

Bogasari dan 10 Pelajaran

Oleh: Purwiyatno Hariyadi

Salah satu pilar utama ketahanan pangan nasional adalah penganeekaragaman pangan. Penganeekaragaman yang sukses akan membuat suatu bangsa tidak tergantung hanya pada satu atau dua jenis pangan pokok saja, sehingga gejolak pasokan dan harga pangan akan bisa dihadapi dengan lebih baik pula. Di samping itu, penganeekaragaman pangan akan mendorong terciptanya pola menu makan yang lebih beragam, sehingga lebih menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi.

Proses penganeekaragaman pangan dianggap berhasil jika terjadi

(i) peningkatan investasi dari berbagai proses industrialisasi (budidaya, pengolahan, distribusi, dll) aneka ragam pangan berbasis potensi lokal, (ii) peningkatan keanekaragaman produksi bahan pangan, dan (iii) peningkatan keanekaragaman konsumsi pangan. Hal ini akan relatif mudah tercapai terjalin partisipasi masyarakat dalam upaya penganeekaragaman pangan ini.

Dalam rangka menggalang partisipasi masyarakat; khususnya masyarakat industri pangan, maka keberadaan dan

perkembangan **Bogasari Flour Mills** menjadi menarik untuk dikaji, terutama sebagai model peran serta swasta dalam menumbuh-kembangkan penganeekaragaman pangan.

Penganeekaragaman Pangan Ala Mi Instan

Saya pernah menulis artikel di Minggu KONTAN (Minggu III, April 2007) dengan judul "Diversifikasi Pangan ala Mi Instan". Pada artikel tersebut penulis kemukakan bahwa penganeekaragaman pangan akan berhasil jika dilakukan dengan sungguh-sungguh dan konsisten. Karena itulah diperlukan komitmen politik yang kuat dan jelas dari Pemerintah agar program ini bisa menciptakan masyarakat yang konduif dan bereaksi positif terhadap program penganeekaragaman tersebut.

Bogasari, yang kini adalah divisi dalam PT Indofood Sukses Makmur Tbk, mempunyai catatan sejarah yang penting dalam upaya penganeekaragaman pangan di Indonesia. Melalui produk berbasis gandum -yaitu roti, kue, mi dan mi instan- kita (Masyarakat dan Pemerintah Indonesia) telah berhasil tidak hanya memperkenalkan produk pangan baru, tetapi juga sekaligus memperkenalkan budaya makan baru: yaitu makan mi dan roti, persisnya makanan berbasis tepung gandum!

Sayangnya pemilihan produk berbasis gandum tak mengakar pada pertanian kita. Walaupun gandum terbukti bisa ditanam di Indonesia, namun budaya penanaman gandum bukanlah merupakan budaya *indegenous* Indonesia. Itulah yang menyebabkan sampai saat ini, seluruh kebutuhan gandum masih harus di impor.

Namun demikian, banyak pelajaran berharga yang bisa ditarik dari perkembangan Bogasari ini, yaitu program





penganekeagaman pangan berbasis pada sumber daya alam, manusia, teknologi, dan budaya (*indigenous*) lokal.

Pelajaran pertama, program penganekeagaman pangan suatu perubahan budaya yang memerlukan waktu yang tidak sebentar. Karena itu, diperlukan program dan komitmen yang kuat dari Pemerintah, konsisten terus-menerus dilakukan, serta melibatkan semua *stakeholders* pangan Indonesia. Variable waktu perlu dipertimbangkan dalam program penganekeagaman pangan ini, selain variable biaya (dana), sumber daya manusia dan sumber daya lainnya.

Pelajaran ke dua, adalah bahwa penganekeagaman pangan harus bermuara pada diterimanya aneka ragam produk pangan oleh konsumen. Orientasinya harus bertumpu pada nilai pangan, artinya produk hasil penganekeagaman pangan harus bermutu, bergizi, aman, halal, menarik, dan harga terjangkau. Dengan begitu, konsumen tidak "terpaksa" mengonsumsi produk hasil penganekeagaman tetapi menerima berdasarkan pada *economic decision* yang logis. Sukses industri mi instan di Indonesia bisa menjadi model dan pelajaran yang baik.

Pelajaran ke tiga, penganekeagaman pangan bisa berhasil jika melibatkan industri, khususnya industri pangan yang bisa berperan langsung sebagai penyedia aneka-ragam pangan kepada konsumen, karena mereka juga berpengalaman dalam melakukan penelitian dan pengembangan produk yang dihasilkannya. Dengan kata lain, upaya penganekeagaman pangan perlu didisain dan dikembangkan dengan pendekatan ilmiah. Pengembangan peng-

anekeagaman pangan tidak hanya perlu memperhatikan aspek teknis teknologi (proses pengolahan, proses produksi, dll.), tetapi juga harus mencakup aspek pemasaran, termasuk pengembangan bisnis yang bernilai tambah.

