

**LAPORAN HASIL PENELITIAN**  
**ANALISIS INDUSTRI TEPUNG TERIGU NASIONAL**



Peneliti:

**Hamka Halkam, SE., MBA**  
**Dosen Program Studi Manajemen**

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS PERSADA INDONESIA YAI  
AGUSTUS 2023

**LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN  
DOSEN FEB UPI Y.A.I**

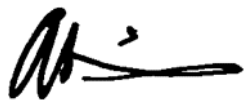
---

1.	a.	Judul Penelitian	:	<b>ANALISIS INDUSTRI TEPUNG TERIGU NASIONAL</b>
	b.	Bidang Ilmu	:	Ekonomi
	c.	Kategori Penelitian	:	Sendiri
2.		Nama Peneliti		
	a.	Nama Lengkap	:	Hamka Halkam, SE., MBA
	b.	Jenis Kelamin	:	Laki-laki
	c.	Golongan Pangkat	:	III B
	d.	Jabatan Fungsional	:	Asisten Ahli
	e.	Jurusan	:	Manajemen
	f.	Pusat Penelitian	:	Universitas Persada Indonesia Y.A.I
3.		Lokasi Penelitian	:	Jakarta
4.		Jangka Waktu Penelitian	:	4 (empat) bulan
5.		Biaya Penelitian	:	Rp6.900.000,-

Jakarta, Agustus 2023

Menyetujui:  
Kepala LPPM FEB UPI YAI

Peneliti



Dr. Abdullah Muksin, S.Pd., M.M.  
NIDN : 0305056301



Hamka Halkam, SE., M.B.A.  
NIDN : 0305046606

Mengetahui:  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPI YAI  
Dekan



Dr. Marhamda, S.E., M.M.  
NIDN : 0325036102

## ABSTRAK

Tepung terigu telah menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia. Tepung terigu merupakan produk yang diolah dari biji gandum. Tepung terigu digunakan dalam industri makanan, baik oleh perusahaan dalam skala industri maupun oleh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), dan industri pakan ternak. Dalam industri makanan, tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan kue, mi, dan roti.

Pada tahun 2021, konsumsi tepung terigu masyarakat mencapai 28% dari total konsumsi makanan pokok di dalam negeri. Selama periode 2017-2021, konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia rata-rata 2,61 kg per kapita per tahun dengan peningkatan rata-rata 2,7% per tahun dalam periode tersebut.

UMKM adalah pengguna tepung terigu terbesar dengan jumlah konsumsi sebanyak 65% dari total konsumsi tepung terigu nasional. Pada tahun 2022, konsumsi tepung terigu Indonesia didominasi oleh produksi mi sebesar 70% dari produksi nasional, pembuatan roti sebesar 20%, kemudian pembuatan kue, biscuit dan penggunaan rumah tangga sebesar 10%. Mi instan menjadi pendorong utama meningkatnya konsumsi tepung terigu di Indonesia.

Pasar tepung terigu di Indonesia merupakan pasar oligopoly. Pada tahun 2022 tercatat sebanyak 28 perusahaan penggilingan tepung terigu yang dioperasikan oleh 23 perusahaan dengan total kapasitas produksi 11,8 juta ton per tahun. Sebagian besar perusahaan penggilingan tersebut merupakan perusahaan industri besar dan modern yang berafiliasi atau tergabung dalam kelompok usaha produsen makanan.

Selama tahun 2017-2021, kemampuan penyediaan tepung terigu di dalam negeri rata-rata 7,34 juta ton per tahun dengan peningkatan rata-rata 3% per tahun. Sebagian besar tepung terigu yang tersedia tersebut digunakan sebagai bahan makanan. Permintaan tepung terigu akan terus mengalami peningkatan rata-rata 9,37% per tahun hingga tahun 2026, sementara penyediaan tepung terigu meningkat rata-rata 1,38% per tahun. Karenanya, Indonesia diperkirakan akan mengalami kekurangan penyediaan tepung terigu di masa yang akan datang. Untuk itu, Indonesia mesti mengimpor tepung terigu dan atau menambah impor gandum yang disertai peningkatan produksi perusahaan penggilingan tepung terigu di dalam negeri.

**Kata Kunci:** tepung terigu, konsumsi tepung terigu, penyediaan tepung terigu,

## KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillahirrabbi'l'alamin, Peneliti panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga Penelitian ini dapat terlaksana.

Tepung terigu telah menjadi salah bahan makanan pangan pokok masyarakat. Tepung terigu digunakan sebagai bahan baku untuk memproduksi makanan baik pada industri besar, UMKM, dan rumah tangga. Tepung terigu digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan makanan olahan seperti kue, mi, dan berbagai bentuk makanan ringan lainnya.

Permintaan tepung terigu mengalami peningkatan setiap tahun. Salah satu penyebab peningkatan adalah semakin banyaknya variasi makanan yang berbasis tepung terigu. Pada tahun 2021, konsumsi tepung terigu bernilai 28% dari total konsumsi pangan di dalam negeri dan diperkirakan pada tahun 2045 akan mencapai angka 50% dari total konsumsi pangan di dalam negeri. Sementara itu, untuk penyediaan tepung terigu masih mengandalkan pada impor gandum dan industri pengolahan gandum untuk menghasilkan tepung terigu masih terbatas.

Penelitian ini dimaksudkan untuk menganalisis perkembangan industri tepung terigu dalam upaya memenuhi kebutuhan gandum di dalam negeri. Peneliti menyadari bahwa hasil penelitian ini masih memerlukan penyempurnaan dan masih membutuhkan analisis yang lebih mendalam dan komprehensif agar hasilnya lebih baik dan sempurna. Oleh karena itu, Peneliti mengharapkan adanya masukan dan kritikan yang konstruktif dari berbagai pihak guna menyempurnakan hasil penelitian ini. Terima kasih.

Peneliti

Hamka Halkam, SE., MBA

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	2
1.3. Pembatasan Masalah .....	3
1.4. Perumusan Masalah.....	3
1.5. Tujuan Penelitian.....	3
1.6. Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1. Tepung Terigu .....	4
2.2. Gandum .....	5
2.3. Industri .....	5
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	7
3.1. Data yang Dibutuhkan.....	7
3.2. Sumber Data.....	7
3.3. Teknik Pengumpulan Data .....	7
3.4. Teknik Analisis Data.....	8
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	9
4.1. Permintaan Tepung Terigu.....	9
4.2. Perkembangan Industri Tepung Terigu Nasional.....	14
4.2.1. Persaingan Industri Tepung Terigu .....	14
4.2.3 Struktur Pasar Tepung Terigu.....	20
4.3. Penyediaan Kebutuhan Tepung Terigu di Dalam Negeri .....	21
4.3.1. Ketersediaan Tepung Terigu .....	21
4.3.2. Proyeksi Penyediaan Tepung Terigu .....	23
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	25
5.1. Kesimpulan.....	25
5.2. Saran.....	26

