



Dari Redaksi

SEMENJAK kasus AI merebak, pasar perunggasan terutama di Asia Tenggara mengalami tekanan. Masa depan industri perunggasan terutama di Asia Tenggara tidaklah suram. Terbukti dengan usaha dari FAPP (Federasi Produsen Perunggasan Asean) yang semakin bersatu untuk memerangi AI dan pasar Asean yang mulai mencari keseimbangan baru di dunia ini. Editor dari World Poultry, Wieber van der Sluis menuangkan dalam artikel "Pasar Asean Mencoba Menemukan Keseimbangan yang Baru".

Kita mengenal banyak sumber protein hewani, diantaranya adalah daging, telur, ikan dan susu. Sumber protein ini memiliki berbagai macam keistimewaan dan kegunaan yang penting bagi tubuh kita. Manakah yang lebih penting? Dapat kita lihat artikelnya di "Antara Daging, Telur dan Susu, Manakah yang Lebih Penting?"

Tindakan biosekuriti dan sanitasi adalah suatu hal yang perlu diperhatikan, terutama semenjak kasus AI merebak. Namun tindakan ini sering diabaikan dan kita kembali sadar arti pentingnya jika kasus timbul kembali. Apa arti penting biosekuriti terutama di dunia peternakan, dari hulu ke hilir serta bagaimana konsep biosekuriti yang baik? Artikel "Kendalikan Biosekuriti dari hulu ke hilir" akan mengulasnya. Simak pula tips dalam mencegah penyakit yang diakibatkan makanan yang terkontaminasi. Sehingga kita bisa terhindar dari keracunan karena makanan dengan memperhatikan cara mengolah dan menyimpan makanan yang akan kita makan.

Bagaimana Vietnam bisa pulih dari AI? Judul artikel ini membuat kita berpikir bagaimana negara berkembang ini bisa menangani kasus AI, sementara di Indonesia AI tak kunjung usai. Simak pada artikel singkat "Vietnam Pulih dari AI dengan Jalan Kontrol yang Sangat Ketat"

Setelah berhasil mengembangkan bisnisnya di udang, CP juga mulai memperluas bisnisnya dengan menanam jagung hibrida di China. Informasi selanjutnya ada pada artikel "CP Memperluas Penanaman Jagung di China"

Demikianlah informasi yang dapat kami sajikan, semoga bermanfaat bagi pembaca sekalian. Selamat Bekerja, Selamat Berkarya.

Pasar Broiler ASEAN Mencoba Menemukan Keseimbangan yang Baru

TIDAK ada pasar di dunia yang mengalami tekanan seperti di Asia Tenggara. Tour yang singkat dari Wieber van der Sluis selaku editor dari World Poultry, memberi kesan bahwa meskipun industri ini masih menderita akibat AI, tetapi masa depannya tidaklah suram.

Tidak ada satupun perwakilan Asosiasi Perunggasan dari Indonesia, Malaysia, Philipina dan Thailand meramalkan masalah AI sewaktu mereka membentuk Federasi Produsen Perunggasan Asean (FAPP) pada Nopember 2000. Federasi



ini mempunyai misi dan tujuan untuk meningkatkan pertumbuhan yang berkesinambungan dari peternakan unggas dan produksi di kawasan Asean, tukar menukar pengalaman, pengetahuan dan promosi serta informasi untuk kepentingan bersama sesama anggota Asean. Misinya tidak berubah, dan masalah AI adalah suatu kenyataan yang menyebabkan anggotanya merasa bersatu untuk memerangnya.

Sementara itu, produksi daging ayam di Asia Tenggara bertumbuh cepat dan mengambil peran penting dalam produksi daging secara keseluruhan, konsumsi dan perdagangan. Kenaikan produksi daging ayam mendorong tumbuhnya pakan dan faktor-faktor terkait serta membuka peluang untuk investasi dan eksport.

