

Buletin Pangan

ID FOOD

 Waskita Rajawali Tower,
Jl. MT Haryono No. 12,
Jakarta Timur - 13330

 corcomm@idfood.co.id
arsip@idfood.co.id

 +6221-2523820
+6221-2523830

 <https://idfood.co.id/>



Semarak HUT KE-79 RI di ID FOOD

Suasana kemerdekaan begitu terasa di lingkungan ID FOOD Group. Perayaan Hari Ulang Tahun ke-79 Kemerdekaan Republik Indonesia menjadi momen yang benar-benar dimanfaatkan untuk membangun kebersamaan serta kerja sama tim yang lebih kompak dan solid.

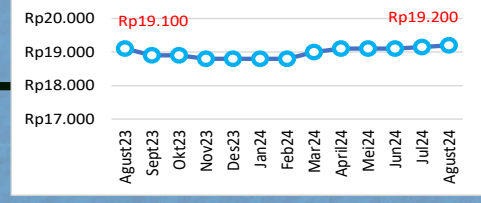
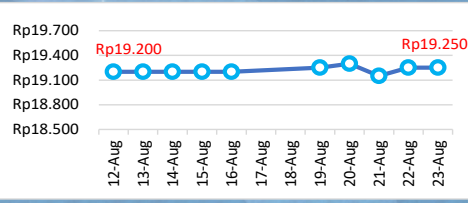
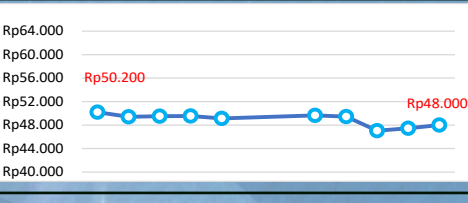
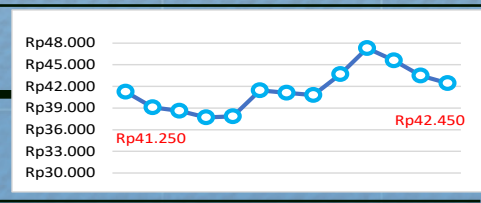
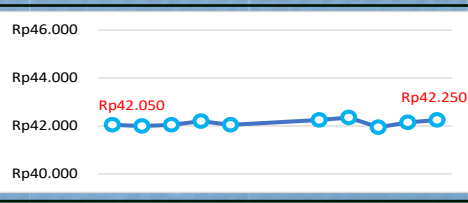
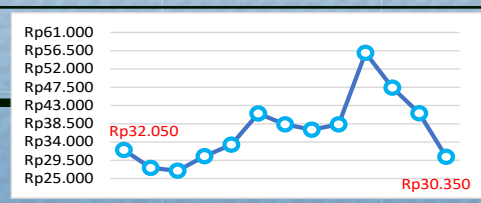
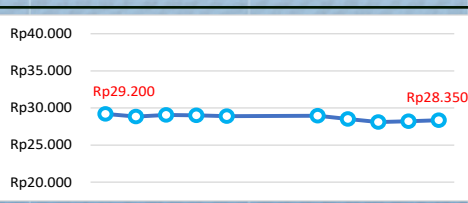
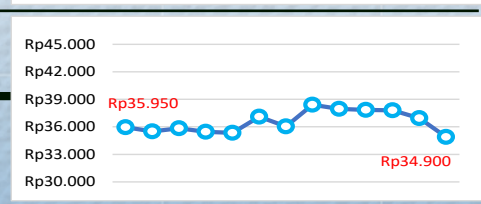
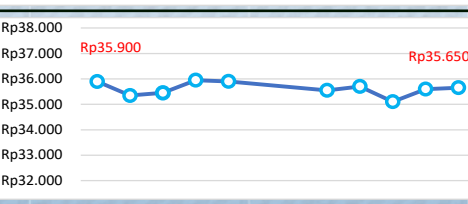
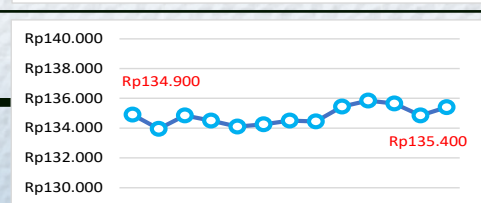
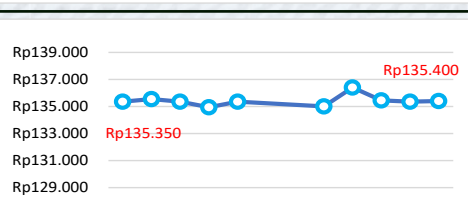
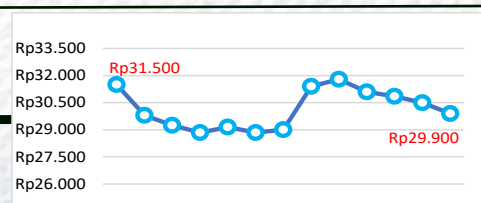
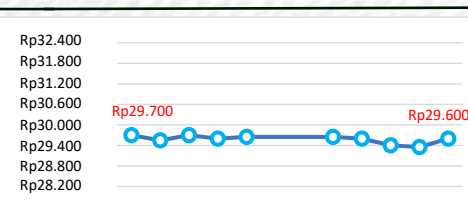
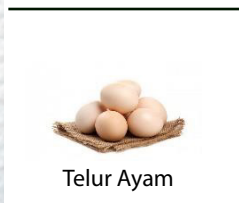
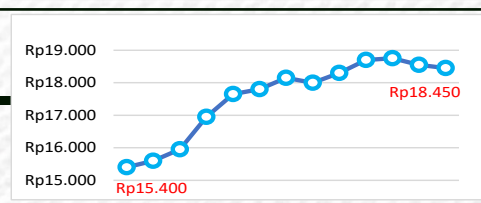
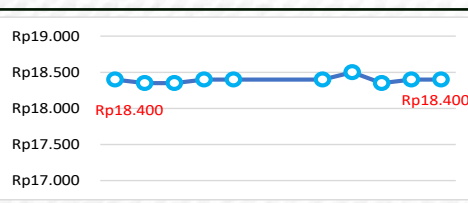
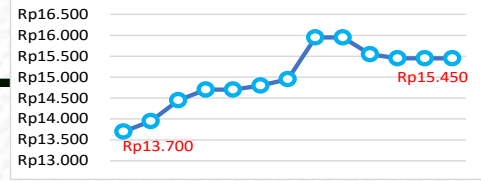
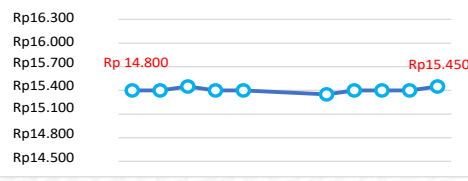
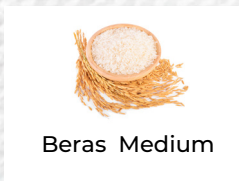
Berbagai kegiatan menarik digelar untuk menyemarakkan hari bersejarah ini. IDFOODIES yang hadir dan berpartisipasi dalam rangkaian kegiatan HUT begitu antusias mengikuti acara serta lomba demi lomba. Dari mulai Jalan Sehat, lomba makan kerupuk, memindahkan balon, golf, E-Sport, dekorasi kantor, dan lainnya. Selain kegiatan internal, ID FOOD juga turut berpartisipasi dalam kegiatan sosial kemasyarakatan untuk berbagi kebahagiaan dengan anak-anak di Panti Asuhan.