**DAFTAR PUSTAKA.....27**

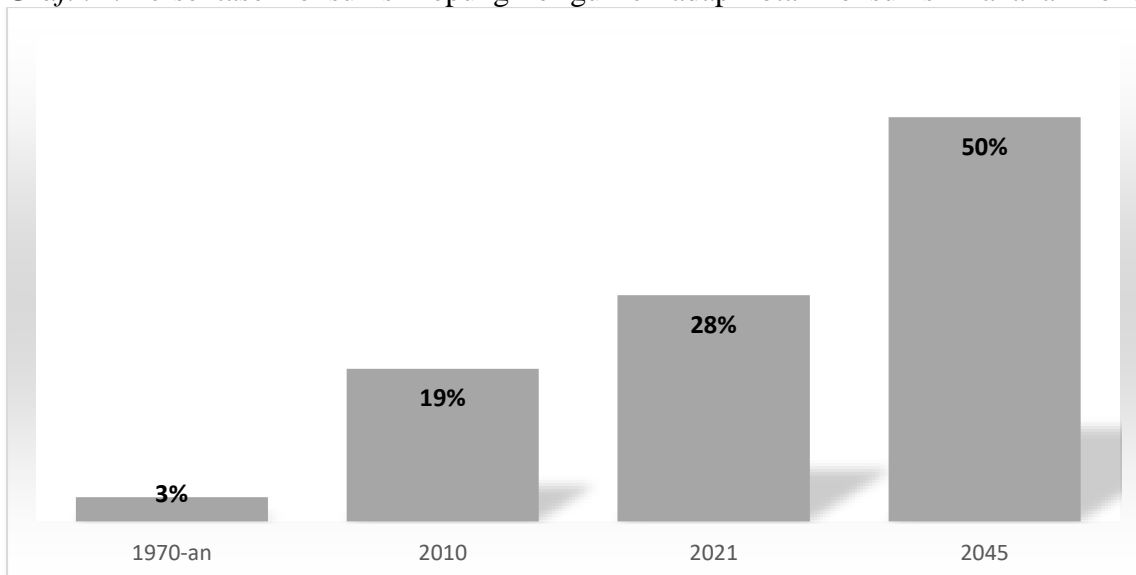
# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan kue, mi, dan roti. Tepung terigu merupakan produk yang diolah dari biji gandum. Tepung terigu digunakan dalam industri makanan, baik oleh perusahaan dalam skala industri maupun oleh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), dan industri pakan ternak. Konsumsi tepung terigu diperkirakan mencapai 9,1 juta ton pada industri makanan dan mencapai 1,7 juta ton pada industri pakan dalam periode tahun 2021/2021 ([www.cnbcindonesia.com](http://www.cnbcindonesia.com), 2022).

Tepung terigu telah menjadi makanan pokok masyarakat Indonesia. Porsi konsumsi tepung terigu terhadap total konsumsi makanan pokok masyarakat Indonesia mengalami peningkatan yang cukup signifikan. Grafik 1. memperlihatkan persentase konsumsi tepung terigu terhadap total konsumsi makanan pokok masyarakat Indonesia.

*Grafik 1. Persentase Konsumsi Tepung Terigu Terhadap Total Konsumsi Makanan Pokok*



Sumber: <https://pressrelease.kontan.co.id>, 2023

Pada tahun 1970-an, porsi makanan berbasis tepung terigu masyarakat sekitar 3% dari total konsumsi makanan pokok di dalam negeri, kemudian meningkat menjadi 18,9% pada tahun 2010, dan mencapai 28% pada tahun 2021. Konsumsi tepung terigu masyarakat diperkirakan akan mencapai 50% dari total konsumsi makanan pokok di dalam negeri pada tahun 2045 ([www.pressrelease.kontan.co.id](http://www.pressrelease.kontan.co.id), 2023).

Dari sisi penawaran, penyediaan tepung terigu masih tergantung pada impor gandum sebagai bahan baku pembuatan tepung terigu dan keberadaan industri pengolahan gandum di dalam negeri. Berdasarkan laporan International Trade Center (2022), Indonesia mengimpor gandum sebesar 11,48 juta ton dengan nilai sebesar US\$3,55 miliar pada tahun 2021. Jumlah ini meningkat sebesar 11,5% dari jumlah impor gandum Indonesia pada tahun sebelumnya yang berjumlah 10,30 juta ton dengan nilai sebesar US\$2,62 miliar. Sementara itu, hingga tahun 2022, pabrik pengolahan gandum (Flour mills) di dalam negeri berjumlah 30 unit dengan kapasitas terpasang sekitar 10,4 juta ton per tahun (Kementerian Perdagangan, 2022).

Permintaan tepung terigu diperkirakan akan semakin meningkat seiring dengan bertambahnya variasi makanan yang berbahan baku tepung terigu. Peningkatan ini tentunya akan berdampak pada perkembangan industri tepung terigu nasional. Karena itu, penulis bermaksud untuk meneliti industri tepung terigu dalam upaya memenuhi kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pada latar belakang masalah di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Konsumsi tepung terigu di dalam negeri terus mengalami peningkatan.
2. Penyediaan tepung terigu masih mengandalkan pada impor gandum.
3. Kemampuan industri pengolahan gandum dalam menyediakan kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.



### **1.3. Pembatasan Masalah**

Penulis membatasi masalah penelitian ini pada analisis perkembangan industri tepung terigu nasional dalam memenuhi kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka masalah pokok yang dirumuskan pada penelitian ini adalah bagaimana perkembangan industri tepung terigu nasional dalam memenuhi kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui permintaan tepung terigu di dalam negeri;
2. Menganalisis perkembangan industri tepung terigu nasional;
3. Menilai kemampuan penyediaan kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.

### **1.6. Manfaat Penelitian**

Manfaat atau kegunaan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Bagi Pemerintah dapat menjadi masukan dalam upaya meningkatkan kemampuan penyediaan tepung terigu bagi kebutuhan dalam negeri.
2. Bagi akademisi dan peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan dan landasan yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Tepung Terigu

Tepung terigu dibuat dari gandum. Tepung terigu merupakan bahan baku dalam pembuatan kue, mi, dan roti. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu: karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan ([www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)).

Kata terigu berasal dari bahasa Portugis, yaitu: trigo yang berarti gandum. Tepung terigu dibedakan dengan tepung gandum. Kalau tepung terigu berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sementara tepung gandum berasal dari gandum utuh, yaitu gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk.

Kualitas tepung terigu dapat dibedakan berdasarkan kandungan protein yang dimilikinya. Semakin tinggi kandungan protein yang dimilikinya, semakin tinggi kualitas tepung terigu tersebut. Tepung terigu dapat dikelompokkan dalam tiga kelompok berdasarkan kandungan protein yang dimilikinya (Profil Komoditas Tepung Terigu), yaitu:

1. Tepung terigu berprotein tinggi (*bread flour*) dengan kandungan protein lebih dari 12%. Tepung terigu ini memiliki kemampuan menyerap air yang tinggi. Tepung terigu ini banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan roti, mi, pasta, dan donat.
2. Tepung terigu berprotein sedang/serbaguna (*all purpose flour*) dengan kandungan protein antara 10% - 12%. Tepung terigu ini memiliki kemampuan menyerap air yang sedang. Tepung terigu ini banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan mi basah, pastry, dan *cake*.

3. Tepung terigu berprotein rendah (*pastry flour*) dengan kandungan protein antara 8%-9%. Tepung terigu ini memiliki kemampuan menyerap air yang rendah. Tepung terigu ini banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue yang renyah, seperti: biskuit, kue kering, kulit gorengan, dan keripik.

## **2.2. Gandum**

Gandum (*Triticum aestivum* L.) merupakan tanaman serealialia dari famili *Poaceae* (*Gramineae*) yang berasal dari daerah subtropis (Suarni, 2017). Gandum merupakan tanaman subtropis. Gandum umumnya dibudidayakan di wilayah-wilayah subtropis dan mediteran seperti: Amerika Serikat, Rusia, China, Australia, Turki, dan India (Nugraheni, 2022). Tanaman gandum dibudidayakan bersamaan dengan awal kegiatan bercocok tanam dan memelihara ternak oleh manusia ([www.tekno.tempo.co](http://www.tekno.tempo.co), 2022).

Gandum diklasifikasikan ke dalam tiga jenis, yaitu: gandum keras (*hard wheat*), gandum lunak (*soft wheat*), dan gandum durum (*durum wheat*). Sebagai bahan baku, jenis-jenis gandum ini digunakan untuk produk pangan berbeda. Gandum keras umumnya digunakan sebagai bahan baku untuk membuat roti karena kadar memiliki kadar kandungan protein yang tinggi. Gandum lunak biasanya digunakan untuk membuat biskuit dan kadang-kadang membuat roti. Gandum lunak berkadar protein rendah. Gandum durum digunakan untuk membuat produk-produk pasta, seperti: makaroni dan spageti.

## **2.3. Industri**

Industri adalah seluruh bentuk kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan/atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat lebih tinggi, termasuk jasa industri (Pasal 1 ayat 2 UU No. 3 Tahun 2014

tentang Perindustrian). Porter (1990) mendefinisikan industri sebagai sekelompok perusahaan yang menghasilkan produk yang hampir sama satu dengan yang lain.

