

Tinjauan Mata Kuliah

Sekitar 70% kehidupan rakyat Indonesia mengandalkan sektor pertanian dan sebagian besar dari mereka merupakan petani gurem (pertanian subsisten). Salah satu upaya yang dapat memajukan kehidupan petani gurem adalah dengan memfokuskan pengembangan sektor pertanian untuk mendukung industrialisasi pangan yang berorientasi kepada pengembangan agribisnis. Pengembangan agroindustri memperkuat kaitan mata rantai produksi produk-produk pangan, baik dalam aspek penanganan pasca panen, sampai dengan pengolahan produk pangan dan pemasarannya. Manajemen Industri pangan bermuara kepada peningkatan nilai tambah semua hal tersebut. Namun demikian, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Iptek) belum mampu menghasilkan produk yang dapat menggantikan pangan sebagai sumber kalori, protein, vitamin, mineral dan serat bagi kelangsungan hidup seseorang. Hal tersebut erat kaitannya dengan semakin meningkatnya kebutuhan pangan akibat tumbuhnya jumlah penduduk dan naiknya pendapatan masyarakat sebagai pembangunan ekonomi. Untuk konteks Indonesia, kebutuhan pangan dasar ditetapkan atas sembilan bahan pokok (Sembako) seperti Beras, jagung, Sagu, Sayuran, Telur, Minyak Goreng, Buah-buahan, Susu, Gula, Kacang dan Ikan asin.

Bagaimana konsep manajemen dalam lingkup bidang industri pangan terlaksana dengan baik (fungsional), dan bagaimana cara pelaksanaannya (operasional) dibahas dalam mata kuliah ini secara sistematis, tahap demi tahap. *Modul 1* mulai dengan membahas konsep industrialisasi secara umum dan berikut dengan industrialisasi pangan secara lebih rinci. Konsep industrialisasi melingkupi aspek filosofi dan kebijakan industrialisasi, serta peluang dan tantangan permasalahan industrialisasi dalam arti umum. Sedangkan konsep industrialisasi pangan membahas tentang sejarah dan perkembangan, serta faktor-faktor berpengaruh dalam industri pangan.

Khusus pada aspek pertanian pangan dibahas pada *Modul 2*. Pembahasan aspek ini mencakup definisi usaha tani dan pertanian, awal pengusahaan pertanian, dan sejarah usaha pertanian di Indonesia. Secara khusus pembahasan dalam rangka menjelaskan peran pertanian pangan dalam mendukung pengembangan industri pangan.

Topik bahasan pada *Modul 3* adalah aspek pangan. Pembahasan secara rinci aspek ini mencakup definisi pangan, sistem pangan, serta karakteristik pangan dalam arti luas; dan juga secara khusus menjelaskan sifat dan karakteristik produk utama (daging dan karkas) dari hewan besar, unggas dan ikan; dan bahan pangan nabati seperti sayuran, buah-buahan dan sereal/beserta aspek penanganannya. Hal tersebut erat kaitannya dengan terjadinya peningkatan produksi pangan dalam jumlah dan mutu, keragaman, kandungan gizi, keamanan dan kehalalannya, yang mana berdampak pada peningkatan status gizi, di samping memberikan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan bagi masyarakat petani dan perdesaan.

Pada *Modul 4* dibahas aspek Industri Pangan. Dengan fokus pada definisi, karakteristik dan pola industri pangan, pembahasan mencakup jenis industri pangan dan kode industri; pengelompokan industri pangan berdasarkan fase industri dan tingkat modal dan sistem pengembangan serta prospeknya. Hal tersebut erat kaitannya dengan ketahanan pangan (*food security*) yang menyangkut aspek *availability/stability* (ketersediaan), *accessibility* (akses), *affordability* (kemampuan) dan *utilization* (konsumsi) yang diarahkan kepada perorangan oleh *Food Agriculture Organization* (FAO) pada tahun 1996 dalam *world food summit* dan keluarga atau rumah tangga menurut Undang-undang (UU) Republik Indonesia (RI) No. 7/1996 dan UU RI No. 18/2012 tentang Pangan.

