

UCAPAN
YAB DATO' SERI ABDULLAH BIN HAJI AHMAD BADAWI
SEMPENA PERASMIAN PUSAT PENYELIDIKAN HILIRAN KOKO,
LEMBAGA KOKO MALAYSIA
DI BANDAR BARU BANGI, SELANGOR
29 JANUARI 2001

Saya bersyukur kehadiran Allah Subhanahuwa Ta'ala kerana dengan izinnya pada pagi ini kita dapat berkumpul di sini untuk upacara Perasmian Pusat Penyelidikan Hiliran Koko di Bangi. Saya ingin mengucapkan ribuan terima kasih kepada Y.B. Dato' Seri Dr. Lim Keng Yaik, Menteri Perusahaan Utama dan pihak Lembaga Koko Malaysia (LKM) kerana telah sudi menjemput saya untuk merasmikan Pusat Penyelidikan Hiliran Koko, Lembaga Koko Malaysia pada pagi yang berbahagia ini.

2. Pusat Penyelidikan Hiliran Koko di Bangi ini adalah merupakan kemudahan yang disediakan oleh kerajaan untuk memajukan lagi industri koko negara di mana usaha-usaha penyelidikan dan pembangunan dalam bidang hiliran koko akan dapat dipergiatkan selaras dengan dasar kerajaan untuk membolehkan koko dimajukan lagi bagi mempelbagaikan asas ekonomi negara.

3. Walau pun industri elektronik, industri berat, teknologi maklumat dan komunikasi atau ICT dan lain- lain industri pembuatan telah berkembang dengan pesat yang turut juga menyumbang kepada kemajuan ekonomi negara, saya berpendapat pengeluaran komoditi pertanian dan pembangunan industri pengeluaran produk-produk hiliran berasaskan komoditi dan sumber, tetap penting untuk pembangunan ekonomi negara. Ianya bukan sahaja menyumbang kepada pendapatan eksport dan proses pertumbuhan dan pembangunan negara, tetapi juga menyediakan sumber pendapatan dan peluang pekerjaan kepada sebahagian besar rakyat Malaysia. Dalam industri koko umpamanya, adalah dianggarkan seramai 100,000 orang pekebun kecil masih mendapatkan sumber pendapatan dari kebun-kebun koko. Bilangan ini tidak termasuk mereka yang bekerja di estet koko dan yang terlibat dalam aktiviti pengilangan koko. Tambahan pula, sekiranya tanaman koko dapat diperluaskan dan produktiviti penanam dapat ditingkatkan, ia berpotensi menjadi bahan eksport negara serta meningkatkan sumber pendapatan petani.

4. Selain itu, komoditi-komoditi pertanian yang kita hasilkan seperti getah, kelapa sawit, koko, lada hitam dan lain-lain akan terus diperlukan oleh dunia sebagai bahan mentah untuk menghasilkan produk-produk yang siap atau 'finished products'. Walaupun harga komoditi- komoditi ini akan sentiasa mengalami 'business cycle' di pasaran dunia, tetapi memandangkan ianya merupakan barangan keperluan untuk kegunaan manusia seharian, ianya telah dan akan terus memberikan sumbangan yang bermakna kepada ekonomi negara. Mengikut statistik, eksport komoditi dan produk dari komoditi tersebut telah meningkat. Sebagai contoh, pada tahun 1999, eksport getah adalah bernilai RM 7.404 billion, kelapa sawit bernilai RM 19.510 billion sementara eksport koko bernilai RM 0.733 billion dan lada hitam bernilai RM 0.404 billion. Jika diambil kira nilai eksport komoditi-komoditi utama lain seperti kayu-kayan dan galian, jumlah nilai kesemua komoditi- komoditi utama ini pada tahun 1999 adalah sebanyak RM 47.522 billion, iaitu 14.8 peratus daripada nilai eksport barangan keseluruhannya.