Badan Pusat Statistik (BPS) membedakan pengertian industri dan industri pengolahan. Industri merupakan cabang kegiatan ekonomi, sebuah perusahaan atau badan usaha sejenisnya dimana tempat seseorang bekerja, sedangkan industri pengolahan adalah suatu kegiatan ekonomi yang melakukan kegiatan mengubah barang dasar (bahan mentah) menjadi barang jadi/setengah jadi dan barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya, baik secara mekanis, kimiawi dengan mesin ataupun dengan tangan.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa industri merupakan kegiatan atau usaha mengolah bahan baku menjadi produk jadi atau produk setengah jadi yang sama atau memiliki kesamaan sehingga memberikan nilai tambah terhadap produk tersebut yang dilakukan oleh sekelompok perusahaan atau badan usaha.

## **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan melakukan pengumpulan, analisa, dan menginterpretasi data yang diperoleh, kemudian menyusunnya secara sistematis guna memperoleh hasil akhir penelitian (Creswell, 2014).

### **3.1. Data yang Dibutuhkan**

Data-data dan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini diantaranya: konsumsi tepung terigu di dalam negeri, kemampuan penyediaan tepung terigu, jumlah dan kapasitas perusahaan pengolah gandum di dalam negeri, dan data-data dan informasi lainnya yang mendukung dan berguna bagi penelitian ini. Data yang digunakan adalah data-data antara tahun 2017 hingga tahun 2022.

### **3.2. Sumber Data**

Data-data yang digunakan dalam penelitian adalah data sekunder yang bersumber dari buku, jurnal ilmiah, media massa, dokumen resmi, situs internet resmi, dan sumber data lain yang mendukung dan penting bagi penelitian ini. Data-data tersebut terutama diperoleh dari Badan Pusat Statistik, International Trade Center, Kementerian Perindustrian, Kementerian Perdagangan, kementerian/lembaga lainnya, dan dari organisasi dan lembaga penelitian.

### **3.3. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian adalah kajian pustaka dengan cara menghimpun, menelaah, memilah dan mengolah data dan informasi yang relevan yang diperoleh dari sumber data.

### **3.4. Teknik Analisis Data**

Data-data yang telah dikumpulkan akan direduksi dengan cara dianalisis secara seksama, ditipoligikan ke dalam kelompok-kelompok dan disaring guna mendapatkan pola umum atau fenomena dari data tersebut. Data-data ini kemudian disajikan, baik dalam bentuk grafik, tabel, diagram, dan bentuk-bentuk lainnya agar mudah dipahami dan selanjutnya dibuat kesimpulan akhir.

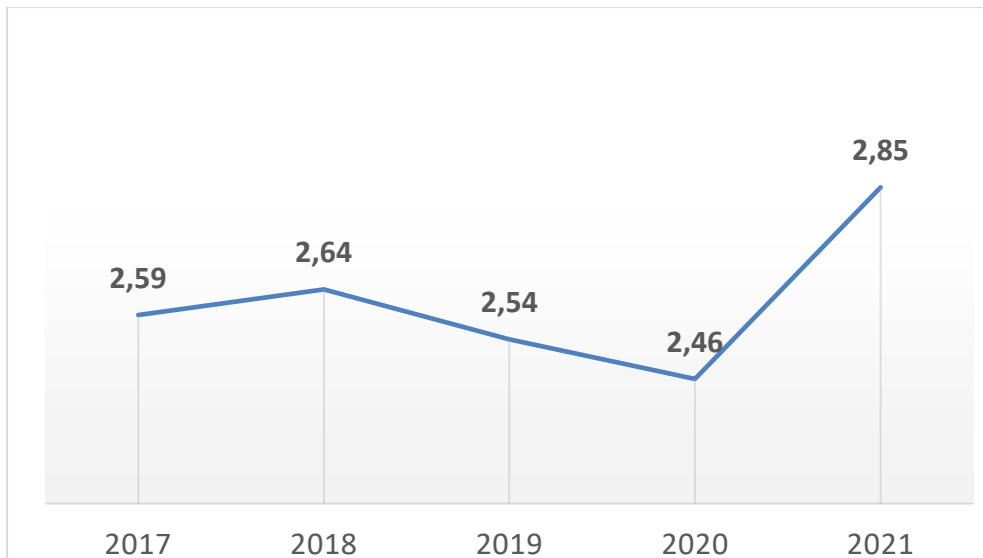
## **BAB IV PEMBAHASAN**

### **4.1. Permintaan Tepung Terigu**

Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo), peningkatan jumlah penduduk, perayaan hari besar keagamaan (pada hari-hari besar keagamaan permintaan meningkat sekitar 15%), dan peningkatan pendapatan masyarakat merupakan faktor utama yang memicu meningkatnya konsumsi tepung terigu (Profil Komoditas Tepung Terigu, 201n). Selain itu, peningkatan urbanisasi dan semakin bertambahnya dan beragamnya makanan yang berbasis tepung terigu juga memiliki kontribusi terhadap peningkatan permintaan tepung terigu. Sutawi (2023) mengatakan bahwa konsumsi tepung terigu yang meningkat dipicu pola konsumsi masyarakat pada produk yang berbahan tepung terigu, seperti: roti, biskuit, pizza, pasta, donat, dan makanan ringan pada masyarakat kelas menengah-atas dan mi instan pada masyarakat kelas menengah-bawah (Sutawi, 2023).

Berdasarkan Laporan Statistik Konsumsi Pangan Kementerian Pertanian memperlihatkan bahwa konsumsi tepung terigu di dalam negeri cenderung berfluktuasi selama tahun 2017 hingga tahun 2022. Grafik 2. memperlihatkan konsumsi tepung terigu per kapita masyarakat Indonesia dari tahun 2017 hingga tahun 2021.

*Grafik 2. Konsumsi Tepung Terigu Per Kapita 2017-2021 (kg/kapita/tahun)*



Sumber: Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022 & Tahun 2020.

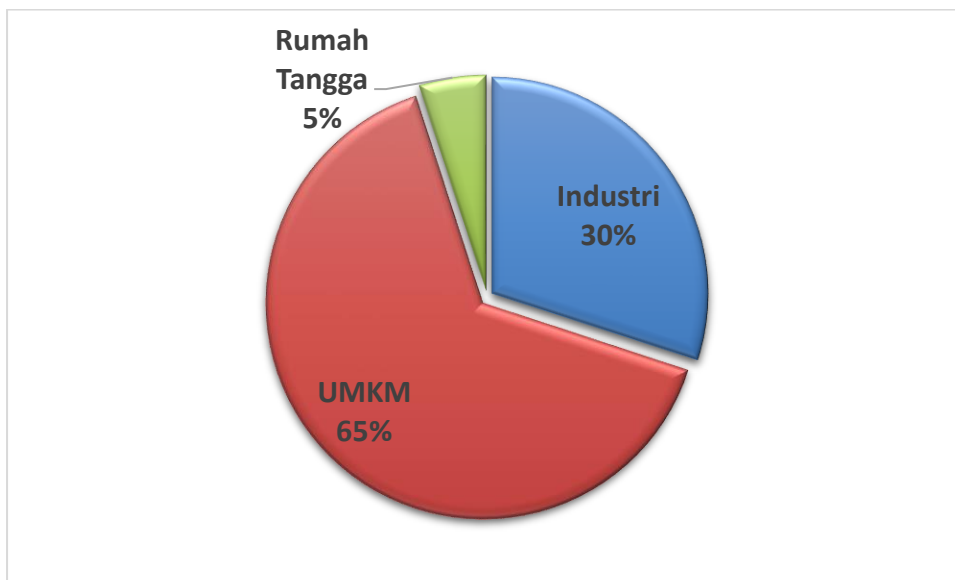
Selama periode 2017-2021, konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia rata-rata 2,61 kg per kapita per tahun. Konsumsi tepung terigu ini meningkat rata-rata 2,7% per tahun selama periode tersebut. Peningkatan yang signifikan terjadi pada tahun 2021 dimana terjadi peningkatan sebesar 16% dibandingkan dengan tahun sebelumnya.