Permintaan yang rendah dan promosi dibutuhkan

Sektor komersial telah menyumbang banyak dalam hal daging ayam dan telur - suatu pangan yang baik dan terjangkau untuk jutaan manusia. Selain itu, lebih dari 80% produksi ayam terdapat pada peternakan tradisional yang berbasis keluarga. Situasi ini menimbulkan rintangan untuk berkembang lebih besar dan memperbaiki efisiensi. Rintangan pertama adalah modal dan akses pasar kemudian juga peraturan dan perizinan. Meskipun setiap negara di Asia Tenggara mempunyai masalah sendiri, tetapi terhadap AI mereka berbagi pengalaman, demikian juga penambahan biaya

Tabel 1. Produksi DOC Broiler dari negara-negara FAPP (dalam juta)

Negara	2004	2005	2006
Indonesia	1.010	1.075	1.150
Malaysia	420	445	500
Philipina *	200	220	250
Thailand	930	1.000	1.075
Vietnam *	100	110	125
TOTAL	2.660	2.850	3.100

Keterangan : * Perkiraan

Tabel 2. Konsumsi Daging Broiler di negara-negara ASEAN (kg/Cap/tahun)

Negara	Jumlah
Kamboja	Kurang dari 2.0
Vietnam	Kurang dari 3.5
Myanmar	Kurang dari 4.0
Indonesia	4.5
Philipina	8.5
Thailand	14.0
Singapura	28.0
Malaysia	38.5

Sumber : FAO

dan secara potensial menyebabkan over suplai. Untuk mengatasi ini, industri perunggasan membutuhkan bantuan dari perusahaan pembibitan untuk memperoleh ayam yang lebih tahan terhadap penyakit dan dari pemerintah membeli bahan pakan dengan ongkos yang lebih murah. Tambahan pula, bantuan diharapkan untuk pengawasan berbagai penyakit terutama AI melalui biosekuriti dan keamanan pangan.

Kontrol Lingkungan kandang membantu meningkatkan kesehatan unggas Produksi DOC Broiler terus meningkat dari tahun ke tahun Meskipun produksi berlebih

dan permintaan yang rendah mempunyai pengaruh yang sama terhadap harga dan pendapatan peternak, peternak mempunyai latar belakang berbeda dan membutuhkan tindakan berbeda. Produksi broiler bertambah di setiap negara (tabel 1), tetapi prediksi mula-mula tidak diramalkan. Alasannya, konsumsi dibawah tekanan sejak AI merebak dan di beberapa negara belumlah pulih seperti semula.

Beruntunglah dengan bertambahnya pendapatan, bertambah juga permintaan akan ayam dan telur. Dalam hal ini, industri perunggasan merasa kebutuhan pemahaman yang lebih

baik dari pada konsumsi untuk mendapatkan prediksi kebutuhan yang dapat dipercaya. Persatuan akan menimbulkan idea landasan yang lebih kuat untuk promosi ayam dan telur.

Indonesia menderita

Indonesia dengan penduduk 220 juta mengalami berbagai musibah (Tsunami, gempa, banjir, dsb) menyebabkan ekonomi menjadi lemah dan tingginya pengangguran. Peluang penghasilan rendah dan kemiskinan memberikan dampak yang dramatis terhadap perilaku konsumen dan konsumsi ayam. Hal ini memperlemah kondisi kebersihan.

Peranan perdagangan ayam terhadap perekonomian Indonesia adalah penting karena menyerap 2,5 juta pekerja dan diharapkan dapat memperkerjakan tenaga manusia 3,75 juta pada tahun 2010. Konsekuensinya, hal tersebut menunjang kehidupan 10 juta manusia dan akan naik menjadi 15 juta pada tahun 2010. Karena itu, perlu berbuat sesuatu untuk menstimulasi produksi ayam di Indonesia.

Penanaman modal di Malaysia

Apa perbedaan dengan Malaysia? Industri berlanjut kearah transformasi modern dan industri efisien untuk melayani kebutuhan konsumen. Kebutuhan nasional broiler 600.000 ton dan hampir semuanya disuplai oleh produsen lokal. Perkembangan penanaman modal yang cukup signifikan dari peternak untuk memperluas peternakannya, sementara muka baru bermunculan di bidang ini. Industri perunggasan di Malaysia mengoperasikan secara murni usahanya tanpa subsidi pemerintah kecuali insentif pajak yang diberikan untuk teknologi modern. Dewasa ini ada 2 GP broiler, 30 PS dan sekitar 2000 peternak broiler yang biasanya beroperasi secara grup.