5. Dari segi pendapatan eksport dari komoditi tersebut, kita sedia maklum bahawa ianya banyak bergantung kepada produk-produk bernilai tambah yang dapat dicipta dari aktiviti hiliran komoditi berkenaan. Maka sudah tentulah komoditi seperti koko ini, nilai dan harganya akan bergantung kepada permintaan atau 'demand' terhadapnya dan permintaan di pasaran terhadap barangan yang diperbuat atau dihasilkan dari koko. Saya dimaklumkan bahawa biji koko kering boleh menghasilkan produk-produk separa siap seperti lemak koko, likur koko, pes koko (cocoa paste) dan serbuk koko. Produk-produk ini adalah sangat diperlukan oleh pelbagai industri koko di negara-negara industri bagi pembuatan produk-produk siap mereka.

6. Dari segi pengeluaran produk-produk siap pula, produk-produk yang boleh dihasilkan dari koko adalah coklat, konfeksineri, biskut, minuman koko (atau 'cocoa beverages'), ais krim dan lain-lain produk makanan. Koko juga adalah merupakan bahan perisa kepada makanan dan minuman, dan juga menjadi pewarna yang boleh digunakan secara selamat untuk makanan selain menjadikan bahan-bahan diproses lebih kelihatan menarik.

7. Sehubungan itu, dengan wujudnya Pusat Penyelidikan Hiliran Koko, Lembaga Koko Malaysia ini, adalah diharapkan ia akan dapat menjalankan penyelidikan untuk mempelbagaikan lagi produk-produk yang sedia ada, mencari kaedah baru seperti resipi-resipi baru untuk coklat dan formula baru untuk minuman koko. Selain itu perlu juga dipastikan penyelidikan di pusat ini akan dapat meningkatkan kualiti dan penerimaan produk-produk koko Malaysia oleh pengguna terutama pengguna luar negara. Ini adalah sangat penting supaya apa juga hasil penyelidikan yang dijalankan akan dapat dikomersialkan dan membolehkan penemuan penyelidikan lebih diterima umum. Aspek-aspek kualiti produk-produk yang dikeluarkan perlulah juga diseimbangkan dengan kos pengeluarannya supaya ianya mampu menggalakkan penerimaannya oleh pengusaha kerana penemuan-penemuan tersebut menguntungkan mereka.

8. Kita juga perlu menjalankan penyelidikan dalam bidang pemprosesan dan pembangunan produk-produk bukan makanan (atau pun 'non-food products') berasaskan koko. Saya difahamkan contohnya, dari lemak koko, beberapa produk kosmetik, 'toiletries' dan farmaseutikal boleh dihasilkan. Pasaran bagi produk-produk ini adalah luas dan semakin berkembang, dan jika berjaya, boleh meningkatkan lagi penggunaan koko. Saya juga yakin penyelidikan ke atas komponen lain dari biji koko yang dijalankan sekarang ini boleh menghasilkan bahan-bahan kimia yang boleh digunakan untuk menerokai produk baru, khususnya dalam bidang ubat-ubatan atau farmaseutikal dan kosmetik.

9. Saya juga berharap pusat ini akan dapat memberi khidmat nasihat kepada pengilang-pengilang dan usahawan- usahawan koko dan coklat tempatan berhubung dengan peningkatan mutu produk mereka dan bersama-sama mengadakan kerjasama strategik ke arah membangunkan produk-produk baru. Aktiviti pemindahan dan pengkomersilan teknologi-teknologi yang dihasilkan adalah penting, jika kita hendak koko terus menyumbang kepada eksport dan ekonomi negara. Pusat ini juga perlu membuka pintunya untuk memberi khidmat nasihat kepada industri terutama dalam bidang kawalan kualiti, analisis dan latihan kemahiran.