Sementara itu, ditinjau dari sudut porsi konsumsi tepung terigu pada total konsumsi makanan pokok nasional, konsumsi tepung terigu terhadap total konsumsi makanan pokok menunjukkan porsi yang semakin meningkat. Pada tahun 1970-an, konsumsi tepung terigu hanya menyumbang sekitar 3% dari total konsumsi makanan pokok nasional dan kemudian meningkat signifikan sebesar 19% pada tahun 2010. Pada tahun 2021, porsi konsumsi tepung terigu terhadap total makanan pokok nasional meningkat menjadi 28%. Porsi konsumsi tepung terigu terhadap total konsumsi makanan pokok nasional diperkirakan akan terus mengalami peningkatan dan diperkirakan pada tahun 2045 porsi konsumsi tepung terigu mencapai 50% dari total konsumsi makanan pokok nasional ([www.pressrelease.kontan.co.id](http://www.pressrelease.kontan.co.id), 2023).



Konsumen tepung terigu dapat dikelompokkan ke dalam: pengguna tepung terigu dan produk akhir tepung terigu. Berdasarkan pengguna, konsumen tepung terigu terbagi atas industri besar dan modern, usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM), dan rumah tangga. Bagan 1. memperlihatkan porsi penggunaan tepung terigu berdasarkan pengguna.

*Bagan 1. Konsumsi Tepung Terigu Berdasarkan Pengguna (%)*



Sumber: Profil Komoditas Tepung Terigu, 201n.

Pada tahun 2003, UMKM merupakan pengguna terbesar tepung terigu nasional. UMKM menggunakan tepung terigu sebesar 68% dari konsumsi nasional dengan jumlah pengguna 30.000 UMKM. Sedangkan, industri besar dan modern menggunakan sebesar 32% dari total konsumsi tepung terigu nasional dengan jumlah pengguna sebanyak 200 perusahaan (Profil Komoditas Tepung Terigu, na).

Pada tahun 2022, menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO), meski UMKM tetap menjadi pengguna terbesar tepung terigu nasional, tetapi porsi penggunaan

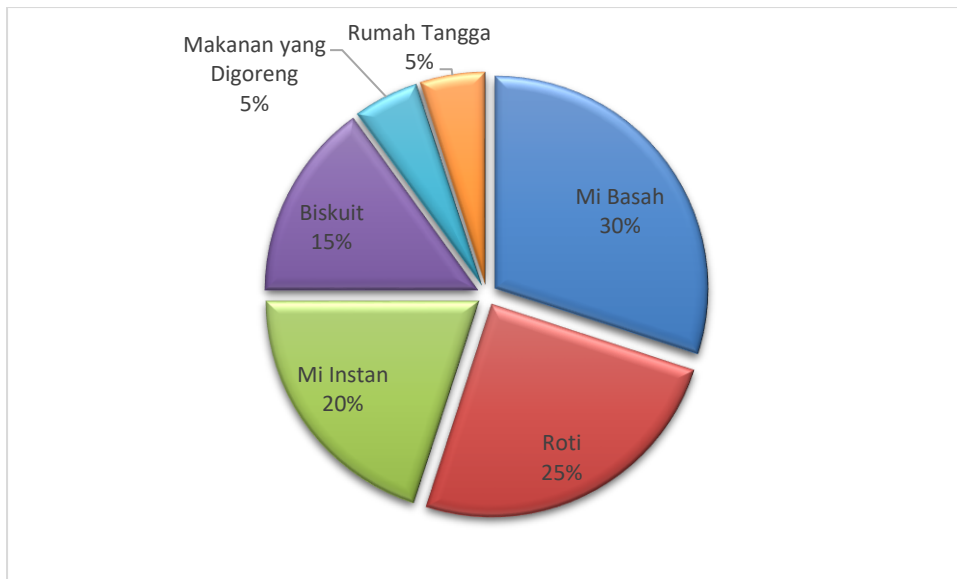
tepung terigu oleh UMKM mengalami sedikit penurunan menjadi 65% dari total konsumsi tepung terigu nasional (<https://industri.kontan.co.id>, 2019).

UMKM menggunakan tepung terigu untuk pembuatan mi basah, kue-kue kering, martabak, goreng-gorengan, dan lain-lain. Sedangkan industri besar dan modern menggunakan tepung terigu untuk pembuatan mi instan, mi kering, makanan ringan (*snack*), biskuit, *cake*, dan *bakery* (toko roti).

Laporan United State Department of Agriculture (USDA) juga melaporkan bahwa UMKM merupakan pengguna tepung terigu terbesar di Indonesia. Menurut laporan USDA (2022), UMKM mengkonsumsi sebesar dua pertiga dari konsumsi tepung terigu Indonesia pada tahun 2022, sedangkan sepertiganya dikonsumsi oleh industri besar dan modern. UMKM yang dimaksud, antara lain: pembuat mi basah dalam skala kecil, pedagang makanan jalanan, usaha pembuatan roti kelas bawah, dan pembuat kue tradisional Indonesia. Sementara perusahaan-perusahaan yang terdaftar di bursa efek yang memiliki fasilitas produksi mutakhir dan manajemen yang profesional termasuk dalam industri besar dan modern.

Berdasarkan produk akhir, penggunaan tepung terigu digunakan sebagai bahan baku dapat dibagi ke dalam: mi instan, mi basah, roti, biskuit, makanan yang digoreng, dan kebutuhan rumah tangga. Porsi konsumsi tepung terigu berdasarkan produk akhir dapat dilihat pada Bagan 2. di bawah ini.

*Bagan 2. Konsumsi Tepung Terigu Berdasarkan Produk Akhir (%)*



Sumber: Profil Komoditas Tepung Terigu. na

Pada tahun 2011, menurut APTINDO, mi basah menjadi produk yang paling banyak menggunakan tepung terigu dengan porsi sebesar 30% dari konsumsi tepung terigu nasional, kemudian produk roti sebesar 25% dan mi instan sebesar 20% (Profil Komoditas Tepung Terigu, 201n). Ketiga produk ini menjadi produk yang mendominasi penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku dengan total porsi sebesar 75% dari konsumsi tepung terigu nasional.

Mi instan menjadi pendorong utama meningkatnya konsumsi tepung terigu di Indonesia (Global Business Guide Indonesia, 2014). Menurut Australian Export Grains Innovation Center (Aegic), pada tahun 2022, konsumsi tepung terigu Indonesia didominasi oleh produksi mi sebesar 70% dari produksi nasional, pembuatan roti sebesar 20%, kemudian pembuatan kue, biskuit dan penggunaan rumah tangga sebesar 10% (Aegic, 2022).

Indonesia menempati urutan ke-dua sebagai negara dengan konsumsi mi instan terbesar di dunia, setelah China/Hong Kong. Konsumsi mi instan di Indonesia terus mengalami peningkatan dalam tiga tahun terakhir. Konsumsi mi instant Indonesia pada tahun 2020

sebanyak 12,64 juta porsi, kemudian meningkat sebesar 5% menjadi 13,27 juta porsi pada tahun 2021 dan pada tahun 2022, meningkat sebesar 7,5% menjadi 14,26 juta porsi dibanding konsumsi tahun 2021 (World Instant Noodle Association, 2023).

Meski, hampir seluruh makanan yang berbahan baku tepung bukan merupakan makanan asli Indonesia, sekitar 95% makanan tersebut merupakan makanan yang “diperkenalkan” ke masyarakat Indonesia oleh bangsa Eropa ([www.brightindonesia.net](http://www.brightindonesia.net), 2022). Namun, tepung terigu telah menjadi bahan pangan yang tidak dapat terpisahkan dari masyarakat Indonesia. Tepung terigu ditemukan hampir di sebagian besar produk makanan Indonesia. Tepung terigu sudah menjadi kebutuhan pokok masyarakat. Permintaan tepung terigu memperlihatkan kecenderungan yang akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi, urbanisasi, dan pertumbuhan variasi makanan berbasis tepung terigu.

