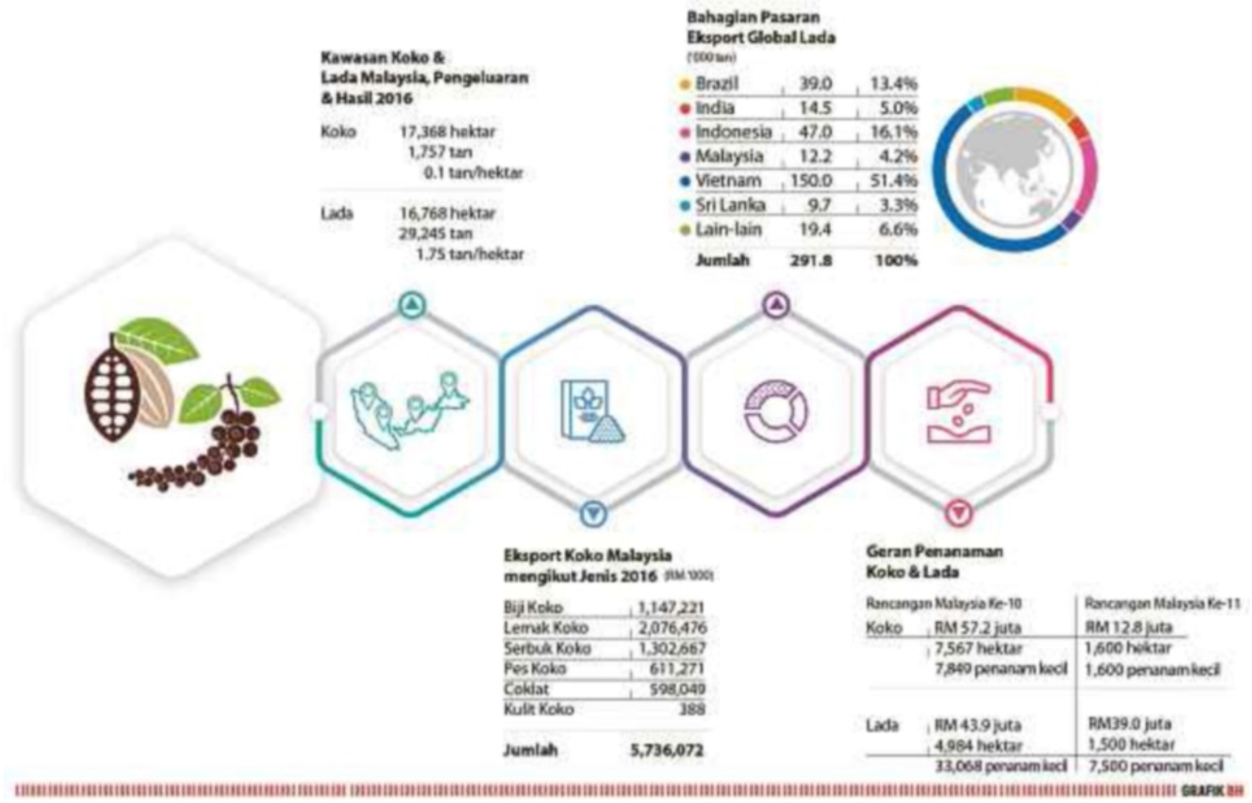

Menjenamakan koko, lada ala Swiss

Berita Harian : Nasional

Khamis, 23 November 2017

Oleh Datuk Seri Mah Siew Keong

Apakah yang berlegar dalam kepala apabila nama seperti Lindt, Rolex dan Davos disebut? Saya yakin, antara lain, perkataan kualiti dan nilai tinggi. Dengan tanah seluas satu perlapan dan penduduk seramai satu perempat daripada negara kita, Switzerland amat terkenal dengan hasil produk berkualiti tinggi dalam kuantiti kecil.

Malah, kajian Swissness Worldwide 2016 yang dijalankan Institut Pemasaran di University of St.Gallen mendedahkan individu di seluruh dunia sanggup membayar sehingga lebih 100 peratus untuk menikmati produk buatan Switzerland, bukan sahaja coklat, keju, jam tangan dan kosmetik, malah untuk percutian ski.

Apakah kaitan antara identiti Swiss ini dengan komoditi Malaysia yang kecil seperti koko dan lada?

Diperkerdilkan oleh gergasi

Malaysia adalah penanam lada kelima terbesar selepas Vietnam, Indonesia, India dan Brazil, dengan 7.4 peratus daripada pengeluaran global pada 2016. Vietnam adalah pengeluar tunggal terbesar dengan kira-kira 35 peratus bahagian.

Dikenali sebagai 'Raja Rempah', komoditi ini mencatat kemajuan secara berperingkat di Malaysia. Jumlah kawasan ditanam sudah meningkat daripada 14,147 hektar pada 2010 kepada 16,768 hektar pada 2016, sekali gus meningkatkan pengeluaran daripada 24,277 tan kepada 29,245 tan, disokong kenaikan hasil daripada 4.4 tan sehektar kepada 5.6 tan sehektar.

Tanaman koko atau nama botaninya, Theobroma yang bermaksud 'makanan untuk dewa' dalam bahasa Yunani juga tidak terkecuali daripada perkara ini. Ia seharusnya mendapat perhatian lebih wajar.

