

KABAR PANGAN NASIONAL

ID FOOD GROUP GELAR PROGRAM TJSL DI SUKAMANDI

Holding BUMN Pangan ID FOOD melaksanakan kolaborasi program Tanggung Jawab Sosial dan Lingkungan (TJSL) bersama sejumlah anak perusahaan, yaitu PT Perusahaan Perdagangan Indonesia (PPI), PT Berdikari, PT Perikanan Indonesia (Perindo), PT Shang Hyang Seri (SHS) dan PT Garam. Kegiatan yang dilaksanakan pada 21-22 Mei 2024, di lingkungan SHS tersebut menggelar berbagai kegiatan bertema sosial dan peduli lingkungan, seperti bantuan pendidikan, pelatihan budidaya, penanaman pohon, UMKM, dan bantuan rumah ibadah. Untuk kegiatan di bidang Pendidikan, diserahkan bantuan sarana dan prasarana TK Sang Hyang Seri berupa laptop, printer, dan proyektor. Selain itu, dilakukan pemberian pelatihan budidaya pertanian untuk BUMN Muda Pangan, serta kunjungan Pabrik Pakan PT Perikanan Indonesia oleh BUMN Pangan Muda sebagai bentuk edukasi proses bisnis Perusahaan.

Sementara itu, aktivitas di Bidang Lingkungan dilaksanakan melalui kegiatan penanaman 120 pohon Mangga dan 30 pohon Pakis Brazil di Komplek B1 Sukamandi. Dalam kesempatan tersebut turut dilaksanakan praktik budidaya padi yang diikuti 35 BUMN Pangan Muda. Sedangkan, terkait Bidang UMKM dilaksanakan kegiatan Program Temu Mitra dan Petani (TEMANI) yang dilaksanakan oleh PT Perusahaan Perdagangan Indonesia. Adapun di Bidang Sosial, dilakukan penyerahan bantuan untuk masjid SHS berupa pengecatan masjid dan santunan bagi anak yatim, serta keluarga yang membutuhkan.

VP Sekretaris Perusahaan ID FOOD Yosdian Adi Pramono yang hadir pada kesempatan tersebut berharap, kolaborasi TJSL ini dapat memberikan manfaat bagi lingkungan dan masyarakat di sekitar pabrik, kantor, dan lahan pertanian SHS. Selanjutnya, ID FOOD bersama member of ID FOOD akan secara berkelanjutan melaksanakan program TJSL di sejumlah lokasi.

BAPANAS PELAJARI SISTEM PANGAN TERINTEGRASI KE SWEDIA

Badan Pangan Nasional (Bapanas) dan Komisi IV DPR melakukan kunjungan kerja ke Swedia untuk mempelajari sistem penyediaan pangan terintegrasi utamanya daging sapi. Sistem ini akan diadopsi dalam negeri untuk pemenuhan stok pangan nasional.

Salah satu yang mereka kunjungi adalah area peternakan dan perkebunan di Bona Munso, sebelah utara Swedia. Area ini telah dikelola masyarakat selama berabad-abad sejak zaman Viking, nenek moyang bangsa Swedia. "(Sistem penyediaan pangan terintegrasi) ini menarik untuk dilihat sebagai pembelajaran, sehingga dapat kita implementasikan," kata Arief dalam keterangannya, Sabtu (25/5).

Di Swedia terdapat lahan seluas 800 hektare yang dijadikan tempat pembiakan 400 ekor sapi potong. Sapi-sapi ini ditanam dengan sistem 'free ranch' atau peternakan bebas, di mana ternak tidak dikandangkan, tapi dilepasliarkan di padang rumput.

Bapanas menilai sistem peternakan yang terbangun di area tersebut menarik untuk dipelajari dan diterapkan di Indonesia. Penguatan stok pangan nasional berbasis produksi dalam negeri, khususnya di sektor peternakan harus didorong bersama melalui berbagai upaya. "70 persen petani Swedia sebenarnya masih menggunakan pupuk kimia, tapi saat ini sudah mulai beralih ke organik. Ini merupakan masa depan pertanian. Jadi, saya mendukung Indonesia, melalui Kementerian Pertanian juga memulai gerakan ini," kata Arief.