## **4.2. Perkembangan Industri Tepung Terigu Nasional**

### **4.2.1. Persaingan Industri Tepung Terigu**

Menurut Apriande dan Daryanto (2012), industri tepung terigu merupakan industri yang mendapatkan perlindungan dari Pemerintah karena Industri ini dianggap sebagai industri yang strategis dan karenanya, Pemerintah mesti turut campur tangan dalam semua aspek yang berkaitan dengan industri ini. Salah satu kebijakan Pemerintah adalah membatasi adanya investasi baru pada industri tepung terigu. Akibatnya, hanya terdapat perusahaan yang bergerak di industri ini dan karena produk yang dihasilkan merupakan produk yang sama dan identic, maka menurut Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU), struktur pasar industri tepung terigu di Indonesia merupakan pasar oligopoly (KPPU, 2019). Apriande dan Daryanto (2012) berpendapat bahwa karena hanya terdapat beberapa perusahaan yang bergerak dalam usaha penggilingan tepung terigu, persaingan antara perusahaan di industri ini berjalan ketat terutama

perusahaan berskala besar, sehingga struktur pasar tepung terigu dikatakan sebagai struktur pasar oligopoly ketat (*tight oligopoly*).

Pada tahun 2010, pabrik penggilingan tepung terigu di Indonesia berjumlah 14 unit dengan total kapasitas produksi mencapai 7,89 juta ton per tahun (Profil Komoditas Tepung Terigu, 201n). Tabel 2. memperlihatkan perusahaan yang memproduksi tepung terigu di Indonesia dan kapasitas produksi masing-masing perusahaan.

*Table 1. Nama Perusahaan Penggiling Tepung Terigu dan Kapasitas Produksinya (kg/tahun)*

No	Nama Perusahaan	Kapasitas Produksi (Kg/tahun)	Lokasi
1	PT Indofood Sukses Makmur Tbk	4.905.000	Jakarta & Surabaya
2	PT Eastern Pearl Flour Mills	750.000	Makassar
3	PT Sriboga Ratu Raya	450.000	Semarang
4	PT Fugui Flour & Grain Indonesia	324.000	Gresik
5	PT Pundi Kencana	324.000	Cilegon
6	PT Pangan Mas Inti Persada	300.000	Cilacap
7	PT Lumbung Nasional	300.000	Cibitung
8	PT Cerestar Flour Mills	150.000	Cilegon
9	PT Purnomo Sejati	120.000	Sidoarjo
10	PT Asia Raya	72.000	Sidoarjo
11	PT Halim Sejahtera	70.000	Medan
12	PT Berkat Indah Gemilang	43.000	Tangerang
13	PT Jakaranatama	43.000	Medan
14	PT Pakindo Jaya Perkasa	43.000	Sidoarjo
	<b>Jumlah</b>	<b>7.894.000</b>	

Sumber: Profil Komoditas Tepung Terigu.

Hingga tahun 2010, total kapasitas produksi perusahaan-perusahaan penggilingan tepung terigu Indonesia sebesar 7,89 ton per tahun. Sebanyak tujuh perusahaan merupakan perusahaan penggilingan (produsen) tepung terigu terbesar yang memproduksi lebih dari 93% dari total kapasitas produksi nasional. Perusahaan-perusahaan tersebut ialah PT Indofood Sukses Makmur, Tbk., PT Eastern Pearl Flour Mills, PT Sriboga Ratu Raya, PT Fugui Flour & Grain Indonesia, PT Pundi Kencana, PT Pangan Mas Inti Persada, dan PT Lumbung Nasional. Dari

ketujuh perusahaan ini, PT Indofood Sukses Makmur, Tbk. merupakan produsen terbesar dengan kapasitas produksi sebesar 62,14% dari total kapasitas produksi nasional.

Pada tahun 2022, tercatat adanya penambahan perusahaan penggilingan tepung terigu sebanyak 14 perusahaan sehingga jumlah perusahaan penggilingan tepung terigu menjadi 28 perusahaan dengan kapasitas produksi sebesar 11,8 juta ton per tahun ([www.nifinternasional.co.id](http://www.nifinternasional.co.id), 2022).

Perusahaan-perusahaan ini dioperasikan oleh 23 perusahaan. Dengan total kapasitas produksi tersebut, terjadi kenaikan kapasitas produksi sebesar 49,56% dibanding dengan kapasitas produksi pada tahun 2010. Tabel 2. memperlihatkan nama dan lokasi perusahaan penggilingan tepung terigu Indonesia tahun 2022.

*Table 2. Nama & Lokasi Perusahaan Penggilingan Tepung Terigu Indonesia, 2022*

<b>No</b>	<b>Nama Perusahaan</b>	<b>Lokasi</b>
1	PT Agri First Indonesia	Medan
2	PT Agrofood Makmur Mandiri	Mojokerto
3	PT Asia Raya	Sidoarjo
4	PT Berkat Indah Gemilang	Tangerang
5	PT Bungasari Flour Mills Indonesia	Cilegon
6	PT Cerestar Flour Mills	Medan, Cilegon, and Gresik
7	PT Crown Flour Mills	Gresik, Tangerang
8	PT Eastern Pearl Flour Mills	Makassar and Cilegon
9	PT Fugui Flour & Grain Indonesia	Gresik
10	PT Golden Grand Mills	Banten
11	PT Halim Sejahtera	Medan
12	PT Horizon Investment	Bekasi
13	PT Indofood Sukses Makmur Tbk	Jakarta, Surabaya, and Cibitung
14	PT Jakaranatama	Medan
15	PT Lumbang Nasional	Cibitung
16	PT Manunggal Perkasa	Cilacap
17	PT Murti Jaya Abadi	Gresik
18	PT Mustafa Mesindo Flour Mills	Tangerang
19	PT Nutrindo Bogarasa (Mayora Group)	Cilegon
20	PT Pakindo Jaya Perkasa	Sidoarjo
21	PT Paramasuka Gupita (Wings Group)	Bekasi and Gresik
22	PT Pioneer Flour Mill Industries (Indoflour)	Sidoarjo
23	PT Pundi Kencana Flour	Cilegon

24	PT Purnomo Sejati	Sidoarjo
25	PT Sarana Prima Makmur	Banjarmasin
26	PT Sariinti Industri Pangan Flour Mills	Semarang
27	PT Sriboga Flour Mill	Semarang
28	PT Wilmar Flour Mills	Gresik

Sumber: Dari berbagai sumber, diolah.

Industri tepung terigu memiliki kaitan erat dengan industri hilir sebagai pengguna tepung terigu. Umumnya, perusahaan penggilingan tepung terigu merupakan perusahaan yang juga memproduksi atau terafiliasi dengan perusahaan yang memproduksi makanan dan minuman (KPPU, 2019). Sebagian besar perusahaan penggilingan tersebut merupakan perusahaan industri besar dan modern yang tergabung dalam kelompok usaha produsen makanan. Berikut ini adalah beberapa dari perusahaan tersebut.

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk., merupakan perusahaan yang bergerak dalam industri makanan dan minuman. Perusahaan ini adalah produsen mi instan terbesar dan memimpin pasar produk mi instan di Indonesia dengan merek yang sangat terkenal, yaitu: Indofood. Merek ini tidak hanya dikenal di dalam negeri, bahkan sampai ke luar negeri, terutama di Afrika. PT Indofood Sukses Makmur, Tbk., memproduksi tepung terigu dengan merek Bogasari.

PT Nutrindo Bogarasa adalah anak perusahaan dari Mayora Group. Tepung terigu yang diproduksi perusahaan ini digunakan untuk bahan baku produksi biskuit kelompok perusahaan ini ([www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com), 2016). Mayora Group adalah kelompok perusahaan yang memproduksi makanan olahan dan minuman olahan yang terdiri dari biskuit, kembang gula, coklat, kopi, dan makanan kesehatan ([www.mayoraindah.co.id](http://www.mayoraindah.co.id), 2023). Produk yang dihasilkan

perusahaan ini yang dikenal, diantaranya: Astor, Beng-beng, Kopiko, Torabika, dan Energen Cereal.

PT Paramasuka Gupita adalah anak perusahaan dari Wings Group. Tepung terigu yang diproduksi perusahaan ini digunakan untuk bahan baku produksi mi instan kelompok perusahaan ini ([www.cnnindonesia.com](http://www.cnnindonesia.com), 2016). Wings Group adalah kelompok perusahaan yang memproduksi produk kebutuhan rumah tangga dan pemeliharaan kesehatan. Salah satu merek perusahaan ini yang terkenal adalah Mi Sedaap.