Pelajaran ke empat, penganekeagaman pangan melalui pengembangan kegiatan industrial perlu melibatkan UKM dengan pertimbangan bahwa kegiatan pengindustrialian aneke-ragam pangan berpotensi besar untuk melibatkan komponen masyarakat, khususnya industri kecil dan rumah tangga. Dalam hal itu Bogasari telah melangkah jauh dalam pembinaan Mitra-UKM, terutama di bidang rototian, martabak, gorengan, mi (mi ayam, mi

*Dalam pidato berjudul **Hidup atau Mati itu Bung Karno; antara lain mengatakan**
.... Tiap tahun, zonder ketjuali, zonder pauze, zonder ampun, soal beras ini akan datang crescendo — makin lama makin hebat, makin lama makin sengit, makin lama makin ngeri - selama tambahnya penduduk yang tjepat itu tidak kita imbangi dengan tambahnya persediaan bahan makanan yang cepat pula!*

bakso), yang pada akhirnya merupakan ujung tombak pengembangan bisnis Bogasari itu sendiri. Pembinaan yang *win-win solution* itu dikembangkan antara lain dengan jaminan kredit perbankan, asuransi, pelatihan teknis dan manajemen usaha, termasuk pemasaran, dan memfasilitasi UKM untuk *learning by doing* melalui program saling berkunjung, diskusi dalam kelompok arisan dan paguyuban UKM baik berdasarkan jenis pangan olahan, lokasi penjualan, daerah asal mereka.

Pelajaran ke lima, pentingnya pendidikan masyarakat bidang penganekeagaman pangan. Salah satu kunci sukses penetrasi penganekeagaman

berbasis terigu ini adalah dikembangkannya program pendidikan, misalnya melalui *Bogasari Baking School* (kini Bogasari Baking Center) di berbagai lokasi serta kunjungan dan demo bagi kelompok-kelompok potensial, seperti ibu-ibu, SMK Tata Boga-Perhotelan. Dengan skema pengembangan ketrampilan bisnis, maka program pendidikan masyarakat tentang penganekeagaman pangan akan mempunyai tingkat relevansi tinggi dan berdaya pikat.

Dalam rangka pengembangan pendidikan panganekeagaman pangan inilah Bogasari bekerjasama dengan SEAFast Center, LPPM, IPB mengembangkan *Baking Research And Development (BREAD) Unit*. BReAD Unit ingin mengembangkan dan memberikan pengetahuan dan pemahaman mengenai cara produksi yang baik untuk produk-produk panggang dan rototian, meningkatkan mutu produk pangan pada usaha kecil menengah, menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Secara khusus BReAD Unit juga mengembangkan produk yang berbahan dasar aneka tepung lokal disertai dengan program pendidikan dan pelatihannya. Program semacam ini perlu didukung, dikembangkan dan direplikasi sehingga penganekeagaman pangan berbasis aneka-ragam tepung bisa lebih cepat memasyarakat.

Pelajaran ke enam, hal penting dan unik yang menjadi keberhasilan PT Indofood Sukses Makmur, Tbk - Divisi Bogasari adalah strategi memasok bahan *intermediate*, yaitu bahan berbentuk tepung terigu. Dalam bentuk tepung maka terigu bisa masuk ke pasar yang luas, digunakan sebagai bahan baku atau pun ingredien berbagai jenis produk pangan. Palajaran ini perlu diperhatikan dan menjadi prioritas Pemerintah. Indonesia kaya akan potensi bahan pangan karbohidrat seperti ubi jalar, singkong, sagu dan lain sebagainya. Karena itu, Pemerintah perlu mengembangkan skema industrialisasi aneka-ragam tepung lokal (tepung ubi jalar, tepung singkong, tepung jagung, tepung sukun, tepung sorgum, tepung garut, dsb.).

Pengembangan aneka ragam tepung mempunyai kelebihan antara lain lebih mudah didistribusikan, lebih awet, lebih mudah diinkorporasikan dalam formulasi produk pangan, lebih mudah diatur komposisi gizinya (difortifikasi), dan lebih mudah dicampur dengan tepung lainnya menjadi tepung komposit sesuai kebutuhan.