KABAR PANGAN DUNIA
WORLD WATER FORUM DILAKSANAKAN DI INDONESIA

Indonesia menjadi tuan rumah dalam acara World Water Forum 2024 dengan tema "Water for Shared Prosperity". Agenda tiga tahunan yang dilaksanakan di Bali Internasional Convention Centre, memiliki tujuan utama memperkuat kolaborasi dan kemitraan global untuk mencari jalan dan mengatasi tantangan air dan sanitas. Terdapat 6 subtema yang akan dibahas pada World Water Forum ke-10, yaitu *water security & prosperity, water for humans & nature, disaster risk reduction & management, governance cooperation & hydro-diplomacy, sustainable water finance, dan knowledge & Innovation*.

Acara ini dihadiri oleh para pemimpin negara, pimpinan organisasi internasional, dan delegasi dari berbagai negara, ini menandai pentingnya kerja sama internasional dalam mengatasi tantangan pengelolaan sumber daya air di masa depan. Presiden Jokowi membuka sesi Pertemuan Tingkat Tinggi World Water Forum (20/5) dengan menekankan urgensi kolaborasi global dalam mengelola sumber daya air untuk menghadapi tantangan yang makin kompleks di masa depan.

Dalam acara World Water Forum Indonesia mengusulkan empat inisiatif baru, yaitu Penetapan World Lake Day, Pendirian Center of Excellence di Asia Pasifik untuk ketahanan air dan iklim, Tata kelola air berkelanjutan di negara pulau kecil, dan Penggalangan proyek-proyek air. Inisiatif-inisiatif ini menunjukkan komitmen Indonesia dalam memimpin upaya global dalam tata kelola air yang berkelanjutan. Disela-sela acara tersebut Presiden Jokowi dan Perdana Menteri Tajikistan Qohir Rasulzoda melakukan pertemuan bilateral membahas penguatan kerja sama dalam pengelolaan sumber daya air. Kedua pemimpin menekankan pentingnya kerja sama internasional untuk mengatasi tantangan global terkait air.

Fair and Expo World Water Forum ke-10 terdiri atas Country Pavilion yang diikuti oleh 18 peserta dari 17 negara, serta Organization Pavilion yang diikuti 108 perusahaan dan organisasi nasional maupun internasional dari 11 negara. Pemerintah Indonesia juga menyiapkan Paviliun Indonesia yang menampilkan capaian dan inovasi Indonesia dalam pengelolaan sumber daya air, pembangunan infrastruktur termasuk IKN dan pariwisata.

<https://www.liputan6.com>

FESTIVAL BUDAYA TEH INTERNASIONAL DISELENGGARAKAN DI CHAOYANG, BEIJING

Festival Budaya Teh Internasional Chaoyang Beijing 2024 secara resmi dimulai pada 20 Mei 2024 di Taman Chaoyang dan Hotel Junwangfu, Beijing. Acara yang mengumpulkan lebih dari 100 merek teh untuk pesta teh, resital puisi terkait teh, dan pertunjukan teh gaya tradisional Tiongkok, menarik banyak tamu baik dari dalam maupun luar negeri. Saat memasuki Hotel Junwangfu, suara merdu guqin dapat terdengar dari jauh. Bangunan bergaya taman kuno ini telah diubah menjadi aula resepsi budaya teh dengan empat area berbeda untuk pameran dan tampilan, pengalaman interaktif, belanja mendalam, dan pengalaman budaya baru, memberikan pengunjung tur mendalam yang menampilkan budaya teh tradisional Tiongkok.

Ada juga kegiatan khusus seperti ritual dupa, Ikebana, pertunjukan Hanfu, puisi terkait teh, tea tasting dan menebak bunga, serta skenario konsumsi teh baru seperti "Tea & Coffee Theme Salon" dan "Pesta Musik Matahari Terbenam", memberikan kesempatan bagi generasi muda untuk bertemu teman sambil minum teh. Meskipun Distrik Chaoyang di Beijing tidak memproduksi teh, distrik ini merupakan salah satu wilayah dengan konsumsi teh terbesar, dengan kedai teh tradisional dan toko minuman teh inovatif menempati peringkat pertama di Beijing.