PT Wilmar Flour Mills adalah anak perusahaan dari Wilmar Group. Perusahaan ini memproduksi tepung terigu untuk kebutuhan sendiri dan untuk pasar ekspor. Tepung terigu perusahaan ini digunakan sebagai bahan baku untuk produksi mi instan dan pasta yang diproduksi oleh perusahaan dalam kelompok usaha Wilmar Group. Sedangkan tepung terigu yang diproduksi perusahaan ini dipasarkan di Indonesia dengan merek Sonia dan Tulip. Sedangkan untuk pasar luar negeri, seperti: China, India, dan Myanmar dipasarkan dengan merek, antara lain: Arawana (China), Meizan (Myanmar), dan Fortune (India) ([www.wilmar-international.com](http://www.wilmar-international.com), 2023).

Tepung terigu yang diproduksi oleh industri penggilingan tepung terigu maupun diimpor langsung pada umumnya dijual di pasar dalam kemasan ukuran 1 kg, 2 kg, dan 25 kg. Kemasan 1 kg dan 2 kg digunakan oleh rumah tangga, sedangkan kemasan 25 kg digunakan oleh industri makanan (Profil Komoditas Tepung Terigu, na). Perusahaan penggilingan tepung terigu juga memproduksi tepung terigu khusus dan tepung terigu yang dibuat sesuai dengan spesifikasi yang diminta oleh konsumen. Tabel 3. memperlihatkan beberapa merek tepung terigu yang beredar di Indonesia dan peruntukannya.



Table 3. Beberapa Merek Tepung Terigu yang Beredar di Indonesia dan Peruntukanya

Produsen	Merek	Peruntukkan
<b>Berdikari</b> PT Eastern Pearl Flour Mills	Gerbang Series	Aneka roti
	Serdadu Series	Aneka mi
	Kompas Biru	Terigu serba guna
	Teko Series	Aneka cake & cookies
<b>Bogasari</b> PT Indofood Sukses Makmur	Cakra Kembar Mas	Aneka Roti Barat
	Cakra Kembar Emas Pao dan Mantao	Aneka Pao & Mantao
	Cakra Kembar Emas Roti Oriental	Aneka Roti Oriental
	Cakra Kembar	Roti dan Mi
	Naturich	Roti Premium
	Taj Mahal	Roti Khas India dan Timur Tengah
	Segitiga Biru	Serba guna untuk aneka makanan
	Kunci Biru	Kue Kering, Cake dan Biskuit
Lencana Merah	Gorengan dan Jajanan Pasar	
<b>Sriboga</b> PT Sriboga Flour Mill	HIME	Aneka produk bakery
	Double Zero	Roti eropa, pastry, donat, pizza
	Tali Emas NEW	Serbaguna: roti, mie, donat dan kue
	Tali Emas "SPESIAL"	Serbaguna
	Tali Emas	Serbaguna
PT Manunggal Perkasa	Pita Emas	Roti
	Kantil	Mi basah, aneka roti, pizza, aneka pastry, dan donat
	Aster	Aneka mi, mi instan, aneka roti, pizza, aneka pastry, dan donat
	Melati	Aneka mi, mi instan, roti manis, pao, brownies, bolu, dan aneka
	Rafflesia	Wafer, biskuit, aneka kue kering, hongkong pao, cake, bolu, dan aneka kue lainnya
	Soka	Mi ayam, donat, martabak, pao, bolu, brownies, goreng-gorengan, dan pemakain umum lainnya
	Dahlia	Martabak, bolu, brownies, goreng-gorengan, tempura, kue kering, dan pemakain umum lainnya
Bakung	Martabak, bolu, brownies, goreng-gorengan, kue kering, dan pemakain umum lainnya	

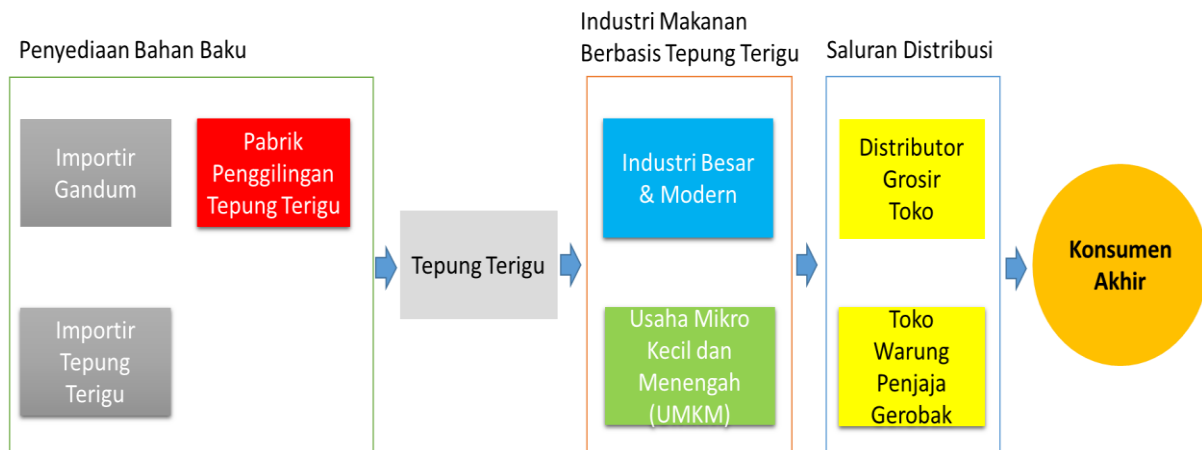
Sumber: Web perusahaan dan berbagai sumber, diolah.

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk (Bogasari) merupakan pemain utama dalam industri ini. Perusahaan ini juga merupakan produsen tepung terbesar di dunia (Kementerian Perdagangan, 2016). Saat ini Bogasari menguasai lebih dari 50% pangsa pasar tepung terigu di Indonesia ([www.nifinternasional.co.id](http://www.nifinternasional.co.id), 2022). Perusahaan ini menjadi produsen mi instan terbesar di dunia dan menguasai pasar mi instan di dalam negeri.

### 4.2.3 Struktur Pasar Tepung Terigu

Pasar tepung terigu nasional dapat disusun berdasarkan penyediaan bahan baku, industri berbasis tepung terigu, saluran distribusi, dan konsumen akhir tepung terigu. Bagan 4.3 memperlihatkan struktur pasar tepung terigu untuk kebutuhan makanan di Indonesia.

Bagan 3. Struktur Pasar Tepung Terigu Untuk Makanan Indonesia



Sumber: Dari berbagai sumber, diolah.

Tepung terigu diperoleh melalui impor gandum yang selanjutnya digiling menjadi tepung terigu oleh perusahaan penggilingan dan melalui impor dalam bentuk bahan jadi berupa tepung terigu. Tepung terigu yang tersedia kemudian digunakan sebagai bahan baku untuk memproduksi produk makanan oleh UMKM dan industri besar dan modern. Produk makanan yang dihasilkan oleh industri besar dan modern disalurkan melalui distributor, grosir dan tokok ke konsumen akhir. Sedangkan, produk makanan yang dihasilkan oleh UMKM disalurkan melalui toko, warung, penjaja, dan gerobak ke konsumen akhir.

Harga tepung terigu mengikuti mengikuti harga gandum dunia. Berdasarkan Laporan Kementerian Perdagangan, harga tepung terigu di 10 kota besar Indonesia pada bulan Desember 2022 rata-rata Rp 13.094 per kg. Harga ini meningkat sebesar 26,57% dari harga

rata-rata Rp 10.345 per kg pada bulan Desember 2021 (Kementerian Perdagangan, 2023). Patokan harga menggunakan harga tepung terigu protein sedang yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Menurut Laporan tersebut, selain harga gandum dunia, beberapa faktor yang turut mempengaruhi harga tepung terigu di dalam negeri, antara lain: biaya produksi perusahaan penggilingan tepung di dalam negeri, keseimbangan permintaan dan penyediaan tepung di dalam negeri, nilai tukar rupiah terhadap dollar, dan biaya distribusi.

### **4.3. Penyediaan Kebutuhan Tepung Terigu di Dalam Negeri**

#### **4.3.1. Ketersediaan Tepung Terigu**

Penyediaan tepung terigu nasional diperoleh dengan menggiling gandum yang diimpor menjadi tepung terigu di dalam negeri dan dari impor dalam bentuk tepung terigu. Gandum yang diimpor digiling menjadi tepung terigu oleh 28 perusahaan penggilingan tepung terigu yang ada di Indonesia saat ini ([www.nifinternasional.co.id](http://www.nifinternasional.co.id), 2022). Sedangkan tepung terigu diimpor dari beberapa negara, diantaranya: Turki, India, dan Sri Lanka (Profil Komoditas Tepung Terigu, 201n).

