



Katalog Abstrak : A2011076

Kajian Strategi Pengembangan Pasar untuk Meningkatkan Permintaan tepung MOCAF (Modified Cassava Flour)

(Sumber Dana : Penelitian Program Insentif Riset Terapan KNRT Tahun 2011)

Peneliti : *Achmad Subagi; Ir., M.Agr. Ph.D (Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember)*

ABSTRAK

MOCAF (Modified Cassava Flour) adalah produk tepung dari ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) hasil temuan pengusul yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. MOCAF dapat digunakan sebagai bahan baku dari berbagai jenis makanan, mulai dari mie, bakery, snack hingga makanan semi basah. Tepung MOCAF telah diproduksi oleh beberapa fabrik kecil berbasis pedesaan, dengan jumlah produksi nasional mencapai 5.000 ton/tahun. Jumlah ini akan terus berkembang mengingat sejumlah pabrik mulai dibangun, dan pabrik yang ada melakukan investasi peningkatan kapasitas. Saat ini, pemasaran tepung MOCAF masih sangat terbatas pada sistem B to C (Business to Community) belum dikerjakan.

Di lain pihak, banyak produk tepung-tepungan yang sudah eksis di masyarakat terutama tepung terigu, tapioka dan tepung beras/ketan, dikarenakan produk tepung tersebut mempunyai karakteristik yang spesifik dan penggunaannya sangat luas untuk berbagai bahan baku produk olahan makanan, serta pemasaran produk yang didukung oleh industri besar yang sangat kuat. Fakta ini akan menjadi tantangan sekaligus hambatan yang cukup kuat dalam pemasaran suatu tepung baru seperti MOCAF.

Kegiatan riset terapan tentang strategi pengembangan pasar untuk meningkatkan permintaan tepung MOCAF ini dirancang secara komprehensif yang melibatkan: (1) pengembangan teknologi aplikasi, (2) telaah aspek pemasaran dan distribusi produk tepung-tepungan, dan (3) pendekatan pasar secara langsung melalui uji preferensi konsumen, baik melalui sistem bisnis B to B, maupun B to C.

Hasil riset terapan yang telah dilakukan selama tiga bulan pertama, menunjukkan bahwa MOCAF dapat digunakan pada berbagai existing products yang menstabilitaskan tepung gandum, tapioka, dan tepung beras/ketan. Sebagian dari teknologi ini telah diimplementasikan sebagai produk komersial. MOCAF dapat digunakan sebagai bahan baku utama, yaitu bihin MOCAF, snack MOCAF dan @Beras Cerdas@. Khusus beras cerdas telah dimuat dalam majalah Tempo edisi 10 Juli 2011.

Hasil sementara studi pemasaran menunjukkan bahwa sebagai produk yang dapat disubstitusi dengan MOCAF, tapioka merupakan bisnis dengan volume besar, sehingga merupakan peluang bagi MOCAF untuk mengambil sebagian ceruknya.

Berdasarkan proposal dan hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan, langkah-langkah selanjutnya adalah: (1) Mengembangkan teknologi aplikasi untuk substitusi MOCAF dengan memilih produk-produk yang berbasis pada teknologi industri besar. (2) Menyusun hasil-hasil pengembangan teknologi aplikasi pada buku resep dan meng-unggah-nya pada homepage-nya. (3) Melakukan survey lanjutan ke berbagai daerah target.

Selanjutnya, dampak dari riset terapan ini adalah meningkatnya pertumbuhan industri MOCAF yang menggunakan bahan baku dan teknologi lokal ini, sehingga akan mempunyai dampak yang sangat signifikan terhadap kebijaksanaan Triple Track Strategy yang dijalankan pemerintah, dengan: (1) menciptakan peluang usaha, (2) meningkatkan kesejahteraan petani secara langsung, dan (3) meningkatkan ketahanan pangan nasional.

Kata Kunci : *MOCAF, strategi pemasaran, teknologi aplikasi*