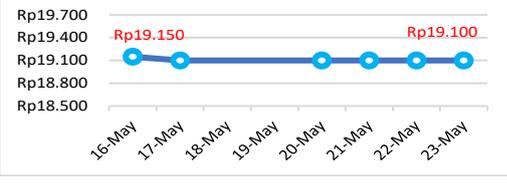
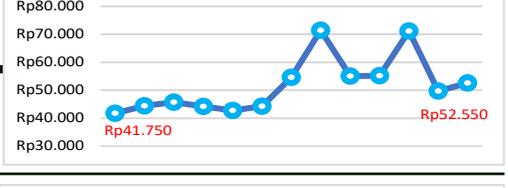
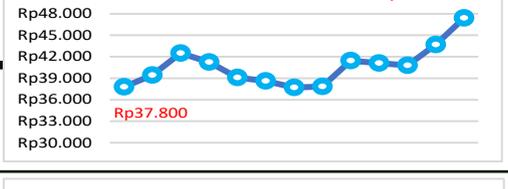
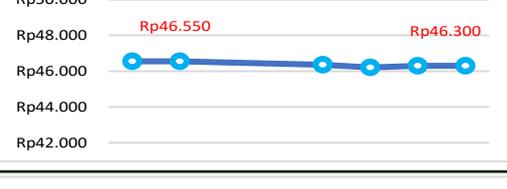
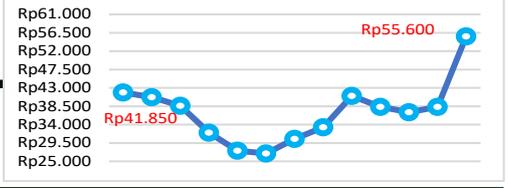
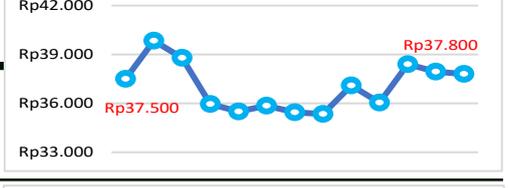
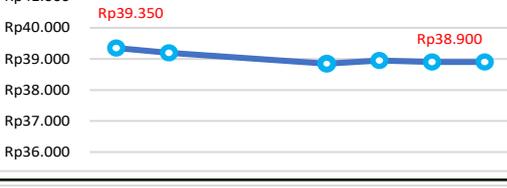
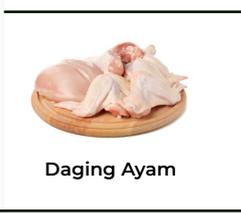
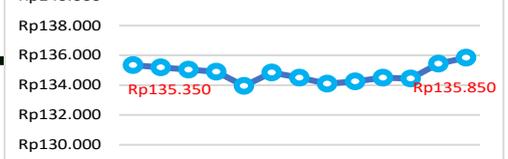
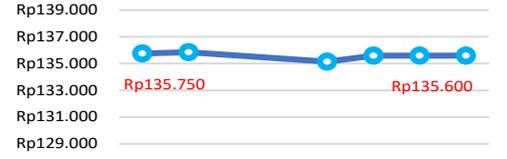
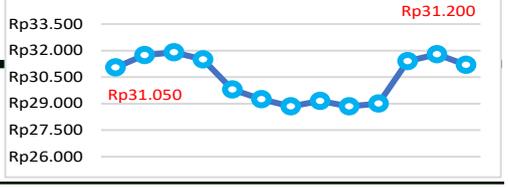
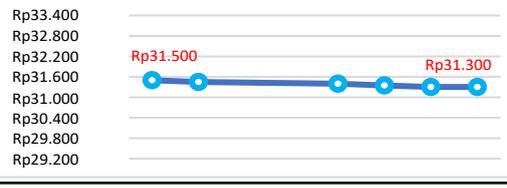
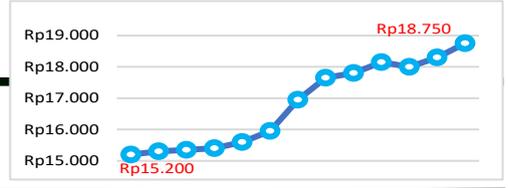
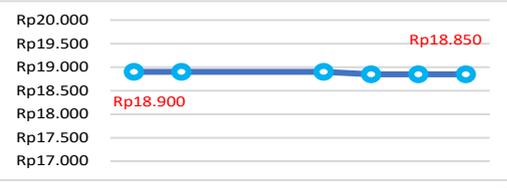
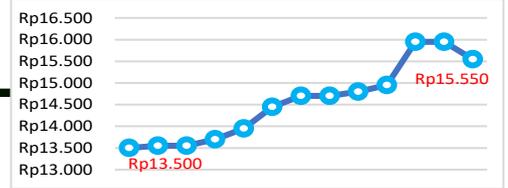
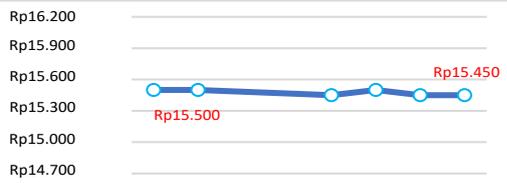
Distrik Chaoyang menampung sejumlah kedutaan besar di Tiongkok, organisasi media internasional, organisasi internasional, dan kantor pusat regional perusahaan multinasional. Mencicipi teh Tiongkok memberi banyak teman internasional pengalaman unik dalam budaya dan estetika Tiongkok. Selain itu, minuman teh dari seluruh dunia, seperti teh hitam Inggris dan teh mate Argentina, berkembang pesat di sini. Menggunakan teh sebagai media untuk menjalin pertemanan, Chaoyang berharap dapat menyambut tamu dari seluruh dunia untuk menikmati keharuman dan pesona teh bersama.