Penyediaan gandum untuk bahan baku tepung terigu masih mengandalkan impor hingga saat ini. Penyediaan gandum untuk kebutuhan dalam negeri Indonesia masih tergantung pada impor dikarenakan Indonesia belum mampu untuk membudidayakan tanaman gandum di dalam negeri (Halkam, 2022). Indonesia belum menemukan varietas gandum yang sesuai dengan kondisi alam Indonesia dan memiliki produktivitas yang tinggi.

Kemampuan menyediakan tepung terigu untuk kebutuhan di dalam negeri memperlihatkan volume yang stabil selama tahun 2017 hingga 2021. Kemampuan penyediaan tepung terigu Indonesia dapat dilihat pada Tabel 4. berikut.

Table 4. Volume Penyediaan Tepung Terigu Indonesia (Ribu Ton), 2017-2021.

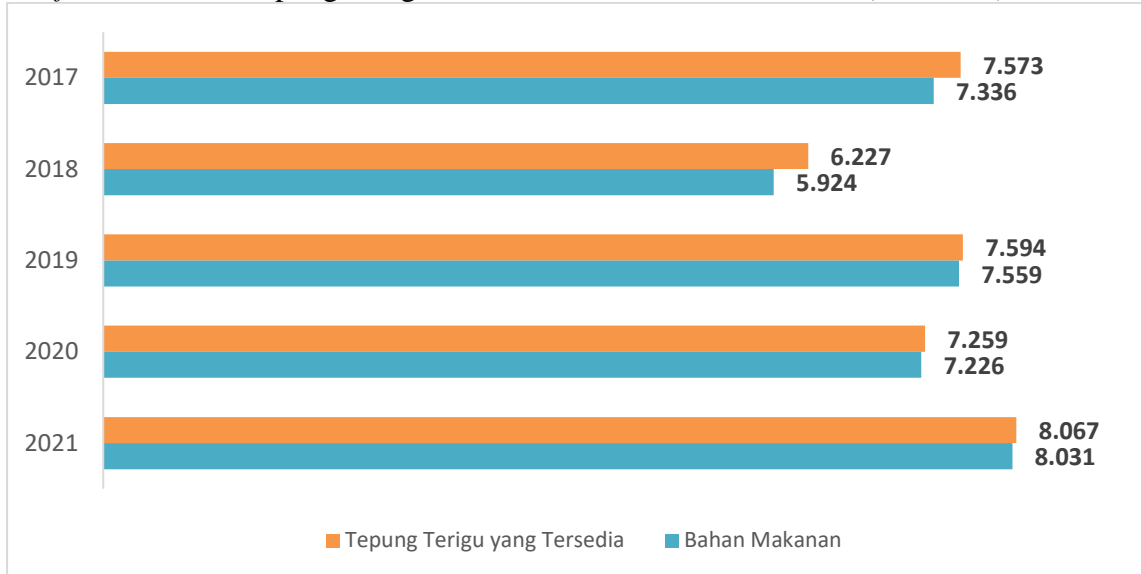
<b>Uraian</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>
Pengolahan Gandum Impor	7.579	6.131	7.512	7.238	8.065
Impor Tepung Terigu	86	148	135	79	55
Ekspor	92	52	53	58	53
<b>Tepung Terigu yang Tersedia</b>	<b>7.573</b>	<b>6.227</b>	<b>7.594</b>	<b>7.259</b>	<b>8.067</b>

Sumber: Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022 & Tahun 2020, diolah.

Selama tahun 2017-2021, kemampuan penyediaan tepung terigu di dalam negeri rata-rata 7,34 juta ton per tahun dengan peningkatan rata-rata 3% per tahun. Tepung terigu yang dihasilkan dari penggilingan gandum impor rata-rata 7,31 juta ton per tahun selama periode tersebut. Sedangkan yang diperoleh dari impor tepung terigu Indonesia rata-rata 101.000 ton per tahun selama periode 2017-2021. Meskipun terjadi kenaikan volume impor tepung terigu yang cukup signifikan sebesar 72% pada tahun 2018 dibanding tahun sebelumnya, namun volume impor tepung terigu setelah tahun tersebut memperlihatkan kecenderungan penurunan yang juga cukup signifikan. Penurunan volume impor tepung terigu Indonesia dari tahun 2018 ke tahun 2021 rata-rata 27% per tahun.

Tepung terigu yang tersedia di dalam negeri digunakan untuk kebutuhan bahan makanan dan untuk pakan ternak. Namun, sebagian besar tepung terigu yang tersedia tersebut digunakan sebagai bahan makanan. Grafik 3. memperlihatkan volume tepung terigu yang tersedia yang digunakan untuk bahan makanan.

Grafik 3. Volume Tepung Terigu Tersedia Untuk Bahan Makanan (Ribu Ton), 2017-2021



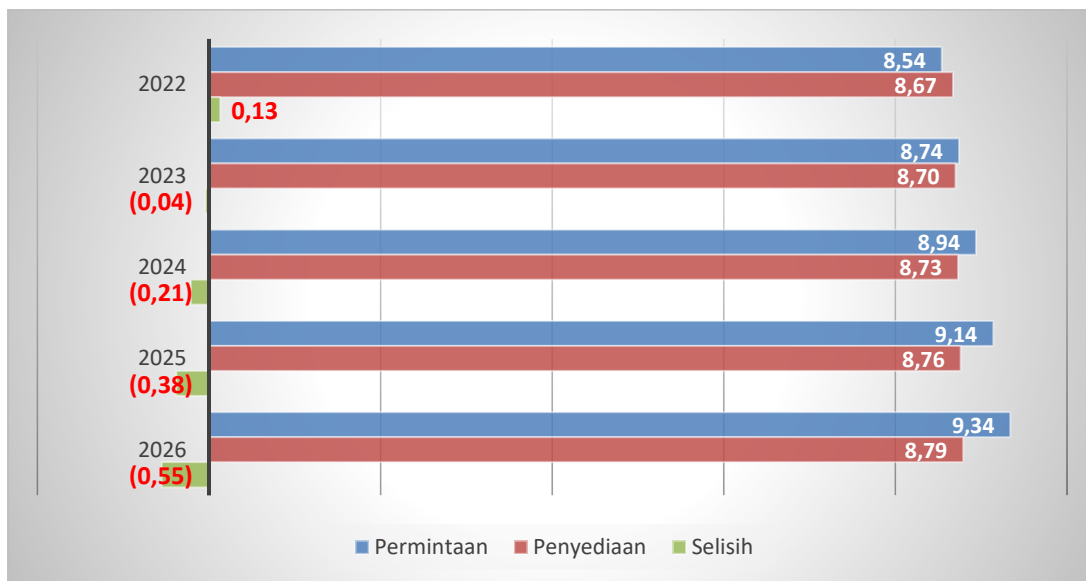
Sumber: Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022 & Tahun 2020, diolah.

Grafik di atas memperlihatkan bahwa sebagian besar tepung terigu yang tersedia digunakan untuk bahan makanan dengan prosentase rata-rata 98% dari tepung terigu yang tersedia selama tahun 2017-2021. Bahkan pada tiga tahun terakhir, hampir seluruh tepung terigu yang tersedia di dalam negeri digunakan untuk bahan makanan.

#### 4.3.2. Proyeksi Penyediaan Tepung Terigu

Permintaan tepung terigu diperkirakan akan terus mengalami peningkatan di masa yang akan datang. Perkiraan permintaan ini didasarkan oleh karena semakin meningkatnya jumlah penduduk, bertambahnya arus urbanisasi, dan bertambahnya variasi makanan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Hal ini akan semakin menggeser posisi beras sebagai sumber pangan utama masyarakat dan porsi tepung terigu akan semakin meningkat dalam total konsumsi makanan pokok nasional. Grafik 4. memperlihatkan proyeksi permintaan dan penyediaan tepung terigu dalam lima tahun ke depan (2022 – 2026). Proyeksi permintaan ini diperoleh dengan menggunakan metode *trend linier*.

