



2020  
-

2021

2022

## BAB 8

*Meningkatkan Sumbangan  
Industri Asas Tani Makanan*

## Bab 8:

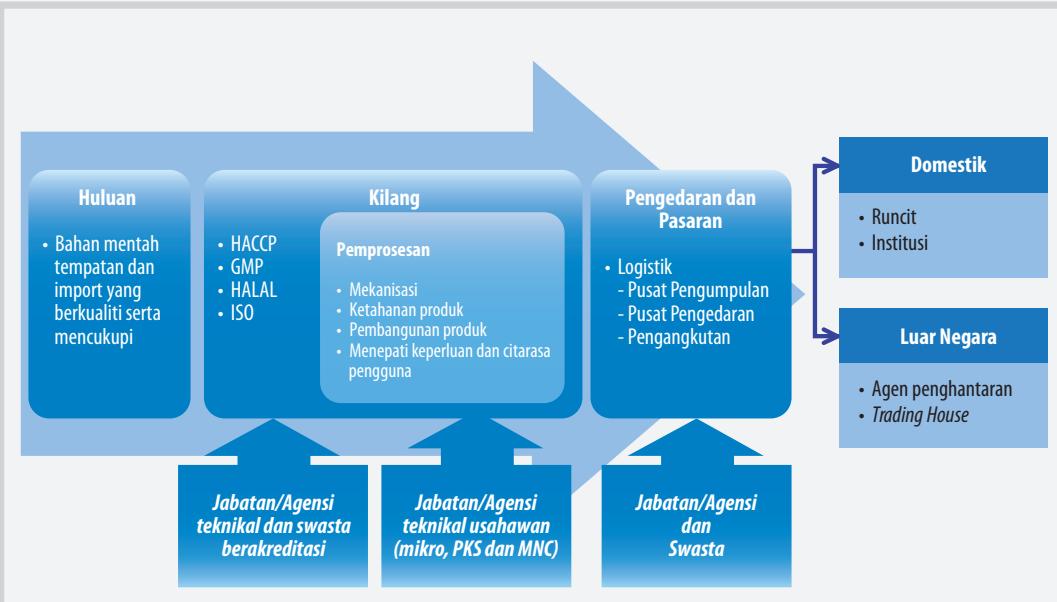
### Meningkatkan Sumbangan Industri Asas Tani Makanan

Hala tuju pembangunan industri asas tani khususnya industri pemprosesan makanan adalah selaras dengan Pelan Induk Perindustrian Ketiga (IMP3) 2006-2020. Industri asas tani (IAT) berdasarkan makanan adalah tertumpu pada pembangunan PKS dan usahawan mikro khususnya dalam penambahan nilai produk berdasarkan tanaman, perikanan dan ternakan serta produk berdasarkan tepung dan bijirin yang diimport. Namun, IAT sedia ada masih berskala kecil dan tertumpu pada pengeluaran

produk bermula rendah dan sederhana serta menggunakan teknologi pengeluaran yang kurang efisyen menyebabkan harga produk tidak kompetitif. Sebahagian besar produk IAT terhad kepada pasaran tempatan dan menghadapi kesukaran untuk memasuki pasar raya besar.

Penekanan diberikan menerusi aktiviti menambah nilai yang tinggi untuk menjana pendapatan tambahan bagi usahawan, petani, penternak dan nelayan. (Kotak 8.1)

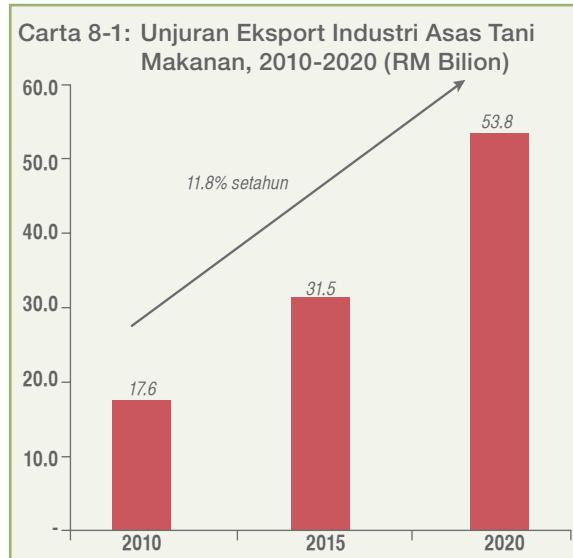
**Kotak 8-1 : Rantaian Nilai Industri Asas Tani**



## PROSPEK INDUSTRI ASAS TANI MAKANAN, 2011-2020

Peningkatan taraf hidup dan perubahan gaya hidup serta kesedaran kesihatan telah mengubah tabiat pemakanan pengguna. Hal ini membuka peluang pasaran bagi makanan kesihatan, berkhasiat, mudah dimasak dan mudah dimakan seperti makanan sejuk beku, kepingan snek rendah kalori dan lemak serta minuman kesihatan. Perbelanjaan isi rumah bagi produk makanan terproses dijangka meningkat daripada RM61 bilion pada tahun 2010 kepada RM154 bilion pada tahun 2020.

Eksport produk IAT berdasarkan makanan dijangka mencatatkan peningkatan daripada RM17.6 bilion pada tahun 2010 kepada RM53.8 bilion pada tahun 2020 iaitu peningkatan sebanyak 11.8% setahun (*Carta 8-1*). Pasaran untuk produk makanan dijangka meningkat di rantau Asia Pasifik terutama negara China dan India, Timur Tengah, Amerika Selatan dan Afrika. Selain itu, permintaan terhadap makanan terproses halal juga diunjurkan meningkat dalam pasaran global. Perkembangan ini membuka peluang yang lebih luas kepada IAT berdasarkan makanan untuk menembusi pasaran global.