Di Tengah suasana kemerdekaan, ID FOOD berkomitmen untuk terus berkontribusi dalam menjaga harmoni di kehidupan berbangsa, serta membangun ekonomi dan ketahanan pangan nasional.



HARGA DUA MINGGU TERAKHIR

HARGA SETAHUN TERAKHIR



Sumber: bi.go.id/hargapangan Harga di bulan Agustus 2024 adalah harga rata-rata sampai tanggal 23 Agustus 2024

ANALISA HARGA PANGAN NASIONAL

HARGA PANGAN MAYORITAS TURUN

Harga pangan selama dua pekan terakhir (12 – 23 Agustus 2024) mayoritas mengalami penurunan. Harga komoditas pangan yang mengalami penurunan harga yaitu telur Rp 100,- (0,3%); daging ayam Rp 250,- (0,7%); bawang merah Rp 850,- (2,9%) dan cabai merah Rp2.200,- (4,4%). Kenaikan harga terjadi pada beras medium I yaitu Rp 50,- (0,3%); daging sapi Rp 50,- (0,04%) dan bawang putih Rp 200,- (0,5%) dan minyak goreng Rp 50,- (0,3%). Harga gula stabil di angka Rp 18.400,-

Harga cabai merah mengalami penurunan paling besar dalam 2 pekan ini jika dibanding komoditas lainnya. Bahkan jika dibanding bulan lalu, harga cabai merah anjlok 26%. Anjloknya harga cabai merah disebabkan karena sedang musim panen cabai. Ketua Tim Pemantau Harga Pangan Sumut Gunawan Benjamin (23/08) mengungkapkan harga cabai merah diproyeksikan akan terus bergerak turun dan berpeluang menyentuh level terendahnya pada bulan September mendatang. Pada bulan September produksi cabai memiliki peluang untuk meningkat.

Minyak goreng akan memulai babak baru. Pemerintah resmi menghapus kewajiban pasok ke dalam negeri atau Domestic Market Obligation (DMO) untuk minyak goreng curah. Gantinya, skema DMO hanya diwajibkan untuk MinyakKita. DMO Minyak Goreng Rakyat yang dulunya berbentuk curah kini diubah hanya dalam bentuk MinyakKita. Kebijakan ini tertuang dalam Peraturan Menteri Perdagangan No 18 Tahun 2024 tentang Minyak Goreng Sawit Kemasan dan Tata Kelola Minyak Goreng Rakyat. DMO Minyak Goreng Rakyat yang dulunya berbentuk curah kini diubah hanya dalam bentuk MinyakKita. Selain itu juga ditetapkan Harga Eceran Tertinggi (HET) baru untuk MinyakKita dari semula Rp 14.000/liter kini menjadi Rp 15.700/liter. Meskipun sudah ada penetapan HET, harga rata-rata minyak dipasaran saat ini 23% berada di atas HET.

Sementara, menurut Kepala BMKG Dwikorita Karnawati (21/08) musim kemarau panjang diprediksi pada Juni-September 2024 dengan puncaknya pada Agustus. Hal ini diperkirakan akan memberikan dampak signifikan pada sektor pertanian nasional. Badan Meteorologi, Klimatologi, dan Geofisika (BMKG) telah memperingatkan bahwa beberapa daerah, terutama di bagian selatan Indonesia seperti Jawa, Nusa Tenggara dan Papua Selatan, akan mengalami curah hujan yang sangat rendah. Hal ini akan berdampak pada beberapa komoditas pangan terutama beras.

