

28/09/1999

Memajukan perusahaan makanan tradisional Melayu

Nor Liza Ahmad

MAKANAN tradisi seperti baulu, tempeyek, kuih bakar, serunding dan banyak lagi terus kekal pada tahapnya dari dahulu hingga hari ini. Ia hanya menjadi keperluan untuk dihidangkan pada hari istimewa seperti hari raya. Langkah mempromosikannya hingga ke pasaran luar negara pernah dicuba, tetapi ia hanyalah separuh jalan.

Sampai bila makanan tradisi hanya layak dipasarkan di pasar malam atau di kaki lima pusat beli belah.

Sikap peniaga yang tidak memberi perhatian kepada bentuk pembungkusan yang menarik, perlu diberi anjakan baru. Apabila sistem pembungkusan tidak diberi perhatian sudah tentu ia akan menjejaskan mutu produk.

Justeru, bagi memastikan produk yang dikeluarkan bermutu tinggi, pengusaha seharusnya memberi perhatian kepada pembangunan teknologi makanan.

Pengarah Pusat Teknologi Makanan Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (Mardi), Dr Abu Bakar Hussin, berkata usahawan tempatan, terutama Bumiputera, perlu meneroka kegiatan teknologi makanan bagi memanfaatkan sepenuhnya sektor berkenaan.

Dalam satu pertemuan dengan Berita Harian baru-baru ini, Abu Bakar berkata pembabitan usahawan Bumiputera dalam teknologi makanan dianggap terlalu kecil malah ketinggalan berbanding bukan Bumiputera.

Jika dibandingkan, masih kurang produk makanan keluaran syarikat Bumiputera di pasaran sekarang. Sekiranya ada pun, sukar bagi mereka bersaing dengan jenama yang sudah bertapak kukuh di pasaran.

"Kami bersedia membantu usahawan untuk melakukan penyelidikan terhadap produk yang ingin diusahakan. Mereka boleh mencetuskan idea untuk menghasilkan teknologi yang dirancang, manakala Mardi akan membantu dari segi penyelidikan dan pembangunan (R&D).

"Jika soal kewangan yang menjadi masalah, kerajaan ada membuat peruntukan bagi kegiatan R&D terutama pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS). Kemudahan ini disediakan demi manfaat bersama bukan saja kepada pengusaha, malah untuk pembangunan negara.

"Teknologi adalah untuk semua. Kecenderungan bukan Bumiputera dalam meneroka teknologi baru mampu meletakkan mereka setanding dengan syarikat antarabangsa. Ia secara tidak langsung memberi ruang kepada mereka untuk memperluaskan pasaran sedia ada.

"Malah Mardi juga hanya mengenakan kos sebenar bagi kegiatan R&D yang dijalankan kepada usahawan IKS," katanya.

Menurutnya, sektor pemprosesan makanan tempatan merangkumi spektra hasil yang pelbagai jenis daripada penggunaan teknik mudah hingga kepada teknologi canggih.

Teknologi makanan juga adalah industri yang stabil dan ia juga cepat berubah melalui pelbagai pengubahsuaian mengikut kesesuaian sesuatu pengeluaran produk.

Mengikut Pelan Induk Perindustrian (IMP), sektor pemprosesan makanan boleh dibahagi kepada 11 sektor kecil iaitu pemprosesan daging; hasil tenusu; ikan; bijirin terproses dan persediaan bijirin, buah-buahan dan sayur-sayuran; kelapa; gula dan konfeksioneri gula; kopi, koko, teh dan rempah; makanan haiwan; minuman dan pelbagai hasil makanan.

Kurangnya pengetahuan, kemahiran dan pengalaman dalam bidang yang disertai di kalangan usahawan Bumiputera adalah antara punca mereka tidak mampu bersaing dengan bukan Bumiputera.

Mereka perlu menanam sikap untuk terus belajar dan memperbaiki kelemahan dalam diri sendiri. Mereka juga seharusnya berubah sikap daripada berpuas hati dengan pencapaian yang ada sekarang.