Sementara itu proporsi broiler yang dibawa kerumah potong lebih dari 70%, ada juga broiler hidup yang dibawa ke pasar tradisional. Sekitar 12% ayam hidup dikirim ke Singapura, lalu dipotong dan dijual sebagai daging segar.

Harga yang diterima oleh

produsen di Malaysia adalah bergantung pada hukum permintaan dan penawaran yang sangat bebas persaingannya. Tahun 2005, harga rata-rata di farm MR 3,6 sedang biaya produksi MR 3,2. Tahun 2006 harga rata-rata MR 3, sedang biaya produksi MR 3,25. Harga dasar broiler di kontrol oleh pemerintah dimana produsen tidak boleh menjual ayam diatas MR 4/kg.

Kelihatannya hal ini merupakan disinsentif bagi produsen dipandang dari sudut investasi, batas yang ditetapkan masih diatas dari harga yang diperoleh dalam pasar yang sangat kompetitif, seperti juga para produsen ayam komersial di dunia, industri perunggasan sangat terpengaruh oleh suplai pakan karena bahannya masih diimpor.

Program kesehatan hewan

Industri perunggasan Asia Tenggara secara keseluruhan menghadapi tantangan merebaknya AI. Semula, Thailand dan Vietnam banyak menderita tapi sekarang Indonesia yang lebih banyak menderita. Sangat menarik, sebagai negara yang dikelilingi oleh negara-negara yang endemik, Malaysia hanya 2 kali terserang AI. Keduanya pada peternakan rumahan dan jauh dari peternakan komersial. Dengan demikian, resiko terserang AI masih tetap tinggi karena ada ayam aduan yang diseludupkan dari negara yang tidak bebas AI.

Kebanyakan negara anggota FAPP telah melakukan program kesehatan ayam dengan jalan vaksinasi dan menjaga peternakannya bebas dari AI. Dalam hal ini, sangatlah penting menerapkan biosekuriti yang ketat dan tepat. • Sumber : World Poultry No. 1, Vol. 23, 2007)



Pembina Franciscus Affandi, Hadi Gunawan, Dr. Vinai Rakphongpairaj, Paulus Setiabudi, Dr. Desianto B. Utomo
Pengarah Wibowo Suroso, Wayan Sudhiana, Jimmy Joeng, R. Widarko, Josep Hendryjanto, Hartono Ludi
Penanggung Jawab Askam Sudin **Redaktur Pelaksana** Mochtar Hasyim, M. Hamam, Syahrir Akil **Sekretaris Redaksi** Roli Sofwah Hakim **Koresponden Daerah** Arief Yulianto (Surabaya), Bethman (Medan) **Alamat Redaksi** Customer Technical & Development Departement, Jl. Ancol Barat VIII/1, Ancol Barat, Jakarta Utara, Telepon :021-6919999, Faksimili : 021-6925012, E-mail : techdevl@cp.co.id.

We serve "A Tradition of Quality Product"
 Diterbitkan oleh Divisi Agro Feed Business Charoen Pokphand Indonesia.



Antara Daging, Telur dan Susu, Manakah yang Lebih Penting?

PROTEIN hewani yang berasal dari daging,

telur dan susu mampu membuat pertumbuhan sel-sel organ tubuh dengan baik. Protein hewani ini juga membentuk otak manusia dan sel darah merah lebih kuat sehingga tidak mudah pecah, karenanya membuat otak manusia bisa cerdas, meningkatkan prestasi dan produktivitasnya. Kekurangan protein juga menjadikan seseorang peka terhadap penyakit dan gampang sakit. Oleh karena itu

dianjurkan pemberian daging telur dan susu sejak dini. Protein hewani bermutu tinggi sangat vital untuk pembentukan otak sejak anak masih janin sampai umur 2 tahun

Daging adalah sumber protein hewani yang bermutu tinggi dan perlu dikonsumsi oleh anak-anak dan orang dewasa. Daging yang akan kita konsumsi, haruslah daging yang baik dan sehat. Tanda-tanda daging yang sehat adalah :

- Bersih/terang lapisan luar kering.
- Berasal dari rumah potong hewan
 - Ada cap pemeriksaan dari pemerintah setempat.



