



Kontribusi Industri Pangan dalam Mendukung Kedaulatan Pangan

Seminar Nasional
Dies Natalis UNS - 49

18 Juni 2025





Institut Pertanian Bogor
Fakultas Teknologi Pertanian
Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi

AHMAD KOMARA

ahmad.komara@gmail.com

0813 8482 5951



04.92- 05.98

PRODUCTION ASST MANAGER

Noodle, Seasoning (Dry, Paste,
Liquid)



Japfa-OSI Food Industries

05.98- 04.02

PRODUCTION MANAGER

Meat Processing (Beef,
Chicken, Fish)



06.02- 01.11

PLANT MANAGER
NATIONAL SAFETY MANAGER *)
SUPPLY CHAIN MANAGER

Soy Sauce, Chilli Sauce, Beverage



01.11 – 04.11

PLANT MANAGER

Snack Food



04.11 – Now

DIRECTOR

- SUPPLY CHAIN
- QUALITY ASSURANCE &
REGULATORY AFFAIRS

Meat Processing, Dairy

Who We Are



- One of Japfa Group company which focus in consumer product
- Product Category
 - ☐ *Ready to Eat*
 - ☐ *Ready to Cook*
 - ☐ *Dairy*
 - ☐ *Chicken Fresh Meat*
- All facilities are **HALAL** compliant and **ISO 22000** certified
- Distributed through Modern Outlet, Traditional Outlet and Horeca

Our Vision



To be the leading dependable provider of affordable protein foods in Indonesia by building on the foundation of our excellent teamwork and proven experience for the benefit of all stakeholders



Bettering Life Through Goodness of Tasty Protein



Quality Protein Food



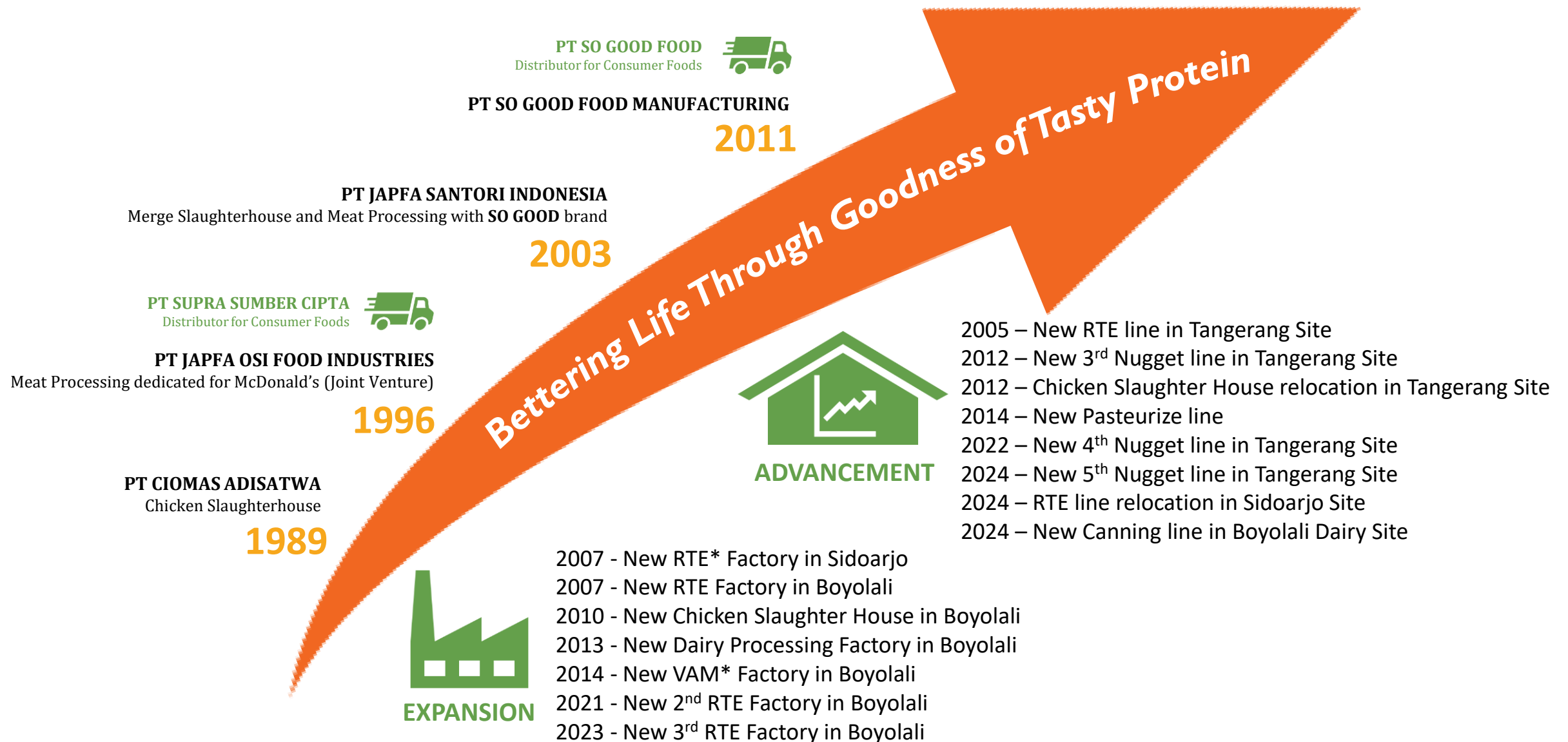
Fun, Exciting & Affordable protein food for the many



