary Cut Sapi	0202.30.00	11.932,00	2.622,63
		0201.20.00		
3	Other Sapi (Jeroan, Lidah, Kepala)	0206.29.00	5.908,25	166,37
TOTAL			21.378,25	5.101,50