OPINI

MEWUJUDKAN PENGELOLAAN PANGAN YANG BERORIENTASI PELANGGAN



Nina Sulistyowati

Direktur Komersial

PT RNI (Persero) / ID FOOD

Pangan adalah sektor vital bagi kesejahteraan dan stabilitas ekonomi sebuah negara. Di Indonesia, yang memiliki populasi besar dan beragam kebutuhan pangan, upaya untuk meningkatkan daya saing pangan nasional sangatlah penting. Salah satu strategi efektif untuk mencapai tujuan ini adalah dengan mengelola pangan secara berorientasi kepada pelanggan. Pengelolaan pangan yang berorientasi kepada pelanggan bukan hanya berfokus pada efisiensi produksi, tetapi juga pada bagaimana produk pangan dapat memenuhi kebutuhan dan preferensi konsumen.

Langkah pertama dalam pengelolaan pangan yang berorientasi kepada pelanggan adalah memahami kebutuhan dan preferensi konsumen. Hal ini mencakup analisis pasar yang mendalam untuk mengetahui tren konsumsi, pola makan, dan preferensi rasa. Di Indonesia, keberagaman budaya dan adat istiadat membuat preferensi pangan sangat bervariasi. Oleh karena itu, produsen pangan harus dapat mengidentifikasi segmen pasar yang spesifik dan menyesuaikan produk mereka agar sesuai dengan kebutuhan tersebut.

Setelah memahami kebutuhan dan preferensi konsumen, langkah selanjutnya adalah melakukan inovasi untuk meningkatkan daya saing pangan. Produk pangan yang inovatif tidak hanya menarik bagi konsumen tetapi juga memberikan nilai tambah. Inovasi bisa berupa pengembangan produk baru, perbaikan dalam kualitas produk, atau penerapan teknologi baru dalam proses produksi. Misalnya, penggunaan bahan baku lokal dengan kualitas tinggi dan proses produksi yang ramah lingkungan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan keberlanjutan.

Faktor lainnya adalah kualitas dan keamanan pangan. Aspek ini sangat penting dalam upaya menerapkan pengelolaan pangan yang berbasis pelanggan, mengingat kualitas dan keamanan pangan dapat mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Produsen pangan harus memastikan bahwa produk yang mereka hasilkan memenuhi standar kualitas yang tinggi dan bebas dari kontaminasi.

Selanjutnya, pelaku usaha pangan juga harus mendorong terciptanya rantai pasok dan distribusi yang efisien. Hal ini sangat berpengaruh terhadap daya saing pangan. Pengelolaan rantai

pasok yang baik akan memastikan bahwa produk pangan sampai ke konsumen dengan kualitas terbaik dan harga yang wajar.

Selain itu, kemitraan dengan berbagai saluran distribusi, baik tradisional maupun modern, juga penting. Kemitraan dengan pengecer, distributor, dan platform e-commerce dapat memperluas jangkauan pasar dan mempermudah konsumen dalam mengakses produk pangan.

Di samping proses produksi dan distribusi, membangun hubungan baik dengan konsumen juga tidak kalah penting. Hubungan yang baik dengan konsumen adalah bagian integral dari pengelolaan pangan yang berorientasi kepada pelanggan. Interaksi yang positif dengan konsumen dapat meningkatkan loyalitas dan kepercayaan terhadap merek. Produsen pangan harus aktif dalam mendengarkan umpan balik dari konsumen dan responsif terhadap keluhan atau saran mereka.

Adapun yang terakhir dan juga sangat penting adalah dukungan dari pemerintah melalui kebijakan yang mendukung inovasi, memberikan insentif bagi produsen pangan, dan memfasilitasi akses ke pasar internasional. Support tersebut dapat membantu produsen dan pelaku usaha pangan nasional lebih kompetitif. Pemerintah juga perlu memastikan adanya infrastruktur yang memadai untuk mendukung produksi dan distribusi pangan.

Melalui sejumlah tahapan tersebut, dapat dipastikan bahwa pengelolaan pangan yang berorientasi kepada pelanggan adalah strategi yang sangat efektif dalam meningkatkan daya saing pangan nasional. Sebagai Holding BUMN Pangan, ID FOOD tentunya menjadikan pelanggan serta mitra strategis perusahaan sebagai prioritas dalam aktivitas rantai pasok bisnis pangan yang dijalankan.

Melalui ragam lini bisnis yang dimiliki, ID FOOD secara bertahap melakukan inovasi dan pengembangan produk turunan yang bernilai tambah dan memiliki keunggulan untuk menjawab kebutuhan masyarakat. Di sektor industri tebu misalnya, ID FOOD saat ini konsisten memproduksi dan memasarkan produk hilir turunan tebu seperti etanol, spiritus, pupuk organik, kecap, hingga *brown sugar*. Sedangkan di lini industri garam, ID FOOD melalui PT Garam juga telah memproduksi berbagai varian produk garam dari mulai garam konsumsi, garam sehat rendah natrium, garam spa untuk kecantikan, serta garam pencuci buah.

Dengan memahami kebutuhan konsumen, melakukan inovasi, meningkatkan kualitas dan keamanan pangan, membangun hubungan yang baik dengan konsumen, mengoptimalkan rantai pasok dan distribusi, serta mendapatkan dukungan pemerintah, diharapkan ID FOOD dapat menghadapi tantangan global dan menjaga daya saing produknya di pasar domestik dan internasional. Langkah-langkah ini juga dijalankan sebagai upaya mendukung ketahanan pangan nasional dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Selamat Hari Pelanggan Nasional, 4 September 2024. Dengan pengelolaan pangan yang berorientasi kepada pelanggan kita perkuat ketahanan pangan nasional.

