

Singkong Miliki Potensi Digemari Semua Kalangan di Dunia



Realitarakyat.com – Plt Direktur Jenderal Industri Kecil, Menengah, dan Aneka (IKMA) Kementerian Perindustrian Reni Yanita menyebutkan singkong merupakan pangan lokal alternatif penghasil karbohidrat selain beras dan jagung, yang memiliki potensi sebagai bahan pangan yang digemari semua kalangan masyarakat baik dalam negeri maupun dunia.

Ia menyampaikan singkong atau *Manihot utilissima* atau *Manihot esculenta crantz* dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan dan berpotensi besar untuk dikembangkan di pasar global.

“Singkong juga telah merambah pasar dunia, produk olahan singkong digemari di banyak negara Eropa dan Amerika sebagai panganan dan camilan premium,” kata Reni lewat keterangannya di Jakarta, Jumat (22/10).

Reni menyebutkan beberapa provinsi penghasil utama singkong di Indonesia antara lain Lampung, Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur.

Merujuk data Trademap, pada 2020, Indonesia telah mengekspor produk singkong beku (HS 071410) sebanyak 16.529 ton dengan nilai mencapai 9,7 juta dolar AS atau mengalami peningkatan dari 2019 sebesar 4.829 ton dengan nilai 4,1 juta dolar AS.

“Secara nilai meningkat sebesar 135 persen (yoy). Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa produk umbi Indonesia memiliki potensi besar di pasar global,” ungkap Reni.

Melihat potensi komoditas umbi lokal tersebut, Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah dan Aneka (Ditjen IKMA) Kemenperin terus mendukung pengembangan industri kecil dan menengah (IKM) khususnya pengolahan komoditas umbi-umbian seperti singkong.

“Ditjen IKMA memfasilitasi program-program peningkatan daya saing bagi IKM olahan pangan agar dapat meningkatkan nilai tambah dan dapat menjangkau pasar yang lebih luas,” imbuhnya.

Menurut Reni, saat ini pasar menginginkan produk berkualitas, praktis, higienis dan tentunya aman dikonsumsi.

“Untuk memenuhi standar produk pangan di pasar global, Ditjen IKMA telah melakukan berbagai program salah satunya melalui memfasilitasi sertifikasi Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP),” ujarnya.

HACCP merupakan suatu pedoman atau prosedur yang mengatur perusahaan atau produsen untuk memproduksi produk pangan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi.

“Dengan memiliki sertifikat HACCP, produsen dapat memberikan jaminan kepada konsumen terkait kualitas produk yang dihasilkan dan akan meningkatkan rasa percaya diri dalam pengembangan akses pasar, terutama menembus pasar global,” paparnya.

Selain memfasilitasi sertifikasi HACCP, Ditjen IKMA juga memiliki program Indonesia Food Innovation (IFI) untuk meningkatkan daya saing produk pangan nasional.

“Program ini merupakan upaya untuk mengakselerasi bisnis yang ditujukan bagi pelaku IKM pangan terpilih dengan keunggulan inovasi produk dan/atau proses, dengan menggunakan sumber daya lokal sebagai bahan baku utama, sehingga IKM siap untuk meningkatkan skala bisnis menuju IKM modern yang marketable, profitable dan sustainable,” tandasnya.