Melalui kebijakan dan strategi industri pangan diupayakan merancang, sumber kekuatan dari proses industrialisasi, berupa kemampuan manusianya dan peningkatan mutunya, terutama dalam penguasaan teknologi dan ke-teknikan, rancang bangun dan perekayasaan, manajemen, keahlian, kejuruan, dan keterampilan kewirausahaan. Hal ini tercakup dalam pembahasan pada *Modul 5*.

Aspek manajerial dalam industri pangan dibahas pada *Modul 6*, mencakup konsep keterampilan manajerial dan perencanaan dalam arti umum dan dalam industri pangan. Sedangkan pada *Modul 7* dilanjutkan dengan aspek bagaimana mengimplementasikan prinsip manajemen tersebut. Pembahasan berfokus pada aspek bagaimana mengkoordinasikan semua sumber daya melalui proses perencanaan, pengorganisasian penetapan tenaga kerja, peng-arahannya dan pengawasan agar tujuan yang telah ditetapkan

tercapai. Bagaimana mekanisme manajemen industri berfungsi dengan baik dibahas pada *Modul 8*. Dalam hal ini, tiga fungsi terpenting yang sangat menentukan, yaitu bagaimana mengelola fungsi produksi, keuangan dan pemasaran dengan baik. Oleh karena itu, pada Modul 8 diuraikan tugas pokok fungsi produksi/operasi; bagaimana memilih pasar dan bagaimana menyusun strategi pemasaran; serta implementasi fungsional manajemen yang meliputi aspek perusahaan, telaah pemasaran, teknis-teknologis, sosial ekonomi dan Analisis Menge-nai Dampak Lingkungan (AMDAL).

Akhirnya, pada *Modul 9* dilakukan telaah tentang kemampuan mobilisasi sumber penggerak usaha yang diterjemahkan kedalam pengertian komponen sistem produksi (5 M: *Man, Materials, Methods, Machines* dan *Money*). Pembahasan dilengkapi dengan operasionalisasi unit proses tersebut, peralatan yang diperlukan dari tahap, penanganan dan pemilihan bahan pangan sampai dengan pendinginan dan pembekuan.

Setelah mempelajari semua modul dalam mata kuliah Manajemen Industri Pangan ini Anda diharapkan mampu menjelaskan tahapan-tahapan dalam penerapan manajemen industri pangan. Lingkup Manajemen Industri Pangan mulai dari konsep industrialisasi pangan; pertanian pangan dan industri pangan dalam aspek manajemen. Pembicaraannya mencakup prinsip, fungsi, dan operasionalisasi manajemen dalam industri pangan; termasuk pengembangan kebijakan dan strategi bagi industri pangan. Oleh karena itu, untuk memenuhi tujuan penulisan, buku Manajemen Industri Pangan ini lebih diutamakan pada penyajian konseptualisasi dan praktik manajemen dalam konteks industrialisasi pangan secara generik (bahan baku pangan diubah menjadi ragam produk pangan melalui proses teknologi, modal dan sumber daya manusia atau SDM). Dengan kata lain tidak dilakukan penjelasan khusus secara rinci bidang pangan yang telah dimuat pada buku-buku ajar yang memang telah membahas konsep-konsep dasar dan penanganan pangan dalam arti spesifik, mulai dari hulu (bahan baku) sampai dengan hilir (produk siap konsumsi) yang terkait dengan materi ajar seperti karakteristik bahan pangan, teknologi pangan, unit operasi industri pangan, proses pengolahan pangan, keamanan dan sanitasi pangan, jaminan mutu pangan dan pangan fungsional.

Peta Kompetensi Manajemen Industri Pangan/PANG4315