Affordable dairy goodness



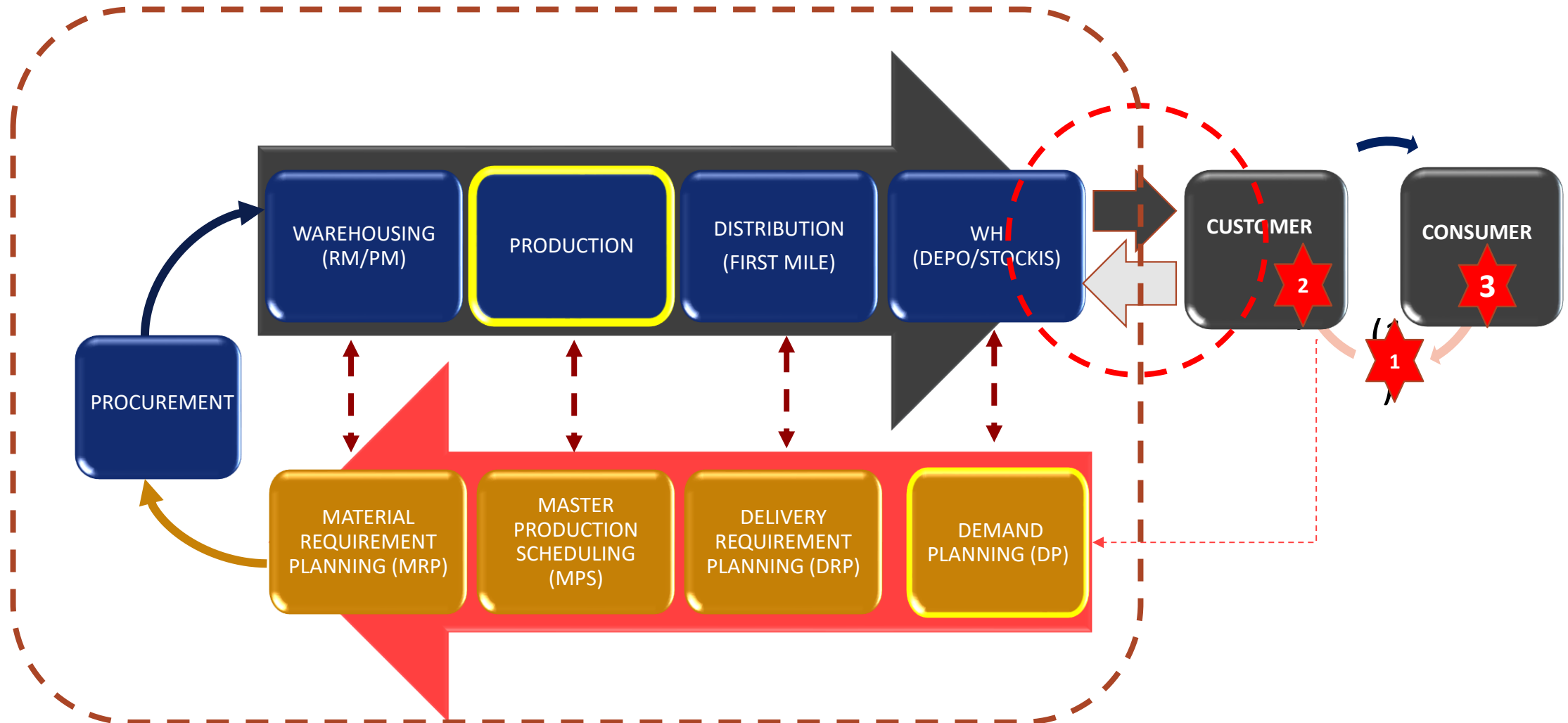
Site History



RTE : Ready to Eat product, i.e. shelf stable sausage and chilled sausage

VAM : Value Added Meat product, i.e. frozen processed meat product exclude RTE categories