<https://en.antaraneews.com>

HARGA PANGAN NASIONAL

HARGA SEMINGGU TERAKHIR

HARGA SETAHUN TERAKHIR



ANALISA HARGA PANGAN NASIONAL
HARGA PANGAN MULAI TURUN

Harga komoditas pangan mulai turun dalam sepekan terakhir (16–23 Mei 2024). Harga beras medium I turun Rp 50,- (0,3%); gula Rp50,- (0,3%); telur Rp200,- (0,6%); daging sapi Rp150,- (0,1%); daging ayam Rp450,- (1,1%); bawang merah Rp850,- (1,7%); bawang putih Rp250,-(0,5%); cabai merah Rp250,- (0,5%) dan minyak goreng Rp50,- (0,3%).

Meskipun dalam sepekan harga bawang putih, bawang merah, gula dan daging sapi turun, harga komoditas tersebut pada bulan ini mencapai puncaknya dibanding setahun terakhir. Terkait kenaikan harga bawang putih, Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU) telah memanggil pihak terkait seperti Kementerian Perdagangan, Kementerian Pertanian, Ombudsman, Asosiasi, hingga Bea Cukai.

Menurut nggota KPPU Eugenia (21/5) naiknya harga bawang putih karena kualitas produk yang diimpor tidak baik. Karena alasan itu pengusaha harus mengeluarkan biaya tinggi untuk kebutuhan penyimpanan. Kondisi ini pada akhirnya berujung pada harga bawang putih yang tinggi di pasaran.

Jika dibanding bulan Maret dan April 2024, harga beras saat ini mengalami penurunan tipis yaitu Rp 400,- (3%). Meskipun begitu, Direktur Utama Perum Bulog, Bayu Krisnamurthi mengaku pesimis harga beras di Tanah Air bakal turun. "Memang biasanya (harga beras) sulit dikembalikan kalau sudah sempat naik," kata Bayu dalam keterangannya (20/5). Pemerintah melalui Badan Pangan Nasional (Bapanas) sejak Maret 2024 lalu menerapkan kebijakan relaksasi harga eceran tertinggi (HET) komoditas beras.