KABAR PANGAN NASIONAL

MENTAN KOMITMEN JADIKAN MERAUKE LUMBUNG PANGAN DUNIA



Menteri Pertanian, Andi Amran Sulaiman kembali menegaskan komitmen pemerintah dalam mewujudkan Merauke sebagai lumbung pangan dunia. Hal ini disampaikan dalam kunjungan kerjanya di Distrik Wanam, Kabupaten Merauke, Provinsi Papua Selatan. Kunjungan kerja kali ini memiliki dua agenda utama. Pertama, Menteri Amran melakukan evaluasi terhadap progres optimalisasi lahan rawa seluas 40 ribu hektar yang tersebar di enam distrik. Hingga saat ini, konstruksi sudah mencapai lebih dari separuhnya.

Agenda kedua adalah meninjau pembangunan jalan sepanjang 135,5 km dari Ilwayab hingga Ngguti, yang menjadi pendukung utama program cetak sawah seluas 1 juta hektar. Ratusan alat berat bekerja tanpa henti untuk menyelesaikan jalan tersebut dalam waktu tiga bulan ke depan. Semangat perjuangan kemerdekaan 17 Agustus 1945 terlihat jelas dalam setiap langkah Menteri Amran untuk mewujudkan Merauke sebagai lumbung pangan dunia. Pertanian di Merauke akan dibangun secara maksimal melalui konsep modernisasi pertanian. Harapannya, dan menjadi percontohan di sejumlah wilayah di Indonesia.

BADAN PANGAN NASIONAL GALANG KERJA SAMA STRATEGIS JADIKAN SORGUM ANDALAN KETAHANAN PANGAN

Badan Pangan Nasional/*National Food Agency* (NFA) terus mendorong diversifikasi pangan dengan membangun kemitraan strategis dengan berbagai pihak dalam pengembangan sorgum sebagai alternatif pangan dan sumber energi baru terbarukan (EBT) di Indonesia. Deputi Bidang Panganekaragaman Konsumsi dan Keamanan Pangan Badan Pangan Nasional, Andriko Noto Susanto, menyatakan bahwa sorgum memiliki potensi besar untuk menjadi solusi ketahanan pangan nasional dalam jangka panjang terlebih menghadapi berbagai tantangan seperti perubahan iklim.

"Sorgum dipilih sebagai salah satu fokus utama karena kemampuannya beradaptasi dengan kondisi lingkungan ekstrem, seperti tanah kering dan cuaca panas. Selain itu, sorgum juga kaya akan nutrisi dan dapat diolah menjadi berbagai produk pangan yang berkualitas. Ketergantungan Indonesia pada beras sebagai pangan pokok sering kali menjadi tantangan bagi ketahanan pangan nasional. Dengan adanya pengembangan sorgum, diharapkan dapat memberikan alternatif yang lebih berkelanjutan dan beragam bagi masyarakat," ungkap Andriko sesuai penandatanganan Nota Kesepahaman antara Badan Pangan Nasional dengan PT Dirgantara Indonesia, Balai Besar Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Bahan dan Barang Teknik (BBSPJIBBT) Kementerian Perindustrian, Paguyuban Pasundan, dan Universitas Pasundan (Unpas) di Bandung, Jawa Barat, Sabtu (24/8/2024).

Dengan adanya sinergi ini, diharapkan dapat tercipta langkah-langkah inovatif yang akan memperkuat ketahanan pangan dan kemandirian energi Indonesia di masa depan. "Dengan nota kesepahaman ini, kita berharap dapat mewujudkan ketahanan pangan yang tidak hanya mengandalkan satu jenis pangan pokok, tetapi juga memanfaatkan keragaman pangan yang ada di Indonesia. Sorgum adalah salah satu solusi yang bisa kita andalkan," ujar Andriko.

KABAR PANGAN DUNIA

PERUSAHAAN PERDEU FARM MENARIK PRODUK FROZEN FOOD DI SELURUH USA KARENA MENGANDUNG BAHAN LOGAM

Lebih dari 75.000 kilogram nugget dan tender ayam beku telah ditarik kembali dari pasar oleh perusahaan Perdue Farm (perusahaan Peternakan dan Pertanian terbesar di AS). Hal itu dilakukan setelah pelanggan melaporkan menemukan logam di beberapa produk dari perusahaan.

The U.S. Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (FSIS) mengatakan (16/8) bahwa Perusahaan Perdue Farm menarik sekitar 167 ribu produk ayam beku karena kemungkinan adanya kontaminasi dengan bahan asing berupa logam. Presiden senior Perdue Farm, Jeff Shaw menyatakan (16/8) bahwa telah menemukan bahan berupa kawat logam secara tidak sengaja masuk kedalam saat proses produksi, sehingga sebagai tindakan pencegahan pihak perusahaan menarik semua produk – produk mereka.

Saat ini belum ada laporan gangguan kesehatan atas reaksi bahaya terhadap produk yang telah dikonsumsi. Namun demikian seluruh pelanggan diimbau agar segera melakukan pemeriksaan lengkap guna menghindari bahaya dari produk tersebut. FSIS juga menghimbau kepada pelanggan yang sudah membeli produk agar membuang atau mengembalikan produk tersebut ke Perdue Farm sehingga dapat diproses pengembalian dana

Menurut FSIS *frozen food* tersebut diproduksi pada 23 Maret 2024. Produk tersebut kemudian dikirim ke berbagai lokasi ritel di seluruh AS, atau dijual langsung kepada pelanggan secara *online*. FSIS terus melakukan pemeriksaan dengan efektif terhadap penarikan untuk memastikan perusahaan benar – benar menarik produk – produk dan memberitahu kepada pelanggan mereka untuk memastikan produk tersebut tidak lagi tersedia di seluruh negara. Berikut adalah daftar produk yang ditarik kembali oleh perusahaan Perdue Farm yaitu: *Perdue Simply Smart Organics Breaded Chicken Breast Nuggets* berukuran 22 ons, "Tender Ayam Perdue 29 oz, *Butcherbox Organic Chicken Breast Nuggets* berukuran 22-oz.