10. Seterusnya saya ingin mengambil kesempatan ini untuk mengucapkan tahniah kepada Persatuan Usahawan Coklat buatan tangan Malaysia yang akan dilancarkan penubuhannya hari ini. Saya dimaklumkan bahawa ahli- ahli persatuan ini adalah termasuk usahawan-usahawan pembuat coklat yang dilatih oleh Lembaga Koko

Malaysia. Saya berharap aktiviti persatuan ini akan dapat membangunkan industri coklat dan konfeksineri di Malaysia ke satu tahap yang lebih tinggi lagi. Produk-produk yang dihasilkan perlu ditingkatkan ke tahap piawaian antarabangsa agar ianya boleh dieksport dan mudah diterima oleh pengguna diperingkat antarabangsa.

11. Dalam perniagaan bahan-bahan makanan ini, kita perlu menjaga aspek keselamatan bahan makanan atau 'food safety', memperbaiki kaedah-kaedah pembungkusan produk dan mencari cita rasa yang boleh diterima oleh pengguna di seluruh dunia. Dalam hubungan ini, saya ingin mengingatkan usahawan-usahawan coklat supaya mengambil perhatian terhadap perkara-perkara ini di samping mengamalkan strategi-strategi pemasaran yang lebih berkesan supaya koko dan bahan-bahan berasaskan koko dapat terus dimajukan dan diterima oleh pengguna seluruh dunia. Dalam konteks ini, mungkin kemajuan dalam bidang ICT boleh membantu persatuan dan pengeluar mempromosikan barangan mereka secara yang lebih efisien dan ekonomik menggunakan media ICT.

12. Saya memang sedia maklum bahawa tradisi membuat coklat dari koko, susu dan gula bukanlah berasal dari Malaysia. Namun begitu, saya berharap Lembaga Koko Malaysia akan terus bekerjasama secara strategik dengan pengusaha-pengusaha tempatan untuk mengembangkan teknologi dan merancang pembangunan sektor pembuatan coklat dan konfeksineri ke arah merintis dan menghasilkan jenama Malaysia sendiri yang dikenali diperingkat antarabangsa. Ini adalah selaras dengan dasar perindustrian negara yang menggalakkan negara mempunyai produk dengan jenama sendiri. Walaupun ini mungkin mengambil masa, tetapi LKM hendaklah memberi tumpuan yang lebih kepada usaha ini supaya Malaysia maju setapak lagi.

13. Selain dari itu, saya juga ingin mencadangkan agar aktiviti promosi penggunaan koko kepada rakyat Malaysia ditingkatkan lagi. Koko bukan sahaja merupakan bahan perisa dan pewarna kepada produk-produk makanan, ia adalah dengan sendirinya merupakan bahan makanan yang mengandungi zat mineral dan vitamin yang memberi manfaat kepada kesihatan penggunaanya. Apabila kita menyebut mengenai coklat umpamanya, ramai orang berpandangan bahawa ia tidak baik untuk kesihatan oleh kerana ia dianggap boleh menggemukkan. Mungkin pandangan ini tidak begitu tepat kerana saya difahamkan koko mengandungi zat mineral dan vitamin yang memberi kesan baik kepada kesihatan tubuh badan di samping mempunyai unsur 'anti-oxidant' yang boleh dianggarkan satu bahan awet muda dan boleh melewati proses penuaan (aging process). Maklumat ini perlu dipromosikan secara lebih agresif kepada orang ramai supaya mereka mengetahui kedudukan sebenarnya dan dengan demikian mereka lebih mesra dengan koko dan bahan-bahan yang dibuat dari koko. Di samping itu saya menyarankan agar LKM dapat menjalankan penyelidikan untuk mengeluarkan produk-produk coklat yang menitikberatkan nilai-nilai pemakanan dan kesihatan. Produk-produk coklat yang kurang manis tapi berkhasiat tinggi perlulah dipromosikan selain dari menggalakkan rakyat minum koko lebih dari teh atau kopi yang kita bergantung kepada import. Kita juga harus menggalakkan penggunaan koko sebagai bahan dalam kuih-muih tradisi Melayu, Cina dan India supaya koko muncul menjadi bahan tetap adunan kuih-muih rakyat.

