



### **Kupas Tuntas Kualitas Produk Andaliman untuk Pasar Ekspor, Kemendag Tutup Gelaran Webinar Series Andaliman**

**Jakarta, 16 September 2021** – Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional Kementerian Perdagangan menutup gelaran webinar series tentang mengupas tuntas kualitas produk andaliman untuk pasar ekspor. Upaya ini dilakukan untuk mendorong ekspor rempah Indonesia dan mempercepat pemulihan ekonomi dengan meningkatkan kinerja ekspor nasional.

Webinar kelima ini dilakukan pada Jumat (10/9) dengan tema "Kualitas Produk Andaliman untuk Ekspor". Webinar dihadiri sebanyak 100 peserta yang terdiri atas perwakilan kementerian/lembaga (K/L) terkait, Disperindag Provinsi dan Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatra Utara, Perwakilan Perdagangan di Luar Negeri, Akademisi, Diaspora, serta pembudidaya dan pelaku bisnis andaliman.

*"Saat ini merupakan momen yang tepat untuk memanfaatkan masa pemulihan ekonomi akibat pandemi Covid-19. Dengan mengupas tuntas produk unggulan baru dari Sumatra Utara ini diharapkan dapat menyelaraskan ekspor rempah Indonesia. Webinar ini juga diharapkan dapat menjadi wadah bagi pemangku kepentingan terkait untuk saling berkomunikasi dan berbagi informasi mengenai andaliman. Kami berharap ke depannya andaliman mampu bersaing di pasar global,"* jelas Direktur Pengembangan Produk, Miftah Farid.

Berdasarkan data Kementerian Perdagangan, tercatat bahwa permintaan impor rempah dunia mengalami peningkatan selama 2016–2020 dengan tren pertumbuhan sebesar 3,99 persen. Sementara itu, tren ekspor rempah Indonesia hanya tumbuh 0,37 persen. *"Hal ini menunjukkan bahwa ekspor rempah Indonesia di pasar dunia masih harus terus ditingkatkan. Selain itu, diperlukan adanya diversifikasi produk rempah-rempah. Andaliman diharapkan dapat menjadi produk unggulan baru Indonesia,"* tutur Miftah.

Hadir sebagai narasumber Sekretaris Program Studi S2 DikBio Pascasarjana Universitas Negeri Medan, Tumiur Gultom; CEO St. Morita dan Ketua Umum Yayasan Pencinta Danau Toba, Maruap Siahaan; serta Peneliti Andaliman di Balai Besar Industri Agro Bogor, Reinoviar.

Menurut Tumiur Gultom, untuk mendapatkan buah andaliman yang berkualitas dan mampu memenuhi pasar ekspor bisa dilakukan dengan berbagai macam cara, antara lain melalui budidaya yang intensif, pemilihan bibit dan jarak tanam yang seragam, dan pemupukan secara organik. Selain itu, perlu dilakukan penyiangan manual, pengendalian hama penyakit dengan cara hayati, serta pemetikan dan pengangkutan buah dengan tempat yang lebih bersih.

*"Sebelum dikirim ke konsumen, penempatan andaliman secara khusus juga akan menghasilkan buah andaliman yang bagus dan mampu bersaing di pasar internasional,"* kata Tumiur.

Sementara itu, Maruap Siahaan menjelaskan tentang pentingnya proses penyiapan bahan baku, proses produksi, pengawasan terhadap kontrol kualitas, penggunaan alat-alat produksi, dan proses pengemasan. *“Seluruh proses dan pengawasan dapat berpengaruh pada kualitas andaliman yang dihasilkan,”* ungkap Maruap.

Hal yang tidak kalah penting, lanjut Maruap, Indonesia juga harus memiliki sertifikat untuk mempermudah ekspor di pasar internasional, antara lain sertifikat *Good Manufacturing Practice (GMP)*, *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, dan standar keamanan pangan untuk bisnis dalam rantai makanan global (ISO).

*“Jika ingin andaliman menjadi produk siap ekspor, kita harus berbicara tentang kemampuan Indonesia dalam menyediakan produk yang sesuai dengan permintaan pasar, memiliki harga yang bersaing dengan kompetitor, serta mampu melakukan promosi dan penetrasi pasar yang bagus. yaitu pemenuhan syarat sertifikasi di negara tujuan ekspor,”* jelas Maruap.

Menutup webinar, Reinoviar menjabarkan pentingnya mempersiapkan dan menjaga konsistensi mutu produk sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh *buyer*. Selain itu, upaya diversifikasi produk juga akan meningkatkan pemasaran produk andaliman.

*“Andaliman dapat dikemas dalam bentuk kapsul ekstrak andaliman dan dibuat menjadi bumbu masakan siap saji atau minyak yang mengandung rasa andaliman. Hal ini akan memudahkan konsumen atau buyer dalam menggunakan produk sesuai dengan kebutuhan. Pemilihan kemasan yang tepat juga merupakan salah satu kunci untuk mempertahankan masa penggunaan produk andaliman,”* pungkask Reinoviar.

Menelisik lebih jauh mengenai produk andaliman, selanjutnya akan dilakukan kunjungan lapangan untuk verifikasi data dan informasi produk. Selain itu juga akan dilaksanakan lokakarya terkait pascapanen produk yaitu proses penyimpanan, pengolahan, dan pengemasan produk andaliman.

Pelaksanaan kegiatan webinar series andaliman dilakukan selama bulan Juli–September 2021. Sebelumnya Kemendag telah menyelenggarakan webinar pertama yang dilaksanakan pada 2 Juli 2021 dengan tema “Peluang dan Tantangan Pemanfaatan Produk Andaliman”. Webinar kedua dilaksanakan pada 16 Juli 2021 bertema “Branding Andaliman sebagai Rempah Khas Indonesia”. Webinar ketiga diselenggarakan pada 30 Juli 2021 dengan tema “Pengembangan Produk Andaliman untuk Ekspor”. Webinar keempat dilangsungkan pada 20 Agustus 2021 dengan tema “Strategi Pemasaran Produk Andaliman”.

--selesai--

*Sumber: Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional  
Diolah oleh Biro Hubungan Masyarakat Kementerian Perdagangan*