Adapun relaksasi HET tersebut berupa kenaikan harga sebesar Rp 1.000 per kilogram (kg) mulanya dijadwalkan berakhir pada 23 Maret 2024. Namun pada akhirnya, relaksasi tersebut diperpanjang hingga 30 Mei 2024 mendatang. Selain itu, jika melihat situasi sekarang, akan terjadi defisit beras sebanyak 0,45 juta ton pada bulan Juni. Hal ini membuat Bayu semakin pesimistis harga beras bisa turun kembali.

MERAMBAH PASAR TEH GLOBAL BUTUH NARASI KEKINIAN

Iriana Ekasari
Ketua Gugus Tugas Dewan Teh Indonesia

Belum lama ini Dunia baru saja memperingati Hari Teh Internasional atau International Tea Day yang dirayakan setiap tanggal 21 Mei. Hari Teh Internasional ini dirayakan atau diperingati sebagai bentuk mempromosikan dan cara mempertahankan konsumsi teh di tengah masyarakat. Uniknya, tanggal peringatan Hari Teh Internasional sempat mengalami perubahan. Mulanya, momen ini diperingati saban 15 Desember oleh negara-negara penghasil teh dunia seperti India, Sri Lanka, Nepal, Vietnam, Indonesia, Bangladesh, Kenya, Malawi, Uganda, dan Tanzania.

Pada tahun 2015, pemerintah India mengusulkan perluasan peringatan Hari Teh Internasional lewat FAO *Intergovernmental Group on Tea* (FAO IGG on Tea). Mereka mendorong gagasan perayaan Hari Teh Internasional secara global dan diubah ke tanggal 21 Mei. Setelahnya, mulai tahun 2020, Hari Teh Internasional dirayakan pada setiap 21 Mei. Majelis Umum PBB memproklamkan 21 Mei sebagai Hari Teh Internasional, kemudian meminta FAO untuk memimpin peringatan tersebut.

Tahun ini dalam perayaan Hari Teh Internasional, FAO mengajak warga dunia, termasuk semua penggemar teh untuk menghormati perempuan yang bekerja di industri teh. FAO menyebut banyak perempuan di seluruh dunia yang bekerja pada rantai produksi teh, mulai dari panen hingga secangkir Teh. Oleh karena itu, perayaan Hari Teh Internasional tahun ini, FAO mengambil tema "*Tea and Women Partisipation*" dengan mengundang beberapa negara produsen teh dunia termasuk Indonesia sebagai negara produsen peringkat 7 dunia.

Diresmikan oleh Direktur Jenderal FAO QU Dongyu. Peresmian dilanjutkan dengan dialog dengan partisipasi Direktur Jenderal FAO dan perempuan dari sektor teh dan kopi. Sebuah pameran juga diselenggarakan di Atrium Kantor Pusat FAO disertai dengan acara mencicipi teh dan kopi. Sebagai pegiat dan praktisi teh dari Indonesia, penulis diundang sebagai panelis dalam acara tersebut. Bersama panelis dari Cina, dan dihadapan peserta yang merupakan duta besar FAO dari beberapa negara, panelis menjelaskan bahwa Indonesia siap kembali bersaing untuk masuk ke pasar global dengan menghadirkan fakta bahwa teh yang berkualitas dihadirkan oleh para perempuan baik di kebun maupun di rantai berikutnya.

Lebih lanjut, dalam diskusi tersebut penulis juga memaparkan bahwa Indonesia serius melakukan edukasi kepada perempuan di sektor hulu (*on farm*) maupun di lini berikutnya, sehingga dapat memunculkan trend baru di Indonesia berupa teh premium yang berkualitas artisan yang konsumennya berbeda, yakni konsumen dari generasi milenial dan zilenial. Selain itu juga dijelaskan bahwa teh selama ini hadir secara kolaboratif dan konsisten dengan kopi, jadi bukan bersaing dan berkompetisi dengan kopi.