Sumber: Kementerian Pertanian dan Industri Asas Tani

## STRATEGI INDUSTRI ASAS TANI MAKANAN, 2011-2020

Strategi berikut telah dikenal pasti bagi mengembangkan industri asas tani berdasarkan makanan:

- membangunkan kluster IAT berdasarkan makanan;
- menumpukan kepada pembangunan produk bernilai tinggi;
- meningkatkan kualiti dan keselamatan makanan;
- memperkuuh pemasaran dan rangkaian global;
- meningkatkan pembangunan teknologi dan inovasi; dan
- menambah baik sistem penyampaian perkhidmatan dan sokongan.

### ***Membangunkan Kluster IAT Berdasarkan Makanan***

Pembangunan IAT yang mampan dan bersepadu akan dilaksanakan secara kluster melalui pewujudan zon khusus IAT termasuk di hub halal. Pengusaha IAT akan dihubungkan dengan pengeluar bahan mentah melalui sistem kontrak bagi memastikan bekalan input yang konsisten. Program Satu Daerah Satu Industri akan diperluas bagi membangunkan lebih ramai pengusaha mikro dan PKS agromakanan. Bagi menjamin pasaran produk IAT, syarikat peneraju termasuk syarikat multinasional akan digalakkan dan diberi insentif untuk mengadakan kontrak pengilangan dengan pengusaha mikro dan PKS.

## **Menumpukan kepada Pembangunan Produk Bernilai Tinggi**

Pembangunan IAT akan menumpukan kepada pembangunan produk bernilai tinggi dan mempunyai pasaran *niche* tertentu seperti produk makanan mudah sedia dan mudah makan, ramuan makanan, makanan tambahan, makanan kesihatan dan fitoperubatan. Produk bukan makanan termasuk produk kesihatan yang berkaitan dengan industri spa, produk wangian untuk penjagaan diri serta kraftangan untuk industri pelancongan akan turut digalakkan.

## **Meningkatkan Kualiti dan Keselamatan Makanan**

Tumpuan akan diberikan kepada aspek kualiti dan keselamatan makanan bagi meningkatkan daya saing serta syer pasaran produk IAT. Kualiti dan keselamatan makanan akan ditingkatkan melalui peluasan GMP dan HACCP serta menggalakkan pengusaha mendapatkan pensijilan halal.

## **Memperkuuh Pemasaran dan Rangkaian Global**

Antara perubahan struktur pemasaran yang ketara pada masa ini ialah peningkatan peranan pasar raya dan pasar raya besar dalam pasaran runcit domestik dan global. Pertumbuhan cawangan pasar raya dan pasar raya besar semakin meningkat dan popular dalam kalangan pengguna. Di Malaysia, 81 cawangan pasar raya besar menyumbang sebanyak dua pertiga daripada jumlah nilai jualan runcit dengan 83% daripada jumlah tersebut adalah daripada pasaraya besar asing. PKS akan digalakkan untuk meningkatkan kualiti dan memperkuuh kaedah pembungkusan, pelabelan dan

penjenamaan produk serta memastikan konsistensi pembekalan produk bagi mengambil peluang pasaran yang ditawarkan oleh pasar raya, pasar raya besar dan pasaran eksport. Selain itu, aktiviti promosi juga akan diperkuuh melalui langkah berikut:

- memperluas penggunaan Jenama Perakuan (*Endorsement Brand*) 1 Malaysia Best bagi pasaran produk makanan Malaysia di dalam dan luar negara melalui penyediaan insentif termasuk geran promosi;
- mengadakan promosi produk PKS di negara seperti Jepun, Timur Tengah dan Eropah bagi memperkenal produk IAT Malaysia;
- menyertai Pameran Kepenggunaan serta menganjurkan *Mala sia food Sales* dan *romosi In-store* bagi mempromosi produk IAT tempatan; dan
- memanfaatkan keunikan cita rasa etnik dan budaya masyarakat serta mempergiat promosi makanan negara yang bertemakan “Malaysia - Cita Rasa Asia”.

## **Meningkatkan Pembangunan Teknologi dan Inovasi**

Pengusaha IAT tempatan akan digalakkan untuk menghasilkan produk berkualiti dengan menggunakan kaedah pemprosesan yang cekap. Penggunaan teknologi dan inovasi dalam kaedah pengawetan makanan yang mengambil kira aspek keselamatan dan kebersihan akan diperluas. Peluasan penggunaan kaedah tersebut selaras dengan permintaan yang semakin meningkat bagi makanan terproses minimun yang selamat dimakan.

Teknologi dan inovasi berkaitan pengendalian, pembungkusan dan pengangkutan produk

akan dibangunkan bagi memastikan tahap kualiti produk terjamin untuk pasaran global. Bagi ramuan makanan dan makanan fungsian, teknologi untuk mengekstrak bahan bioaktif yang melibatkan proses seperti fermentasi, mekanikal dan *immersion* juga akan dibangunkan. Satu pelan teknologi dan inovasi nasional bagi pelbagai jenis produk yang berdasarkan cita rasa makanan Asia akan disediakan mengikut pasaran yang dikenal pasti.

### ***Menambah Baik Sistem Penyampaian Perkhidmatan dan Sokongan***

Khidmat pengembangan dan perkhidmatan sokongan lain akan diperkuuh bagi meningkatkan penyertaan pengusaha mikro dan PKS dalam IAT. Dalam hubungan ini, peranan institusi sokongan termasuk pertubuhan peladang dan persatuan nelayan akan diperkuuh untuk membangunkan syarikat IAT yang lebih berdaya saing di peringkat nasional, serantau dan global.