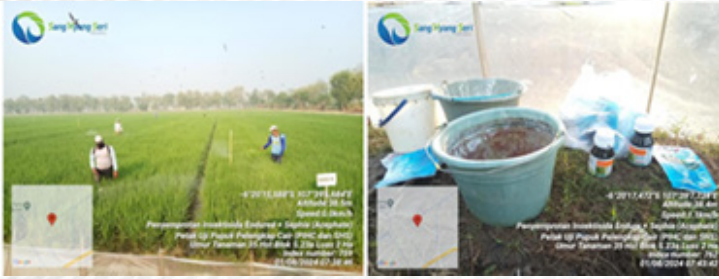
KAMBOJA MEMPERINGATI HARI KEAMANAN PANGAN NASIONAL 2024 DENGAN KOMITMEN SIAP MENGHADAPI TANTANGAN TAK TERDUGA

Lebih dari 200 pemangku kepentingan dari sektor pertanian, pangan, dan nutrisi Kamboja berkumpul di Phnom Penh untuk memperingati Hari Keamanan Pangan Sedunia Kamboja 2024. Acara dipimpin oleh *Council for Agricultural and Rural Development (CARD)* dan didukung oleh FAO WHO dan USAID. Tema acara adalah "Keamanan Pangan: Bersiaplah untuk Hal yang Tidak Terduga."

Yang Mulia Dr Ouk Rabun, Menteri Senior dan Ketua CARD menekankan (22/8) keamanan pangan adalah tanggung jawab setiap orang. Dia mengatakan bahwa makanan yang aman sangat penting untuk kesehatan, mata pencaharian, dan kesejahteraan semua orang. Mempromosikan keamanan pangan merupakan faktor kunci untuk sistem pangan berkelanjutan, pengembangan sumber daya manusia, dan sebagai prasyarat untuk mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan 2030.

Perwakilan FAO di Kamboja, Rebekah Bell mengatakan (22/8) bahwa Dalam rantai pasokan pangan global kita yang saling berhubungan, bahaya keamanan pangan dapat dengan cepat meningkat dari masalah lokal menjadi krisis internasional, membuat kesiapan siaga menjadi lebih penting dari sebelumnya. Keamanan pangan adalah tanggung jawab setiap orang, mencakup seluruh rantai makanan, dari produsen hingga konsumen, dan termasuk badan pengatur.

Dr Marianna Trias, Perwakilan WHO untuk Kamboja menambahkan, "Keamanan pangan adalah tanggung jawab bersama. Namun ada kalanya, hal yang tidak terduga masih bisa terjadi dan mengganggu rencana yang telah disusun dengan baik. Kita harus berkolaborasi untuk memastikan sistem pengawasan terintegrasi di seluruh sektor kesehatan, hewan, dan lingkungan. WHO berkomitmen penuh untuk bekerja sama dengan Pemerintah Kerajaan Kamboja dalam menjaga makanan tetap aman dan melindungi kesehatan semua orang." Kamboja berkomitmen secara berkelanjutan terhadap Hari Keamanan Pangan Sedunia untuk menjaga keamanan pangan bagi kesehatan masyarakat dan stabilitas ekonomi.



KOLABORASI RISET PADI IFFRI AGTECH BUMN 2024

IFFRI melakukan kolaborasi melalui anak Perusahaan ID FOOD PT. Sang Hyang Seri dengan Pupuk Indonesia Holding Company (PIHC) dalam Riset Agrosolusi dan Dem Area AgTech PIHC pada masa tanam (MT) 2024. Program AgTech BUMN merupakan inisiatif klaster pupuk dan pangan yang dirancang untuk menerapkan *precision farming* dalam sektor pertanian.

Program AgTech BUMN bertujuan meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan keberlanjutan, selain itu untuk menjaga lingkungan dan mengatasi tantangan global seperti perubahan iklim dan keamanan pangan. Istilah "AgTech" mengacu pada berbagai teknologi yang digunakan untuk memecahkan tantangan yang dihadapi oleh industri pertanian. Program-program AgTech biasanya melibatkan inovasi dalam beberapa area utama Teknologi Sensor dan IoT (*Internet of Things*), Automasi dan Robotika, Drones, Big Data dan Analitik, Bioteknologi, Sistem Manajemen Pertanian Terintegrasi

Terdapat 4 riset yang dilaksanakan pada musim tanam (MT) Juni 2024 di lahan Sukamandi. Riset tersebut adalah Uji demplot pupuk NPK (PIHC), Uji demplot pupuk pelengkap cair (PIHC), Uji efektifitas pupuk *advanced biofertilizer* (AB), dan Dem area pupuk *PreciRice* (PIHC) yang diujikan pada tanaman padi varietas inpari 32. Saat ini tanaman sudah memasuki umur 30-60 hst. Rekomendasi dosis pemupukan diberikan berdasarkan hasil analisis *mapping drone camera multispectral*. Kondisi pertanaman, daun tampak hijau dan sehat.

Dengan adanya kerja sama riset ini PT. Sang Hyang Seri berkontribusi membantu mempermudah mitra petani untuk memperoleh pupuk non subsidi dari PIHC karena mendapatkan prioritas. Dengan demikian dapat meningkatkan hubungan kerja sama mutualisme dengan mitra petani. Melalui pemetaan lahan PIHC akan memberikan data status hara tanah dan rekomendasi pemupukan yang tepat untuk dapat digunakan mitra petani.



INOVASI GARAM FORTIFIKASI GANDA GUNA PENCEGAHAN ANEMIA DAN STUNTING

PT. Garam – Member of ID FOOD telah menghasilkan prototype produk garam fortifikasi ganda dari kerja sama riset dengan Pusat Riset (PR) Teknologi dan Proses Pangan – BRIN.

