

ROAD MAP



PEMBANGUNAN TANAMAN PANGAN KOTA BANJAR



KEDELE

**KERJASAMA KUASA SWAKELOLA ANTARA
DINAS PERTANIAN KETAHANAN PANGAN, PERKEBUNAN
DAN KEHUTANAN
KOTA BANJAR
DENGAN UPT PUSAT KAJIAN KEBIJAKAN PERTANIAN
DAN AGRIBISNIS (CAPAS) UNPAD**

TAHUN 2007

Tim Peneliti

1. Dr. Ronnie S. Natawidjaja (Ketua Tim)
2. Tomy Perdana, SP., MM.
3. Dede Mahmiludin, Ir., MSi.
4. Dani Esperanza, SP., MM.
5. Gema Wibawa, SP.
6. Andri Rakhmansyah, SP.

Daftar Isi

I. Pendahuluan	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	4
II. Kondisi Saat Ini	5
2.1. Pohon Industri	5
2.2. Sumber Daya Manusia	6
2.3. Sub Sistem Agribisnis Hulu	10
2.4. Sub Sistem Pertanian Primer	13
2.5. Sub Sistem Agribisnis Hilir	15
2.5.1. Pascapanen dan Pengolahan Hasil	15
2.5.2. Pemasaran	15
III. Prospek, Potensi, Arah dan Bagan Pengembangan	19
3.1. Prospek	19
3.2. Potensi	22
3.3. Arah Pengembangan	23
3.4. Bagan Road Map Pembangunan Tanaman Pangan Kedele	22
IV. Tujuan dan Sasaran	24
4.1. Tujuan	24
4.2. Sasaran	24
4.2.1. Sasaran Jangka Menengah (5 tahun)	24
4.2.2. Sasaran Jangka Panjang (20 tahun)	26
V. Strategi, Kebijakan, Program dan Kegiatan	28
5.1. Strategi	29
5.2. Kebijakan	29
5.3. Program	31
5.4. Kegiatan	32
VI. Kebutuhan Investasi	37
VII. Dukungan Kebijakan Investasi	38
LAMPIRAN	

Bab I

Pendahuluan

1.1. Latar Belakang

Kedele (*Glycine max soya*) bagi bangsa Indonesia merupakan komoditas yang sangat akrab sejak jaman dahulu. Kedele bagi masyarakat Indonesia memberikan kontribusi besar dalam memenuhi gizi masyarakat melalui produk olahan terutama tahu dan tempe yang sudah sangat akrab di masyarakat.

Bagi Kota Banjar Kedele merupakan salah satu unggulan untuk dikembangkan. Ditinjau dari aspek pengusahaan dan penggunaan hasilnya, Kedele digunakan salah satu sebagai bahan pangan yang mengandung gizi tinggi. Kebutuhan Kedele terus meningkat seiring dengan meningkatnya jumlah penduduk dan permintaan bahan baku industri tempe dan tahu.

Saat ini Indonesia mengalami permasalahan dalam menjaga ketersediaan kedele untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat. Saat ini Indonesia banyak mengimport kedele terutama dari Amerika Serikat. Pemenuhan kebutuhan dalam negeri ternyata tidak mencukupi laju permintaan kedele yang meningkat terus-menerus, saat ini satu-satunya jalan saat ini dalam rangka memenuhi defisit terhadap kebutuhan akan kedele adalah import. Sebagai bahan baku pembuatan tempe saja, setiap tahun Indonesia membutuhkan sekira 2,4 juta ton kacang kedelai. Indonesia sendiri hanya mampu menyediakan sekira 1,02 juta ton atau 42.5%, sedangkan sisanya 57,5% atau sekira 1,38 juta ton, terpaksa mengimpor dari luar, khususnya dari Amerika Serikat. Belum lagi untuk memenuhi kebutuhan industri tahu.

Tempe adalah makanan tradisional Indonesia, sejak lama sudah menjadi sumber protein masyarakat, terutama masyarakat golongan menengah ke bawah. Bahkan, kebiasaan masyarakat Indonesia menyantap tempe, mendapat pujian dari WHO (Badan Kesehatan Dunia) karena ternyata tempe selain kaya protein (18.3 g), juga di dalamnya terkandung banyak senyawa gizi yang bermanfaat untuk kesehatan dan kebugaran, antara lain *lesitin* penghambat PJK (penyakit jantung koroner) serta *antioksidan*, *antibiotika*, *antivirus* dan *zat pengatur tumbuh* yang memiliki manfaat tinggi untuk kesehatan dan kebugaran.

Oleh karena itu, ketika banyak negara di kawasan Afrika dilanda kelaparan berkepanjangan dan timbul banyak penyakit berbahaya, antara lain PCMN (*Protein Calorie Malt Nutrient*) atau kelaparan tersembunyi, WHO beserta badan dunia lainnya memberikan rekomendasi penggunaan "tepung tempe" terutama untuk balita (anak-anak) agar terhindar dari penyakit berbahaya tersebut.

Laju pertumbuhan produksi kedele di Kota Banjar hanya mencapai 2,5 % sementara laju kebutuhan terhadap produksi kedele mencapai 5,6 %. Ini