Grafik 4. Poryeksi Permintaan & Penyediaan Tepung Terigu Indonesia, 2022-2026



Grafik di atas memperlihatkan bahwa permintaan tepung terigu akan terus mengalami peningkatan rata-rata 9,37% per tahun hingga tahun 2026. Sedangkan penyediaan tepung terigu meningkat rata-rata 1,38% per tahun. Sehingga diperkirakan akan terjadi kekurangan penyediaan tepung terigu dalam periode tersebut. Diperkirakan mulai tahun 2023, Indonesia mesti menambah penyediaan tepung terigu untuk memenuhi permintaan tepung terigu di dalam negeri. Penyediaan tepung terigu tersebut dapat dilakukan dengan mengimpor tepung terigu dan atau menambah impor gandum yang disertai dengan peningkatan produksi perusahaan penggilingan tepung terigu di dalam negeri.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Konsumsi tepung terigu masyarakat Indonesia rata-rata 2,61 kg per kapita per tahun selama tahun 2017 – 2021 dengan peningkatan permintaan rata-rata 2,7% per tahun selama periode tersebut. Pada tahun 2021, konsumsi tepung terigu masyarakat mencapai 28% dari total konsumsi makanan pokok nasional. Peningkatan ini dipicu oleh semakin meningkatnya ragam makanan yang berbahan baku tepung terigu, penambahan jumlah penduduk, dan semakin meningkatnya urbanisasi.
- Pada tahun 2022 terdapat 28 perusahaan penggilingan tepung terigu dengan kapasitas produksi 11,8 juta ton per tahun, meningkat sebesar 49,56% dibanding kapasitas produksi tahun 2010. Sebagian besar perusahaan tersebut berafiliasi atau tergabung dalam kelompok usaha produsen makanan. Pasar tepung terigu merupakan pasar oligopoly dimana terjadi persaingan ketat antar produsen tepung terigu.
- Kebutuhan tepung terigu nasional diperoleh melalui penggilingan gandum yang diimpor menjadi tepung terigu dan melalui impor tepung terigu. Selama tahun 2017-2021, kemampuan penyediaan tepung terigu di dalam negeri rata-rata 7,34 juta ton per tahun dengan peningkatan rata-rata 3% per tahun. Kebutuhan tepung terigu diproyeksikan akan mengalami peningkatan rata-rata 9,37% pada tahun 2022 – 2026, sedangkan kemampuan penyediaan tepung terigu pada periode tersebut diproyeksikan meningkat rata-rata 1,38% per tahun. Berdasarkan hal tersebut, maka akan terjadi kekurangan pasokan tepung terigu untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu di dalam negeri.

## 5.2. Saran

- Untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum atau tepung terigu, Indonesia perlu mengembangkan varietas gandum yang memiliki produktivitas tinggi yang dapat tumbuh dengan baik dan sesuai dengan iklim Indonesia.
- Pemerintah mesti memantau dengan ketat dinamika dalam industri tepung terigu dan melakukan pengawasan yang seksama terhadap persaingan antara pelaku industri tepung terigu.
- Untuk mengatasi kekurangan penyediaan tepung terigu di masa yang akan datang, Indonesia mesti mengimpor tepung terigu dan atau menambah impor gandum yang disertai dengan peningkatan produksi perusahaan penggilingan tepung terigu di dalam negeri.



## DAFTAR PUSTAKA

- Apriande, Cila., dan Daryanto, Arief., 2012. Analisis Struktur, Perilaku, dan Kinerja Industri Tepung Terigu di Indonesia. *Forum Agribisnis: Agribusiness Forum*, 2(2), 107-120. <https://doi.org/10.29244/fagb.2.2.107-120>
- Australian Export Grains Innovation Center (Aegic), 2022. *The Indonesian wheat market: its strategic importance to Australia*. Government of Western Australian, Department of Primary Industries and Regional Development, and Australia's Grains Research and Development Corporation (GRDC).
- Badan Pusat Statistik Indonesia, 2022. [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id)
- Creswell, John W., 2014. *Research design: qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. 4th ed. USA: SAGE Publications, Inc.
- Global Business Guide Indonesia, 2014. *Indonesia's Growing Appetite for Wheat*. [http://www.gbgingonesia.com/en/agriculture/article/2014/indonesia\\_s\\_growing\\_appetite\\_for\\_wheat.php](http://www.gbgingonesia.com/en/agriculture/article/2014/indonesia_s_growing_appetite_for_wheat.php)
- Halkam, Hamka., 2022. Potensi Pengembangan Gandum Lokal Untuk Kebutuhan Dalam Negeri. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Persada Indonesia Y.A.I International Trade Center, 2022. [www.trademap.org](http://www.trademap.org)
- Kementerian Perdagangan, 2016. Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting: Komoditas Tepung Terigu. Dirjen Perdagangan Dalam Negeri, Kementerian Perdagangan.
- Kementerian Perdagangan, 2023. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok, Barang Penting, Ritel Modern, dan *E-Commerce* di Pasar Domestik dan Internasional Desember 2022. Pusat Kebijakan Perdagangan Domestik, Badan Kebijakan Perdagangan, Kementerian Perdagangan.
- Kementerian Pertanian, 2020. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Kementerian Pertanian, 2022. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2022. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian
- Komisi Pengawas Persaingan Usaha (KPPU), 2019. Penelitian Komoditas Gandum dan Tepung terigu (Ringkasan Eksekutif). Direktorat Ekonomi, Kedeputan Kajian dan Advokasi, Komisi Pengawas Persaingan Usaha.

- Nugraheni, Naomy A., 2022. Awal Dikembangkan Tanaman Gandum di Indonesia Sejak Abad ke-18. Diunduh dari: <https://tekno.tempo.co/read/1594370/awal-dikembangkan-tanaman-gandum-di-indonesia-sejak-abad-ke-18>
- Porter, Michael E., 1990. *Competitive Strategy: Techniques for analyzing industries and competitors*. USA: Free Press.
- Suarni, 2017. Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum. *Gandum: Peluang Pengembangan di Indonesia*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, 51–68
- Sutawi, 2023. Waspada Krisis Gandum, Setahun Konflik Rusia-Ukraina. Diunduh dari: <https://www.umm.ac.id/en/arsip-koran/bhirawa/waspada-krisis-gandum.html>
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian.
- United State Department of Agriculture (USDA), 2022. *Grain and Feed Annual*. United State Department of Agriculture, Foreign Agriculture Service. Report Number: ID2022-0008. March 30, 2022.
- World Instant Noodle Association, 2023. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/>
- , 2023. *Wheat Industry as a Potential Market for High Demand in Indonesia*. <https://brightindonesia.net/2022/08/18/high-demand-indonesian-wheat-industry/> 2022
- , Profil Komoditas Tepung Terigu. Diunduh dari: <https://123dok.com/document/qmv3xj4q-profil-komoditas-tepung-terigu.html>
- <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220810133847-4-362651/harga-terigu-terbang-biang-kerok-mi-instan-bisa-naik-> 2022
- <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20160622131909-92-140078/impor-terigu-berkurang-pasca-tiga-pabrik-baru-beroperasi>. 2016
- <https://www.cnbcindonesia.com/news/20220706025303-4-353254/aneh-orang-ri-makin-doyan-gandum-begini-nasib-beras> 2022
- <https://data.tempo.co/data/1487/harga-mi-instan-terancam-naik-berapa-konsumsi-dan-imporgandum-indonesia-selama-ini#:~>. 2022
- <https://industri.kontan.co.id/news/aptindo-serapan-konsumsi-terigu-segmen-umkm-mencapai-65> 2019
- <https://www.mayoraindah.co.id/content/Kegiatan-Usaha-Serta-Jenis-Produk-Yang-Dihasilkan-37> 2023
- <https://www.nifinternasional.co.id/indonesia-a-growing-wheat-product-market/> 2022

<https://pressrelease.kontan.co.id/news/konsumsi-terigu-terus-menanjak-trgu-incar-peningkatan-penjualan> 2023

<https://www.wilmar-international.com/consumer-pack/products/flour/flour-products#cake-flour> 2023