Fortifikasi adalah proses penambahan nutrisi tertentu ke dalam makanan atau minuman untuk meningkatkan nilai gizi dan membantu mencegah defisiensi nutrisi pada populasi. Garam fortifikasi ganda adalah garam yang ditambahkan zat fortifikasi yodium dan zat besi. Yodium berfungsi untuk mencegah penyakit gondok. Zat besi untuk pembentukan hemoglobin, kesehatan sel dan fungsi kekebalan tubuh. Unsur mikro tersebut dapat mengatasi anemia pada wanita dan lebih lanjut pencegahan pada stunting.

Produk garam fortifikasi ganda tergolong invensi (penemuan baru) di Indonesia. Teknologi proses menggunakan teknik enkapsulasi, juga merupakan suatu inovasi. Formulasi enkapsulan yang dipilih dapat menghasilkan efisiensi presentase Fe₂ sebesar 89%. Hasil penelitian uji toksisitas in vitro Fe dengan asumsi penggunaan garam sekitar 10 gram/hari tidak terlalu toksik (banerjee et al, 2018). Uji kelarutan Fe sangat baik, terutama pada suhu tinggi.

Hasil uji stabilitas realtime pada hari ke-170 memperlihatkan pemerian sample garam fortifikasi ganda relatif stabil. Sample dalam kemasan aluminium foil pada suhu tinggi masih relatif stabil. Berdasarkan analisis masa simpan garam fortifikasi fortifikan dapat bertahan hingga 2 tahun dengan pengemasan aluminium foil dan pada suhu 30 derajat C.

Selanjutnya akan dilakukan uji organoleptik dan daya terima konsumen untuk mengetahui persepsi konsumen dari produk tersebut. Selain itu, dilakukan riset pasar untuk mengetahui potensi pasar yang ada. Diharapkan hasil inovasi ini dapat dilahirkan menjadi produk baru unggulan perusahaan

DATA TENTANG PANGAN

PERTUMBUHAN TRANSAKSI E-COMMERCE DI ASIA TENGGARA



penyumbang GMV *e-commerce* terbesar di Asia Tenggara pada 2023 dengan nilai US\$53,8 miliar atau berkontribusi 46,9% terhadap GMV se-ASEAN. Faktor pendorong utama pertumbuhan *e-commerce* adalah jumlah pengguna. Tren pengguna *e-commerce* di Indonesia tumbuh cukup besar dalam beberapa tahun terakhir. Prediksinya, pertumbuhan masih akan terus terjadi dalam beberapa tahun ke depan. Databoks mencatat jumlah pengguna *e-commerce* di Indonesia pada 2017 mencapai 139 juta pengguna, kemudian naik 10,8% menjadi 154,1 juta pengguna di tahun 2018 dan terus naik hingga pada 2023 mencapai 212,2 juta pengguna. Anak perusahaan ID FOOD memiliki platform *e-commerce* yaitu Nushi Nushi (PT Rajawali Nusindo) dan Warung Pangan (PT Perdagangan Indonesia) dengan produk pangan dan non pangan guna memenuhi masyarakat luas. Diharapkan pilar *e-commerce* ID FOOD dapat tumbuh dengan pesat.

Pandemi COVID-19 telah menjadi katalisator percepatan digitalisasi di seluruh dunia, termasuk di Asia Tenggara. Salah satu sektor yang mengalami pertumbuhan pesat adalah *e-commerce*. Kemudahan, kenyamanan, dan berbagai pilihan produk yang ditawarkan *e-commerce* telah mengubah kebiasaan konsumen dalam berbelanja. Pertumbuhan pesat ini tidak hanya berdampak pada sektor teknologi, tetapi juga membuka peluang besar bagi sektor pertanian dan FMCG.

Gross Merchandise Value (GMV) atau nilai transaksi bruto adalah total nilai penjualan dari barang-barang yang dijual melalui sebuah platform *e-commerce* dalam periode tertentu. GMV sering digunakan sebagai indikator pertumbuhan atau ukuran keberhasilan dari sebuah platform *e-commerce*, meskipun tidak mencerminkan pendapatan bersih karena tidak memperhitungkan biaya operasional, komisi, atau biaya lainnya.

Berdasarkan laporan Momentum Works, GMV *e-commerce* di Asia Tenggara mencapai US\$114,6 miliar pada 2023. Nilainya naik 15% dibanding tahun sebelumnya yang sebesar US\$99,5 miliar. Bahkan Indonesia menjadi

PT BERDIKARI BERSAMA ID FOOD PERKUAT BISNIS UNGGAS GUNA STABILITAS PASOKAN PROTEIN HEWANI



Jakarta – PT Berdikari bersama Holding Pangan BUMN, ID FOOD melakukan kunjungan kerja ke Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU), Cianjur. Kunjungan ini dilaksanakan pada 21 Agustus 2024. PT Berdikari telah menyiapkan sejumlah langkah strategis untuk memperkuat lini bisnis peternakan unggas. Langkah ini diwujudkan dengan mendorong optimalisasi PT Berdikari.

Direktur Utama ID FOOD, Sis Apik Wijayanto, bersama Direksi PT Berdikari dan perwakilan manajemen PT Berdikari, hadir di lokasi untuk meninjau langsung proses optimalisasi yang tengah berjalan. Kegiatan ini merupakan komitmen dari ID FOOD Group untuk mengembangkan fasilitas RPHU guna meningkatkan kapasitas produksi.