Saat ini, produsen teh nasional harus menyadari bahwa pasar teh lokal maupun Internasional sudah sangat berbeda. Hal ini disebabkan oleh perkembangan demografi lokal dan dunia. Ada konsumen teh yang usianya mulai menua yang peduli akan produksi teh Kesehatan dan di sisi lain ada generasi milenial dan zilenial, yang jumlahnya 60% dari penduduk Indonesia yang sudah tentu memiliki kebutuhan teh yang juga berbeda dengan generasi sebelumnya.

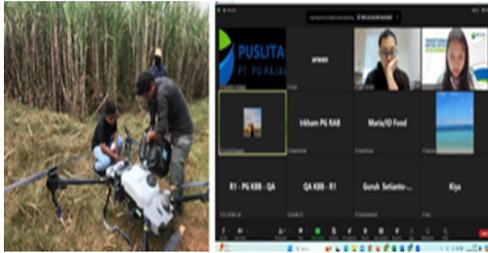
Generasi ini pada umumnya memiliki kebutuhan akan teh yang bermutu tinggi dan berkualitas. Generasi milenial lebih siap mencoba produk baru plus dibumbui sensasi tertentu. Anak muda butuh menikmati teh dengan cara kekinian dengan berbagai variasi dalam penyajian maupun rasa. Banyak ragam teh bisa menghasilkan rasa yang unik. Oleh karena itu, produsen teh lokal harus mengantisipasi situasi ini dengan mulai menata portofolio produk yang sesuai dengan perbedaan segmen ini. Untuk itulah, inovasi menjadi kunci.

Selain itu, yang juga tak kalah penting adalah adaptasi produsen kita agar mulai serius belajar untuk memasuki segmen pasar *e-commerce* atau *platform* digital. Ini peluang yang harus dimanfaatkan untuk meningkatkan profitabilitas. Apalagi generasi milenial dan zilenial sangat familiar dengan platform digital ini. Prinsipnya produsen teh lokal harus bisa menciptakan portofolio produk yang berbeda sesuai perubahan demografi dan meningkatkan kompetensi untuk mulai merambah pemasaran melalui platform digital.

Terakhir yang juga penting untuk merambah pasar global adalah kita harus serius mengembangkan narasi yang sesuai dengan kondisi kekinian. Bukan narasi lama, misalnya teh kita selama ini sangat disukai oleh Ratu Belanda. Jika ditilik lebih jauh, kegagalan kita memanggungkan teh sebagai minuman kelas dunia berpangkal pada kemiskinan narasi. Padahal, Indonesia tak kekurangan narasi untuk memasarkan sekaligus mendongkrak harga teh. Sayangnya, sekarang popularitas teh di Indonesia tidak sepopuler kopi, terutama di kalangan generasi muda, seperti gen-Z dan gen-Y. Untuk itu, tentu diperlukan inovasi dan racikan yang menarik hati anak muda, sehingga teh tetap eksis ke depannya.

Teh sebagai minuman rakyat Indonesia, memerlukan adopsi generasi mendatang dengan cara konsumsi yang berbeda. Kultur baru yang relevan dengan generasi jaman "*now*" menjadi hal yang penting dikembangkan ke depan. Tak bisa dipungkiri, generasi yang disebut milenial ini kini memegang kunci keberlangsungan perkebunan teh Indonesia. Jika milenial tidak mau minum teh lagi, maka lahan-lahan yang telah berfungsinya sebagai perkebunan teh akan gundul dan gersang akibat petani enggan menanam teh lagi.

KABAR ID FOOD RESEARCH INSTITUTE



PEMBAHASAN TEKNIS PENANAMAN TEBU DENGAN *PRECISION FARMING* DI KEBUN PABRIK GULA ID FOOD GROUP

Pada tanggal 20 Mei 2024 diadakan rapat lanjutan kerja sama riset *Precision Farming* dengan *Indonesia Food & Fertilizer Research Institute* (IFFRI). Dengan total luasan lahan demplot mencapai 3 Ha, akan digunakan 3 jenis cara pemupukan. Pertama menggunakan rekomendasi hasil *precision farming*/analisa kesuburan tanah PIHC. Kedua menggunakan pemupukan *eksisting*/kebiasaan petani mitra. Ketiga menggunakan standar/rekomendasi Dinas Perkebunan setempat. Lokasi demplot dan *precision farming* pada Rajawali I direncanakan di kebun di Madiun dan Malang. Untuk Rajawali II akan dilaksanakan di Subang dan Jatitujuh. Sementara untuk Candi Baru akan dilaksanakan di Sidoarjo dan Gresik.