Pada 1989, koko mencatat jumlah penanaman tertinggi di kawasan seluas 414,236 hektar, tetapi ia menyusut kepada 17,368 hektar pada 2016. Pengeluaran koko juga berkurangan daripada 247,000 tan pada 1990 kepada hanya 1,757 tan pada 2016. Dari segi pengeluaran global, 58 peratus daripadanya adalah daripada Cote d'Ivoire dan Ghana.

Perlu diingati, perubahan ini berlaku rentetan keadaan ekonomi dan pengamalan. Jadi, ramai penanam koko beralih kepada penanaman sawit kerana ia dilihat tanaman lebih stabil. Bagaimanapun, industri koko sebenarnya bernilai RM10 bilion jika dikira daripada jumlah dagangan.

Sinar untuk komoditi

Hasil peningkatan dalam penggunaan domestik, nilai eksport lada meningkat daripada RM199.3 juta pada 2010 kepada RM490.17 juta pada 2016, walaupun jumlah eksport lada menurun dari 14,077 tan metrik kepada 12,199 tan pada tahun sama. Ini didorong permintaan bekalan amat tinggi sejak 2006 yang melonjakkan harga lada ke paras tertinggi pada 2015.

Bagi koko pula, eksport meningkat hampir sembilan kali ganda daripada RM638 juta pada 1992 kepada RM5.736 bilion pada 2016. Walaupun pengeluaran domestik menurun, kita masih memiliki banyak kelebihan, contohnya pengisaran biji koko setempat. Benua Afrika yang juga pengeluar koko terbesar, belum berupaya mengembangkan keupayaan ini atas faktor risiko politik dan perniagaan. Pada masa sama, Eropah dan Asia Timur masih mengambil kira aktiviti pengisaran yang besar untuk memenuhi keperluan perkilangan.

Ini menjadikan Malaysia kembali muncul sebagai lokasi yang berdaya saing untuk memproses biji koko Afrika dan Amerika Selatan yang berkualiti tinggi. Di Malaysia, penggiat industri koko kekal relevan atas dasar pengetahuan pemprosesan yang wujud dan disegani pada peringkat global sebagai pengeluar bahan koko berkualiti. Beberapa pengusaha produk koko dan coklat antarabangsa memiliki operasi pengilangan besar di Malaysia seperti Barry Callebaut, Mondelez dan Hershey's.

Melindungi penanam kecil

Dominan di Sabah dan Sarawak, kebanyakan penanam lada dan koko adalah penanam kecil. Sebanyak 98.5 peratus lada dihasilkan negara berpusat di Sarawak, manakala dua pertiga tanaman koko negara pula dihasilkan di kedua-dua negeri itu. Pada asasnya, kita memerlukan kawasan tanah penanaman secara kritikal bagi bersaing untuk penguasaan pasaran lebih besar serta mengekalkan daya saing hiliran kita.

Di bawah Rancangan Malaysia Ke-10 (RMKe-10), RM43.9 juta diperuntukkan untuk menanam dan memulihara 4,984 hektar lada, yang memberi manfaat kepada 33,068 penanam kecil, terutama di Sarawak. Dalam RMKe-11 pula, sebanyak RM39 juta diperuntukkan bagi 7,500 penanam kecil membabitkan kawasan 1,500 hektar.

Seramai 7,849 penanam kecil di Sabah menjadi penerima utama geran tanaman baharu koko berjumlah RM57.2 juta untuk 7,567 hektar di bawah RMKe-10. Bagi RMKe-11 sekarang, sebanyak RM12.8 juta diperuntukkan untuk 1,600 penanam kecil bagi penanaman koko di kawasan seluas 1,600 hektar.

Ke arah nilai tinggi

Peningkatan penawaran huluan perlu digandakan dengan tumpuan kepada produk berkualiti tinggi dan nilai tinggi di hiliran. Banyak yang perlu kita lakukan untuk mempromosikan jenama lada terkenal, Saraspice dan menggiatkan penyelidikan dalam kepelbagaian produk lada dengan menjadikan Switzerland sebagai contoh.

Dengan pertumbuhan berterusan dalam pasaran yang akan muncul berbanding pola mendatar dalam pasaran matang, kita masih memiliki peluang menarik secara agresif perhatian pengusaha konfeksi berkualiti dan bernilai tinggi dari Eropah untuk beroperasi di sini. Saya juga menggalakkan pengusaha tempatan menjadi lebih bercita-cita tinggi dan tidak menghalang kemungkinan mereka memiliki kepentingan dalam satu atau lebih jenama besar, sebagai sebahagian strategi ke arah nilai tinggi.

Satu lagi trend semakin berkembang ialah segmen pembuatan coklat daripada koko ke bar coklat. Produk ini boleh dihasilkan daripada biji koko berkualiti dari Amerika Latin, Afrika mahupun koko tempatan kerana ia bernilai tinggi, setara dengan bir dan kopi yang dibuat khas.

Adalah lebih wajar kita beralih arah kepada penghasilan produk nilai tinggi daripada bersaing dengan jumlah pengeluar besar dari segi volum. Langkah ini dilihat lebih bermanfaat. Sudah tiba masanya menjadikan produk lada dan koko kita ala jenama Swiss.

Penulis adalah Menteri Perusahaan Perladangan dan Komoditi. Artikel ini adalah pandangan-editorial (op-ed) untuk berkongsi pandangan, harapan dan visi komoditi beliau bersama rakyat Malaysia.

132 dibaca