Strategi Sukses Tempe Indonesia Mendunia Melalui Ekspor dan Pengembangan Kualitas

Category: Daerah
12 Oktober 2023

Prolite – Makanan tradisional Indonesia yang dikenal dengan nama tempe telah menarik perhatian konsumen di beberapa negara seperti Jepang, Korea Selatan, Taiwan, dan Amerika Serikat.

Tempe, yang merupakan makanan berbasis kedelai, telah menjadi favorit dan banyak disukai oleh berbagai lapisan masyarakat.

– *Bloomberg*

Dilansir dari situs resmi pemerintah Indonesia, Direktur Jenderal IKMA Kemenperin, Reni Yanita, pada acara di Bogor, Jawa Barat, bulan lalu, menekankan pentingnya bagi industri kecil dan menengah (IKM) untuk mengoptimalkan pengolahan kedelai menjadi tempe.

Hal ini dikarenakan makanan tradisional ini memiliki potensi pasar yang besar dan diterima oleh berbagai kalangan.

Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka (IKMA) Kementerian Perindustrian telah berhasil membimbing banyak pelaku IKM di sektor pangan.

Hasilnya, makanan tradisional ini berhasil mendominasi pasar lokal dan bahkan menembus pasar internasional.

Data dari BPS pada tahun 2022 menunjukkan bahwa konsumsinya mencapai 7,3 kg per orang per tahun, sedangkan tahu mencapai 7,7 kg.

Angka tersebut menunjukkan preferensi masyarakat dalam mengonsumsi tahu dan tempe, yang mungkin dikaitkan dengan harga yang ekonomis dan nilai gizi yang tinggi.

– *Facebook*

Menariknya, 90% dari kedelai diolah menjadi tahu dan tempe, sementara sisanya menjadi produk pangan lain seperti kecap dan tauco.

Reni Yanita menjelaskan bahwa produksinya mayoritas terkonsentrasi di Pulau Jawa, terutama di Jawa Tengah, Jawa Barat, dan Jawa Timur.

Meskipun banyak diproduksi di seluruh Indonesia, kebanyakan produsennya adalah industri skala kecil.

Menambahkan, Reni menegaskan pentingnya meningkatkan kualitas produk tahu dan tempe, dengan memastikan kebersihan dan standar higienitas produksi untuk memenuhi kriteria internasional.

Namun, ada beberapa tantangan dalam pengembangan IKM tahu dan tempe seperti ketersediaan bahan baku, adopsi teknologi yang masih rendah, kurangnya standardisasi, isu keamanan pangan, dan potensi pencemaran lingkungan.

Namun, dengan kesadaran bahwa dua makanan tradisional ini adalah bagian integral dari diet masyarakat Indonesia, Kemenperin melalui Ditjen IKMA berkomitmen meningkatkan dan mendukung produksi yang lebih efisien dan higienis.

Pabrik Tempe Azaki Terbesar di Dunia, Diresmikan Duta Besar Amerika di Bogor Jabar – Istimewa

Hal ini disampaikan oleh Reni saat meresmikan rumah produksi kedua IKM Rumah Tempe Azaki pada 26 September 2023.

Acara tersebut juga dihadiri oleh Duta Besar Amerika Serikat untuk Indonesia, Sung Y Kim. IKM yang merupakan binaan Ditjen IKMA ini, telah menerapkan berbagai standar keamanan pangan seperti HACCP, SNI, BPOM, dan Halal.

Tidak hanya itu, IKM ini berhasil melakukan ekspor ke berbagai negara dengan volume ekspor tempe beku mencapai rata-rata 44 ton per bulan di tahun 2023.