14. Aktiviti-aktiviti pengeluaran produk-produk koko memang memerlukan bahan mentah iaitu biji-biji koko yang bermutu dan bekalannya seharusnya dapat memenuhi permintaan. Pada masa ini terdapat trend pengeluaran koko yang makin berkurangan dan peningkatan pengimportan biji koko oleh pengilang dan pengisar. Pada tahun 2000 dianggarkan hanya sebanyak 80,000 tan metrik sahaja dapat dikeluarkan, sedangkan kapasiti pengisaran koko di negara ini telahpun meningkat

lebih sekali ganda. Ini bermakna Malaysia terpaksa mengimport kekurangan tersebut dari luar dan meningkatkan lagi bil import negara. Oleh itu kita seharusnya berusaha untuk meningkatkan pengeluaran biji koko sekurang-kurangnya untuk memenuhi permintaan dalam negeri. Saya difahamkan mutu biji koko yang kita keluarkan adalah baik dan memang menjadi pilihan pengisar-pengisar koko. Oleh yang demikian usaha ke arah meningkatkan pengeluaran biji koko ini perlulah dipertingkatkan dari masa ke semasa. Kita sudahpun mendapat bahan benih atau kaedah yang boleh meningkatkan hasil koko, tetapi mungkin tidak ramai penanam yang tahu atau mereka tidak dinasihatkan sebaik-baiknya tentang teknologi atau kaedah tersebut bagi membolehkan mereka menerimanya.

15. Apabila menyentuh soal meningkatkan pengeluaran koko, kita mempunyai dua pilihan, iaitu menambah kawasan tanaman koko dan meningkatkan produktiviti kawasan tanaman koko sedia ada. Saya difahamkan berikutan dengan kejatuhan harga koko dan kenaikan harga sawit, ramai penanam koko berpindah ke sawit. Demi menjamin masa depan tanaman koko Kementerian Perusahaan Utama telah mengutarakan supaya kawasan koko dikekalkan sejumlah 150,000 hektar. Adalah wajar LKM mencari jalan untuk mencapai sasaran kawasan tanaman koko tersebut khususnya di Sabah dan Sarawak kerana kedua-dua negeri masih mempunyai sumber tanah yang masih luas dan sesuai untuk tanaman koko.

16. Selain itu, purata produktiviti ladang tanaman koko hanyalah sekitar 0.7 tan metrik sehektar setahun. Angka ini adalah terlalu rendah jika dibanding dengan potensi produktiviti yang telah dicapai oleh sesetengah penanam sekarang, iaitu 3.0 tan metrik sehektar setahun. Malahan ramai penanam telah mencapai tahap pengeluaran 1.5 metrik tan sehektar setahun. Jelaslah, sekiranya segolongan besar pengusaha dapat mengeluarkan hasil 1.5 metrik tan sehektar atau lebih setahun, keperluan biji koko tempatan akan dapat dipenuhi tanpa perlu diimport. Oleh itu, saya sangat bersetuju dengan cadangan YB. Menteri Perusahaan Utama supaya LKM meningkatkan lagi usaha-usaha penyelidikan dan pembangunan (R&D) huluannya agar produktiviti kawasan koko dapat ditingkatkan ke paras yang lebih menguntungkan daripada kadar semasa. Peningkatan produktiviti ini bukan sahaja menjimatkan tukaran wang asing, membantu perimbangan akaun semasa dagangan negara, tetapi juga memenuhi permintaan pengisar-pengisar koko, dan secara langsung akan dapat meningkatkan pendapatan penanam-penanam koko. Dengan harapan inilah saya, dengan lafaz Bismilahirahmanirahim, dengan sukacitanya merasmikan pembukaan Pusat Penyelidikan Hiliran Koko, Lembaga Koko Malaysia, Bangi pagi ini.

Terima kasih.