FMCG Business Model



Peran Industri Pangan Dalam Kedaulatan Pangan

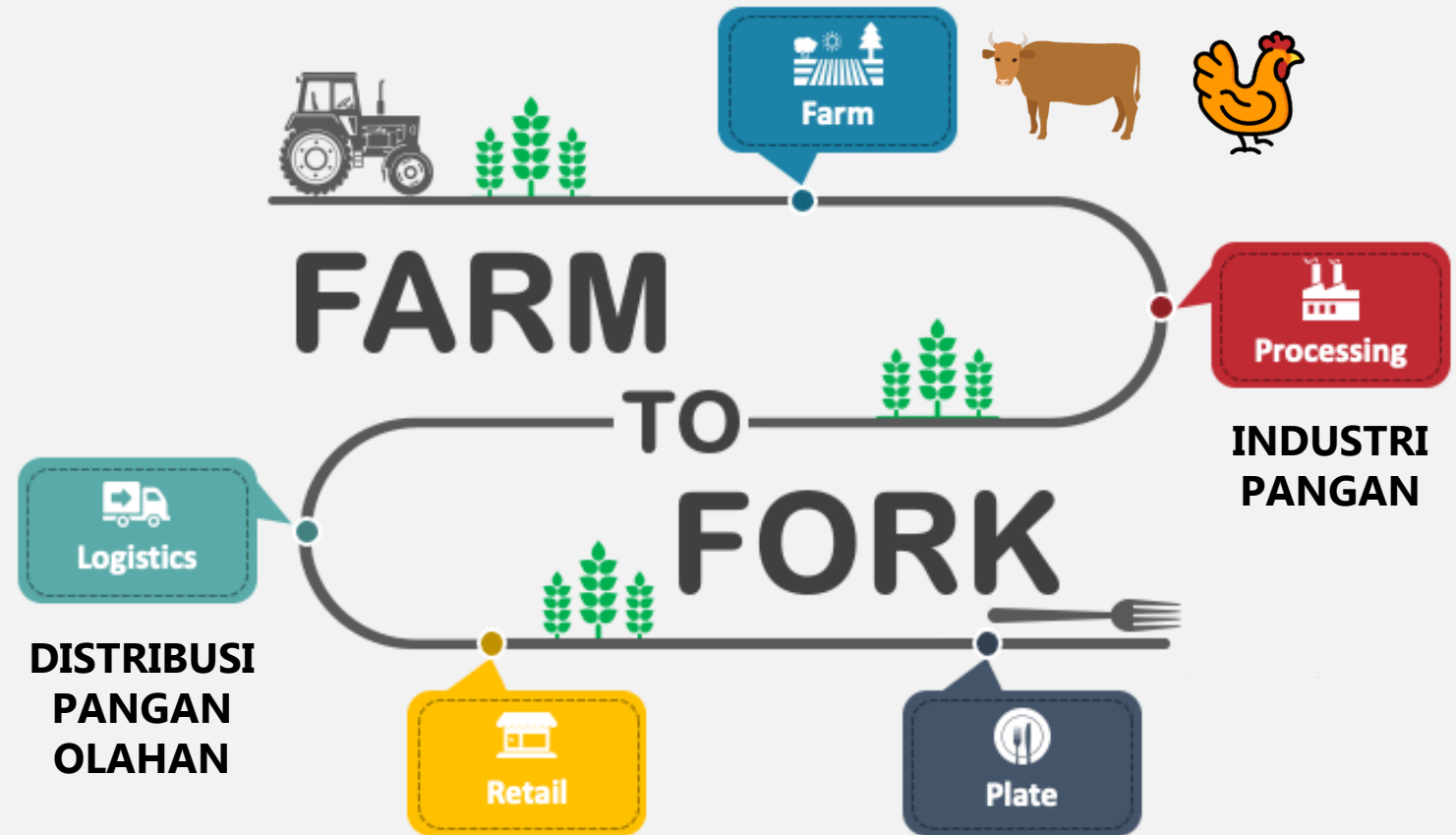


Berawal dari sepiring nugget di meja makan

KEDAULATAN PANGAN

Bagaimana negara mampu menyediakan kebutuhan pangan penduduknya

Source-pegasuslegalregister.com



#1 Meningkatkan Produksi Pangan

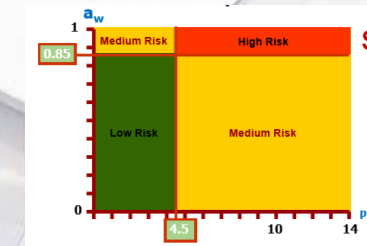
- Industri mampu memproduksi pangan olahan 24 jam/hari dan 7 hari/minggu
- Kapasitas pengolahan dapat disesuaikan (ditambah) sesuai dengan kebutuhan.
- Lokasi fasilitas produksi ditentukan dengan berbagai pertimbangan, salah satunya kedekatan dengan lokasi sumber bahan baku

#2 Dapat Mengolah dan Mengawetkan Pangan

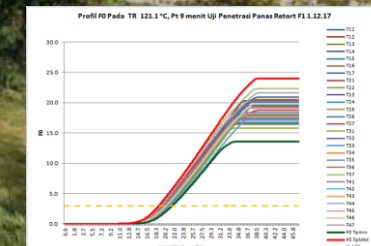
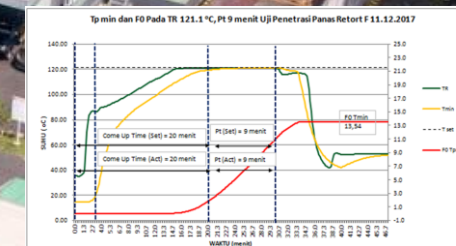
Pangan Steril Komersial

Perka BPOM No 24 tahun 2016

- Daging dan susu hanya mampu bertahan sekian jam dalam kondisi normal
- Industri pangan memiliki kemampuan untuk mengolah sehingga mampu bertahan sampai beberapa bulan
- Kualitas daging dan susu yang dapat dijaga membuat dapat didistribusikan ke seluruh wilayah di Indonesia



$$F_0 = \int_0^t \frac{dt}{10^{\left(\frac{121.1-T}{z}\right)}} = \int_0^t 10^{\left(\frac{T-121.1}{z}\right)} dt$$
$$F_0 = \int_0^t (LR) dt$$



#3 Meningkatkan Efisiensi Distribusi



1. Semua wilayah di Indonesia dapat terdistribusikan
2. Distribusi dilakukan baik pada suhu ambient (dry) dan beku (cold)
3. First mile : distribusi produk (FG) dari Manufacturing ke Sales Point
4. Last mile : distribusi produk (FG) dari Sales Point ke Customer/Toko
5. Sebagian besar industry sudah menggunakan 3 in 1, yaitu