Pelajaran ke tujuh, penganekeagaman berbasis tepung lokal

bisa dimulai dengan upaya pencampuran dengan tepung terigu. Keberadaan dan perkembangan Bogasari (dan juga beberapa pabrik tepung lainnya) jelas merupakan aset berharga bangsa Indonesia. Dengan telah dikenalnya aneka produk berbasis terigu, maka pengenalan jenis tepung lain, yang bisa dimulai dengan upaya substitusi tepung

pentingnya penelitian. Peranan penelitian dan pengembangan (R&D) jelas cukup menonjol untuk bisa memberikan *driving force* bagi penganekaragaman pangan. Dalam kasus Bogasari, peranan R&D sangat dominan dalam pengembangan produk dan bisnisnya. Karena itu, dalam kaitannya dengan penganekaragaman pangan nasional, maka peranan R&D ini

budidaya pangan, gizi dan kesehatan, peternakan, sosial-ekonomi-budaya, juga menggalakkan kreativitas penelitian para dosen dan peneliti unggul melalui Bogasari Nugraha sejak tahun 1999, dan sejak 2006 hingga kini menjadi Indofood Riset Nugraha, merupakan sebuah langkah tepat dan reaktif yang positif dalam turut mempercepat eksplorasi penganekaragaman pangan indigenus tersebut.

Pelajaran ke sepuluh, dalam umurnya yang ke-40, Bogasari telah membuktikan bahwa penganekaragaman pangan bisa dilakukan. Komitmen kuat Pemerintah -untuk bersama-sama bekerja sinergis dengan semua *stakeholders* dan terutama masyarakat- sangat diperlukan untuk pengembangan penganekaragaman pangan berbasis sumberdaya lokal. Untuk menumbuhkan komitmen ini barangkali perlu diingatkan kembali peringatan Presiden RI pertama, Ir. Sukarno, pada acara peletakan batu pertama gedung Fakultas Pertanian di Bogor, 27 April 1952. Dalam pidato berjudul *Hidup atau Mati itu Bung Karno*; antara lain mengatakan"..... *Tiap tahun, zonder ketjuali, zonder pauze, zonder ampun, soal beras ini akan datang crescendo – makin lama makin hebat, makin lama makin*



terigu, seharusnya bisa dilakukan dengan lebih mudah. Insentif upaya substitusi ini jelas sangat beragam, mulai dari insentif ekonomi, insentif kesehatan (misalnya pengembangan produk non-gluten) maupun insentif dalam hal keberlanjutan (*sustainability*) bisnis dan pembangunan jangka panjang. Karena itu, alangkah indahnya jika skema penganekaragaman pangan berbasis tepung bisa disusun dan dikembangkan bersama-sama antara Pemerintah dan industri tepung nasional.

Pelajaran ke delapan, sekali lagi, keberadaan dan perkembangan Bogasari- khususnya sebagai pabrik penggilingan terigu terbesar di dunia- jelas merupakan aset berharga bagi bangsa Indonesia, khususnya dalam pengembangan sumberdaya manusia (SDM) yang menguasai teknologi tepung dan penepungan. Karena itulah maka, akumulasi waktu pembelajaran dan jumlah SDM ahli tepung dan penepungan ini perlu diberdayakan oleh Pemerintah. Pemberdayaan SDM ini tidak saja dalam hal teknis (persiapan bahan, pengeringan, permesinan, penyimpanan tepung, dll), tetapi juga dalam hal bisnis tepung yang justru sering lebih rumit daripada hal-hal teknis lainnya. Pengalaman dan keahlian ini sungguh merupakan modal utama bagi pengembangan program penganekaragaman pangan nasional.

Pelajaran ke sembilan, Bogasari Flour Mills memberikan pelajaran tentang



juga sangat esensial, antara lain dalam usaha peningkatan dan penjaminan mutu produk (baik gizi maupun fisik), pemilihan bahan baku dan terapan teknologi yang tepat-guna, kemasan dan penampilan produk secara keseluruhan, termasuk marketing komunikasi dalam hal penetrasi pasar. Dalam hal ini, Pemerintah perlu terus menggalakkan kegiatan R&D yang mendukung penganekaragaman pangan, khususnya guna mengangkat pamor dan citra pangan lokal dan pangan *indigenus* lainnya, serta mengeksplorasi keunggulan fungsional pangan indigenus tersebut.

Inisiasi Bogasari berupa program pendanaan bagi mahasiswa peneliti Strata 1 bidang teknologi dan

sengit, makin lama makin ngeri - selama tambahnya penduduk yang tjepat itu tidak kita imbangi dengan tambahnya perseediaan bahan makanan yang cepat pula!

Untuk tidak terjebak dengan ketergantungan pada beras, maka jelas bahwa program penganekaragaman berbasis pada tepung lokal perlu dikembangkan.

Semoga! Selamat Ulangtahun ke-40, Bogasari!

(Prof. Dr. Purwiyatno Hariyadi adalah Direktur Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center dan Guru Besar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, dan Tim Pakar IRN)