Selain itu, juga dapat meningkatkan kualitas daging unggas yang dihasilkan demi mendukung ketahanan pangan dan stabilitas pasokan daging ayam di Indonesia. PT Berdikari dan ID FOOD berkomitmen dalam menciptakan ketahanan pangan yang berkelanjutan dan memberikan dampak positif bagi perekonomian masyarakat. Sehingga dapat terus memberikan manfaat besar bagi masyarakat dan bangsa.

PT MITRA KERINCI MENDAPATKAN PENGHARGAAN DARI BUPATI KABUPATEN SOLOK SELATAN



PT. Mitra Kerinci Mendapatkan Penghargaan Dari Bupati Kabupaten Solok Selatan atas Partisipasinya Dalam Penyaluran Dana Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (TJSLP) Tahun 2023

Sabtu, 17 Agustus 2024 PT Mitra Kerinci mendapat undangan dari Kab.Solok Selatan dalam rangka upacara memperingati Hari Kemerdekaan RI ke 79.

Upacara, sebagai bentuk penghargaan atas sumbangsih PT Mitra Kerinci, pemda Kab. Solok Selatan dalam hal ini Bupati Kab.Solok Selatan Bpk.Khairunas memberikan penghargaan atas partisipasi perusahaan dalam penyaluran dana Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (TJSLP) kepada Pemda Kab.Solok Selatan.

Dengan adanya TJSLP dari perusahaan kepada Pemda Kab.Solok Selatan, semoga dapat membantu dan bersinergi untuk pengembangan SDA dan SDM serta pembangunan untuk Kab.Solok Selatan

JALIN KERJASAMA DAN KORDINASI ANTARA BLI DENGAN JAMDATUN



PT BGR Logistik Indonesia (BLI) mengadakan pertemuan silaturahmi dengan Jaksa Agung Muda Perdata dan Tata Usaha Negara (JAMDATUN), Dr. R. Narendra Jatna, S.H., LL.M., untuk membahas tindak lanjut peninjauan kerjasama antara kedua belah pihak. Pertemuan ini berlangsung di Ruang Kerja Jaksa Agung Muda Perdata dan Tata Usaha Negara.

Dalam pertemuan tersebut, BLI diperkenankan untuk melanjutkan proses pembahasan Nota Kesepahaman dengan JAMDATUN khususnya yang berkaitan dengan pendampingan dalam aspek hukum bidang Perdata dan Tata Usaha Negara.

Adapun harapannya setelah Nota Kesepahaman ditandatangani kedua belah pihak, dapat terjalin sinergi antara Kantor Cabang BLI di Wilayah dengan Kejaksaan Tinggi dan/atau Kejaksaan Negeri setempat.

Turut hadir dalam pertemuan tersebut Direktur Utama PT BGR Logistik Indonesia, Bapak Syailendra, dan Direktur Komersial & Operasi, Bapak Indra Iliana.

Mereka menyampaikan komitmen perusahaan untuk terus berkolaborasi dengan JAMDATUN guna menciptakan sinergi dalam penanganan aspek hukum yang mungkin dihadapi oleh perusahaan di masa mendatang..

PT SANG HYANG SERI BERPARTISIPASI DALAM JATENG AGROINNOVATION EXPO (JAE) 2024



Temanggung — PT Sang Hyang Seri (SHS), sebagai bagian dari Holding BUMN Pangan, anak usaha ID FOOD, melakukan keikutsertaannya dalam Jateng AgriInnovation Expo (JAE) 2024. Acara yang diselenggarakan oleh Pemerintah Provinsi Jawa Tengah melalui Dinas Pertanian dan Perkebunan ini akan berlangsung pada 21 hingga 26 Agustus 2024 di Agro Center Soropadan, Temanggung, Jawa Tengah. Jateng AgriInnovation Expo (JAE) 2024 merupakan ajang tahunan yang bertujuan untuk memperkuat upaya regenerasi petani melalui inovasi dan teknologi di sektor pertanian. Dalam acara ini, berbagai stakeholder, termasuk pemerintah, perusahaan, dan komunitas pertanian, akan berkolaborasi untuk mencapai target produksi yang optimal serta meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat luas.

Sebagai perusahaan yang bergerak di bidang pertanian dan memiliki komitmen kuat terhadap pembangunan sektor ini, PT SHS akan memanfaatkan kesempatan ini untuk berperan aktif dalam menciptakan solusi inovatif yang dapat mendukung petani muda untuk terlibat lebih aktif dalam pertanian. Selama pameran berlangsung, PT SHS menampilkan produk unggulan, seperti produk benih padi bersertifikat brand Padiku hingga beras premium Cap Ratu Mutiara, serta pengunjung juga akan memiliki kesempatan untuk berdiskusi langsung dengan PT SHS mengenai berbagai tantangan dan peluang di sektor pertanian.

RAJAWALI NUSINDO HADIRKAN PRODUK PANGAN TERJANGKAU DI BALIKPAPAN



Rajawali Nusindo kembali menghadirkan produk-produk pangan terjangkau untuk masyarakat. Bertempat di halaman Kantor Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota Balikpapan, Rajawali Nusindo Cabang Balikpapan ikuti Operasi Pasar Murah yang dimulai hari Selasa (20/8) hingga hari ini (22/8).

Dalam Operasi Pasar Murah tersebut, Rajawali Nusindo menghadirkan berbagai produk sembako dan kebutuhan rumah tangga seperti minyak goreng, Tissue Nushi, beras dan gula dengan harga terjangkau kepada masyarakat Balikpapan yang hadir memenuhi lokasi kegiatan.