- Daging yang sudah ditiriskan tidak berdarah.
- Aroma baunya tidak amis dan tidak bau asam
- Daging masih elastis dan tidak kaku

Asam-asam amino yang terkandung di dalam daging adalah asam-asam amino yang lengkap dan seimbang. Disamping itu juga kaya akan vitamin dan mineral yang diperlukan oleh tubuh.

Daging ayam broiler kandungan kolesterolnya rendah dan kaya vitamin B dan mineral sehingga sangat diperlukan untuk kesehatan sistim syaraf dan pertumbuhan. Kandungan lemak daging ayam broiler lebih tinggi daripada telur tetapi komposisinya

sebagian besar terdiri dari asam lemak tak jenuh ganda yang penting bagi penyakit jantung koroner.

Telur adalah pangan padat gizi, karenanya telur merupakan sumber protein hewani, sumber asam lemak tidak jenuh, sumber vitamin dan mineral.

Sifat-sifat telur yang perlu diketahui :

- Kulit telur sangat mudah pecah, retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanisme yang besar, sehingga telur tidak dapat diperlakukan secara kasar pada suatu wadah.
- Telur tidak mempunyai bentuk ukuran yang sama besar sehingga bentuk ellipsnya memberikan masalah untuk

penanganan secara mekanisme dalam suatu sistem yang kontinyu.

- Udara kelembaban relatif dan suhu dapat mempengaruhi mutu terutama kuning telur dan putih telurnya dan menyebabkan perubahan-perubahan secara teknis dan bakteriologis.
- Mutu isi bagaimanapun baiknya tetapi kenampakan luar berpengaruh dalam penjualan telur terutama mempengaruhi harganya.

Tubuh kita sebenarnya butuh kolesterol cukup besar yaitu 1.000 s/d 1.500 gram sehari. Memakan telur dua butir sehari baru didapat 400 gram kolesterol, lebih dari itu kolesterol dalam telur berguna untuk membentuk garam-garam empedu yang diperlukan bagi pencernaan lemak yang berasal dari pangan dan diperlukan sebagai komponen pembentukan

hormon seksual.

Susu adalah pangan yang paling padat gizi bila dibandingkan dengan bahan pangan lainnya, baik ditinjau dari segi kandungan asam amino maupun vitamin dan mineral. Demikian hebatnya kandungan gizi air susu maka minum susu

secara teratur akan mempercepat proses penyembuhan, menyehatkan dan mencerdaskan. Minum susu tidak menyebabkan kegemukan, tetapi bagi remaja malah memperhalus kulit dan badan menjadi sintal dan langsing.

Sifat-sifat susu yang perlu diketahui adalah

- Susu merupakan media yang baik sekali untuk pertumbuhan mikroba sehingga apabila penanganannya tidak baik akan dapat menimbulkan penyakit yang berbahaya.
- Air susu sangat mudah sekali menjadi rusak karena susu merupakan bahan biologis.

Melihat dari kandungan ketiga jenis bahan makanan, ternyata ketiganya memiliki kandungan nutrisi yang lengkap. Alangkah baiknya ketika bahan makanan ini dapat dikonsumsi dengan seimbang, sehingga kebutuhan akan nutrisi untuk tubuh kita dapat tercukupi. • Sumber : Suku Dinas Peternakan dan Perikanan, www.jakarta.go.id



Pemilihan daging untuk macam-macam daging hewan antara lain :

Daging sapi	Daging sapi yang baik warnanya merah segar, seratnya halus, lemaknya berwarna kuning, dagingnya keras (elastis)
Daging kerbau	Daging kerbau yang baik warnanya merah tua, seratnya kasar, lemaknya keras dan berwarna kuning
Daging kambing	Daging kambing yang baik warnanya merah jambu, seratnya halus, lemaknya keras dan berwarna putih, sedangkan dagingnya berbau lebih keras daripada daging sapi.