 - OMS (Order Management System)
 - WMS (Warehouse Management System)
 - TMS (Transport Management System).



#4 Meningkatkan Kualitas Pangan

Untuk menjaga dan meningkatkan kualitas pangan, Industri Pangan menerapkan:

- Food Safety Management System
- Sertifikasi Halal
- Prinsip HACCP
- Warehouse Management System (WMS)
- Traceability System (Sistem Telusur)



HALAL CERTIFICATION
by BPJPH



FOOD SAFETY
ISO 22000:2005 Certified by BVI

#5 Mendukung Petani dan Peternak Lokal



- Untuk memenuhi kebutuhan produksi nasional, Industri pangan memerlukan dukungan petani dan peternak untuk pengadaan bahan baku.
- Baik langsung dari petani dan peternak, atau melalui industri hulu (Up Stream)

Sentra Peternak Jawa Tengah dan Sekitarnya Sebagai Penyedia Bahan baku Ayam Berkualitas ke PT So Good Food



#6 Mengembangkan Penelitian dan Inovasi bersama Perguruan Tinggi dan Forum Akademika

- Inovasi yang Relevan
 - Perguruan Tinggi sebagai pusat riset dan pengembangan dan Industri Pangan sebagai kolaborator, sumber data dan pengguna inovasi
 - Transfer pengetahuan dan teknologi
- Pengembangan Sumber Daya Manusia
 - Penyelarasan kurikulum sesuai dengan kebutuhan industry dan perkembangan di masa depan
 - Hubungan saling timbal balik antara Industri dan Perguruan Tinggi memungkinkan mahasiswa terlibat langsung dalam proyek industry sehingga mendapatkan pengalaman langsung di lapangan
- Peningkatan Produktivitas dan Daya Saing





TERIMA KASIH



**Kontribusi Industri Pangan dalam
Mendukung Kedaulatan Pangan**

Seminar Nasional
Dies Natalis UNS - 49

18 Juni 2025