MENEKAN PENCEMARAN UDARA DENGAN PEMASANGAN WET SCRUBBER PADA BOILER DI PABRIK GULA REJO AGUNG



Sebagai salah satu wujud komitmen manajemen PT PG Rajawali I – member of ID FOOD dalam penerapan ESG adalah dengan menindaklanjuti pengaduan dari masyarakat sekitar. Dalam upaya menjaga kelestarian lingkungan, Perusahaan mengajak para pemangku kepentingan untuk terlibat dalam pengawasan kegiatan lingkungan di sekitar lokasi operasional pabrik.

Dalam operasinya PG Rejo Agung menggunakan boiler sebagai sumber utama penghasil energi listrik yang menyuplai seluruh kebutuhan daya listrik dalam pabrik sekaligus sebagai sumber energi pemanas untuk memasak gula. Biomasa ampas tebu (bagasse) digunakan sebagai bahan bakar Boiler, merupakan energi terbarukan. Hal ini juga dalam upaya mendukung kebijakan transformasi energi Indonesia menuju green energy.

Sisa hasil pembakaran mengandung banyak debu terbawa bersama gas buang. Meskipun telah dikendalikan dengan alat penangkap debu (dust collector), namun efektivitas penyaringannya masih sekitar 80%. Merespon adanya pengaduan masyarakat disekitar wilayah PG. Rejo Agung Baru pada musim giling 2022 tentang pencemaran udara yang menyebabkan abu disekitar rumah penduduk sekitar pabrik, maka manajemen melakukan review proses dan tindakan perbaikannya.

PG. Rejo Agung mengupayakan metode lain dalam teknik penangkapan debu, dengan pemasangan instalasi Wet scrubber. Sistem kerja Wet scrubber dalam menangkap partikel abu yang tidak tertangkap oleh Dust Collector dengan menggunakan water spray. Partikel abu akan tertangkap dan terpisah dengan gas buang, sehingga dapat meminimalisir terjadinya pencemaran udara akibat gas buang Boiler.

Alat telah digunakan selama musim giling 2023 dan telah menurunkan partikel debu yang keluar dari cerobong hingga 90%. Berdasarkan hasil pengujian baku mutu lapangan pada Mei 2024 partikulat debu telah menurun sebesar 70% dibanding pengujian Juli 2022. Pemasangan wet scrubber pada Boiler diharapkan dapat meminimalisir dampak operasional pabrik gula pada masyarakat sekitar dan bentuk komitmen Perusahaan untuk menjaga lingkungan.

MEMBUAT TEH YANG TEPAT DAN BERKUALITAS

Tradisi dan budaya minum teh Minum teh tidak bisa lepas dari kebiasaan dan budaya masyarakat, termasuk di Indonesia. Minum teh juga bisa menjadi bagian dari budaya dan tradisi di sejumlah negara. Berikut ini cara menyeduh teh yang tepat agar hasilnya kental dan wangi.

1. Suhu air. Hal pertama yang harus diperhatikan saat menyeduh teh adalah suhu air yang tepat. Suhu air yang mendidih, justru tak bisa mengeluarkan keistimewaan teh secara maksimal.

2. Lama waktu seduh. waktu seduh juga bisa memengaruhi kualitas minuman teh. Untuk teh celup, dia menyarankan agar tidak dibiarkan terendam terlalu lama hingga menjadi pekat dan menimbulkan rasa pahit.

3. Diamkan teh setelah diseduh. Hal berikutnya yang juga penting diperhatikan selain suhu air dan waktu seduh adalah mendinginkan teh sebelum dikonsumsi.

Setidaknya Anda perlu bersabar dan mendinginkannya sekitar lima menit.

4. Nikmati rasa teh original. Menikmati teh bisa berbeda tergantung dengan selera masing-masing. Tentunya ada beberapa orang menyukai teh yang dicampur dengan gula. Ada pula yang memilih tanpa gula. Meski demikian, sebaiknya Anda menikmati cita rasa dan aroma teh tanpa gula.

5. Cara menuangkan air pada teh. Nah, ini mungkin tak banyak yang tahu, bahwa cara menuangkan teh bisa memengaruhi kualitasnya.

Ketika Anda menuangkan air pada teh, terutama untuk teh tubruk, sebaiknya tuangkan air dengan gerakan memutar dan merata. Bila Anda tak menuangkan secara merata, maka bisa jadi akan teh yang rusak karena terlalu banyak diseduh air. Nah, itu lah cara seduh teh yang tepat dari ahlinya agar hasilnya kental dan wangi.

Fakta Pangan

GARAM YANG BAIK UNTUK PENDERITA HIPERTENSI

Air tebu kerap dikonsumsi sebagai minuman untuk mengusir rasa haus di tengah cuaca panas. Tak hanya nikmat dan menyegarkan, manfaat air tebu bagi kesehatan juga tidaklah sedikit. Berikut 6 manfaat mengonsumsi air tebu?:

1. Meningkatkan energi

Air tebu merupakan salah satu sumber gula dan karbohidrat terbaik. Kandungan gula alami sukrosa dan fruktosa dalam air tebu dapat menghasilkan energi bagi tubuh, sehingga Anda bisa lebih bersemangat dalam beraktivitas.

2. Menangkal efek radikal bebas

Air tebu merupakan salah satu minuman yang kaya akan antioksidan. Kandungan ini diketahui mampu melindungi sel-sel tubuh dari efek paparan radikal bebas yang dapat memicu beragam penyakit.

3. Melancarkan sistem pencernaan

Tebu mengandung serat yang baik untuk melancarkan pencernaan. Serat pangan pada tebu diketahui baik untuk mengatasi gangguan pencernaan, seperti sembelit.

4. Memelihara kesehatan hati

sebuah penelitian juga menyatakan bahwa air tebu dapat mencegah kerusakan hati yang disebabkan oleh efek penggunaan obat-obatan dalam jangka panjang, misalnya pengobatan tuberkulosis.