Sebaliknya mereka perlu lebih gigih dalam menghasilkan produk bermutu tinggi yang mampu menembusi pasaran antarabangsa. Ia tidak semestinya makanan tradisi, malah apa jua makanan yang mempunyai potensi besar untuk dikomersilkan.

Strategi pemasaran dan pengurusan sesebuah syarikat juga memainkan fungsi utama bagi memastikan produk yang dihasilkan boleh diperluaskan pasarannya.

Abu Bakar berkata, Mardi turut berperanan dalam membangunkan Masyarakat Perdagangan dan Perindustrian Bumiputera (MPPB). Namun demikian ia tidak akan mengetepikan fungsi utama dalam kegiatan R&D.

MPBB menjadi teras penting untuk mewujudkan lebih banyak usahawan Bumiputera mempunyai daya ketahanan, mampu bersaing dengan syarikat yang berdaya maju.

Penekanan MPBB menerusi Dasar Pembangunan Nasional (DPN) 1991-2000 ialah meningkatkan mutu keusahawanan dan pembabitan dalam sektor strategik termasuk industri automotif, kejenteraan dan kejuruteraan, teknologi maklumat (IT), teknologi kimia, makanan dan aeroangkasa.

Antara strategi yang digunakan ialah mewujudkan lebih banyak bilangan usaha sama atau perkongsian pintar antara pengusaha Bumiputera dan bukan Bumiputera atau pelabur asing termasuk kegiatan pemindahan teknologi.

Selain itu, ia bertujuan menyediakan bantuan perlu melalui program MPPB sedia ada kepada usahawan Bumiputera terpilih untuk melengkapkan fungsi yang dimainkan oleh bukan Bumiputera dan rakan kongsi asing.

Mengembangkan program MPPB di luar Lembah Klang dan menggalakkan syarikat multinasional serta syarikat besar lain beroperasi di luar Lembah Klang.

Ketika negara sedang menuju alaf baru, sektor makanan hanya menyumbang kira-kira enam peratus kepada perolehan negara. Ia menandakannya masih mempunyai banyak ruang yang perlu diterokai.

Walaupun Malaysia kini melalui satu proses peralihan ekonomi dan dalam pembangunan strategi untuk menghadapi realiti ekonomi baru, industri makanan berupaya menjadi penyumbang penting kepada industri pembuatan di Malaysia.

Malaysia yang sememangnya terkenal sebagai pengeluar produk makanan halal dunia, kini mula mengorak langkah dengan memberi tumpuan kepada pembangunan teknologi makanan.

Malah, Perdana Menteri, Datuk Seri Dr Mahathir baru-baru ini turut mengutarakan wawasan terbaru untuk menjadikan Malaysia sebagai pengeluar makanan dunia.

Katanya, adalah penting bagi menjadikan Malaysia sebagai sebuah negara pengeluar makanan untuk terus menggerakkan ekonomi dan membendung pengaliran keluar wang.

Bagi menyambut cabaran yang mendatang, pengusaha atau pengeluar tempatan perlu memanfaatkan sepenuhnya peluang demi membangunkan industri makanan negara bagi menghasilkan produk bermutu tinggi. Ia bukan saja terhad untuk pasaran tempatan malah ke peringkat antarabangsa.

Memilih sektor makanan sebagai perniagaan mampu menjanjikan pulangan yang baik.

Ketika ekonomi negara dilanda kegawatan yang menjejaskan banyak sektor, akibat menanggung kerugian disebabkan kenaikan kos, masih ada peniaga terutamanya dalam sektor pengeluaran makanan yang mampu tersenyum sambil mengira untung. Namun naik atau turun sesuatu perniagaan itu ternyata banyak bergantung kepada daya usaha pengeluar dalam mengatur strategi pemasaran untuk menarik pembeli.

Selain menampilkan produk menarik, bermutu, sedap mata memandang dan enak dimakan sudah tentu ia menjamin masa depan pengusahanya dengan hasil yang lumayan.

Perlu diingatkan, makanan yang menjadi faktor utama kepada setiap kehidupan, adalah pilihan terbaik kepada mereka yang ingin membabitkan diri dalam perniagaan berikutan permintaan terhadap produk itu cukup tinggi walaupun di sebuah negara miskin.

(END)