Pembiayaan riset ini akan ditanggung bersama antara PIHC dan ID FOOD. PIHC akan menanggung biaya pupuk dan pemupukan, sementara ID FOOD akan menanggung biaya bibit tebu, biaya garap, biaya pengendalian penyakit, biaya pengamatan dan analisa, serta biaya terbang angkut. Terdapat 2 skema dropping pupuk yang akan digunakan pada kerja sama ini. Pertama, PIHC melalui Anak Perusahaannya akan mengirimirkan pupuk langsung ke masing – masing Pabrik Gula. Skema kedua, adalah dengan menggunakan siste reimburse atas pupuk yang dibeli oleh ID FOOD.

Sementara itu, jadwal tanam MT 2024/2025 di PG Rajawali I akan dimulai pada bulan Juni – awal Juli 2024, PG Candi Baru pada bulan Juni – Oktober 2024, dan PG Rajawali II pada bulan Agustus – Oktober 2024. Batas maksimal ketinggian menerbangkan drone untuk *precision farming* di kebun Subang dan Madiun perlu dijadikan perhatian pada penelitian ini. Hal ini disebabkan area kebun yang berdekatan dengan Landasan Udara (Lanud) Suryadarma dan Lanud Iswahyudi, sehingga akan diperlukan izin dari pihak TNI AU. PIHC akan berkoordinasi dengan Advisor untuk menentukan kelayakan lahan yang ada di Malang untuk demplot dan *precision farming*, karena lahan memiliki kontur yang relatif berbukit dan terasing



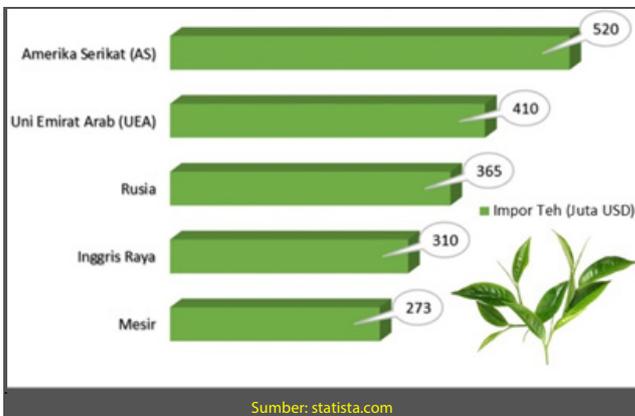
PENGENALAN DEMPLOT ADAPTASI VARIETAS UNGGUL TEBU & TEKNOLOGI BUDIDAYA PENDUKUNG KEPADA PETANI MITRA

Pada 22 Mei 2024 dilakukan kegiatan temu lapang antara BRIN, ID FOOD, dan petani mitra PG Rajawali II yang diadakan di PG Subang. Acara tersebut dihadiri oleh Direksi PT PG Rajawali II, Direksi dan peneliti BRIN, Kepala Dinas Pertanian Subang, Perwakilan PG-PG Rajawali II dan Petani Mitra Tebu Subang. Kegiatan ini dilakukan sebagai bagian dari kegiatan *Joint Research Collaboration* (JRC) antara BRIN dan ID FOOD untuk penelitian Adaptasi Varietas Unggul Tebu dan Teknologi Budidaya Pendukungnya. Agenda pertama dari kegiatan ini adalah untuk mengenalkan varietas unggul tebu AAS Agribun, AMS Agribun, dan ASA Agribun yang dibandingkan dengan varietas tebu yang digunakan mayoritas petani mitra saat ini, seperti tebu PSJT 941, PS 865 dan Bululawang (BL). Varietas yang digunakan saat ini diketahui sudah rentan penyakit, salah satunya luka api yang dapat menurunkan protas tebu.

Selain pengenalan varietas, dilakukan juga diskusi dengan petani mitra tentang teknologi juring ganda dengan jarak tanam 150cm dan 70cm yang dapat mengoptimalkan sinar matahari dan memungkinkan penanaman *crotalaria* diantara sela tanaman tebu. *Crotalaria* berfungsi sebagai pengganti pupuk hijau, karena mengandung 2,49% Nitrogen dan 60% BO. Teknologi lain yang perlu dimanfaatkan adalah penggunaan pupuk biosilika dari abu ketel limbah pabrik gula yang dapat memacu pertumbuhan dan meningkatkan ketahanan terhadap penyakit. Teknologi biodekomposer juga diperkenalkan pada kegiatan ini, berguna mengoptimalkan sisa panen tebu yang selama ini dibakar. Pengolahan sisa panen tebu dengan dibakar tidak sesuai dengan ketentuan pada Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2014 tentang Perkebunan ("UU Perkebunan") pasal 56 ayat (1) yang melarang pengolahan lahan dengan cara membakar. Teknologi biodekomposer dari BRIN untuk melapukan serasah sisa panen tebu, saat ini mencapai tahap rumah kaca dan sudah bisa paten, dan diperkirakan bulan Juli akan masuk ke lapangan. Penggunaan varietas, metode juring ganda dan penggunaan *crotalaria* di kebun demplot menghasilkan protas di kebun JRC sebesar 120 ton/ha, dengan rendemen sekitar 6%.

DATA TENTANG PANGAN

NEGARA PENGIMPOR TEH TERBANYAK DI DUNIA 2023



Teh adalah salah satu produk minuman paling populer di dunia. Amerika menjadi negara pengimpor teh terbanyak di dunia dengan nilai impor teh mencapai 520 juta USD pada tahun 2023. Negara lain dengan nilai impor teh tinggi setelah Amerika adalah Arab dengan nilai impor 410 juta USD, Rusia 365 juta USD, Inggris Raya 310 juta USD dan Mesir 273 juta USD. Dominasi negara-negara ini dalam impor teh global tidak lepas dari berbagai faktor yang kompleks, salah satunya adalah kebiasaan minum teh di masing-masing negara. Masyarakat Amerika memiliki kebiasaan minum teh dengan budaya yang telah lama mengakar di negara ini, dan teh menjadi minuman yang dinikmati di berbagai kesempatan. Masyarakat Amerika juga memiliki preferensi terhadap teh yang lebih beragam seperti teh hitam, teh hijau, dan teh herbal. Hal tersebut turut berkontribusi pada tingginya permintaan teh impor. Sementara itu, konsumsi teh hitam yang tinggi menjadi pendorong utama impor teh di Rusia.

Amerika menjadi negara pengimpor teh karena konsumsi teh tinggi sedangkan produksi masih rendah dan tidak mampu untuk memenuhi kebutuhan domestik. Faktor ekonomi juga menjadi penyebab tingginya impor teh. Ekonomi yang kuat dan

tingkat pendapatan yang tinggi di negara-negara seperti Amerika Serikat, Arab, dan Inggris memungkinkan masyarakatnya memiliki daya beli yang lebih tinggi untuk membeli teh impor. Sebagai salah satu negara penghasil teh terbesar di dunia, Indonesia memiliki peluang besar untuk meningkatkan ekspor teh ke negara-negara dengan konsumsi teh tinggi dan produksi yang rendah. Peningkatan ekspor bisa dilakukan dengan meningkatkan kualitas teh serta memperkuat *branding* atas produk teh asal Indonesia. ID FOOD melalui anak perusahaan PT Mitra Kerinci yang bergerak dalam industri teh, sudah berpengalaman melakukan ekspor berbagai jenis teh ke manca negara. Salah satu produk yang menjadi unggulan PT Mitra Kerinci adalah *white tea* yang merupakan teh dengan kualitas terbaik dan memiliki harga yang cukup tinggi di pasar.