No.	Komoditi	Kalori	Protein	Lemak
1	Daging sapi	207	18,8	14
2	Daging kerbau	85	18,7	0,5
3	Daging kambing	154	16,6	9,2
4	Daging domba	206	17,1	14,8
5	Daging ayam	302	18,2	25
6	Daging itik	326	16,0	28,6

Sumber : Karyadi dan Muhilal, Kecukupan yang dianjurkan, 1992



Cara Menghindari Kontaminasi atau Keracunan Pangan yang Bersumber dari Protein Hewani (Daging & Telur)

KURANG lebih 30 % penyakit yang berasal dari pangan disebabkan penyimpanannya tidak baik atau kesalahan pemasakan. Akibatnya terjadi kejang perut, muntah, diare, dan lain-lain.

Sebagian besar dari penyakit yang bersumber dari pangan yang rusak tidak menimbulkan kematian dan tidak menyebabkan sakit yang lama, namun dapat berakibat fatal jika terkena orang yang sudah manula, bayi (balita), pada orang yang sedang mengidap suatu penyakit atau orang yang mempunyai kerusakan pada sistem imunitas (kekebalan) tubuh. Jenis mikroorganisme yang sering menimbulkan penyakit pada pangan yang tidak disimpan atau dirawat dengan benar adalah :

- 7 jenis bakteri atau yaitu salmonella, campylobacter jejuni, staphylococcus aureus, clostridium perfringens, vibrio vulnificus, listeria monocytogenes dan shigella,
 - 2 jenis protozoa : Giardia lamblia dan entamoeba histolytica dan,
 - Virus Hepatitis A
- Mikroorganisme tersebut kebanyakan hidup

pada bahan pangan (mentah) berupa daging, telur, susu, santan kelapa, ikan atau pada sayuran yang terkontaminasi pupuk.

Dari semua bahan pangan tersebut, yang paling banyak menimbulkan resiko



terkontaminasi atau teracuni oleh bakteri adalah daging unggas (misal : daging ayam) dan telur. Lalu bagaimana agar kita dapat terhindar dari makhluk-mahluk kecil itu ?

Jangan minum susu dan makan telur atau ikan mentah apalagi jika menderita sakit atau mempunyai kelainan pada sistem imunitas (kekebalan) tubuh.

Sebelum membeli telur, periksa benar-benar kesegarannya dan apakah betul-betul tidak retak atau bocor.

Secepatnya simpan daging, sayur, susu, telur dan bahan pangan segar lainnya ke dalam lemari es.

Jika anda ingin makan telur setengah matang, rebuslah telur sampai kuning telur agak keras dan putih telur keras.

Masalah ikan sampai matang. Lebih baik ikan di makan segera setelah matang.

Jangan mencicipi pangan yang anda telah duga sudah rusak.

Jangan memotong sayuran di talenan bekas memotong daging sebelum talenan dicuci. Perlu diingat bahwa talenan kayu lebih dapat terkontaminasi oleh bakteri dibandingkan dengan talenan terbuat dari plastik. Tetapi talenan terbuat dari bahan apapun harus dicuci dengan

sabun setelah dipakai.

Cuci tangan sebelum dan sesudah memotong daging apalagi daging ayam. Jangan mengerjakannya bila terdapat luka pada tangan.

Jangan menaruh daging matang pada piring bekas menaruh daging mentah.

Cuci bersih semua buah dan sayur dengan air mengalir.

Kiranya tips diatas dapat bermanfaat dalam mencegah penyakit yang diakibatkan pangan yang terkontaminasi. Meskipun jarang berakibat fatal, sebaiknya kita menghindari keracunan pangan dengan memperhatikan cara mengolah dan menyimpan pangan yang akan kita makan. ●

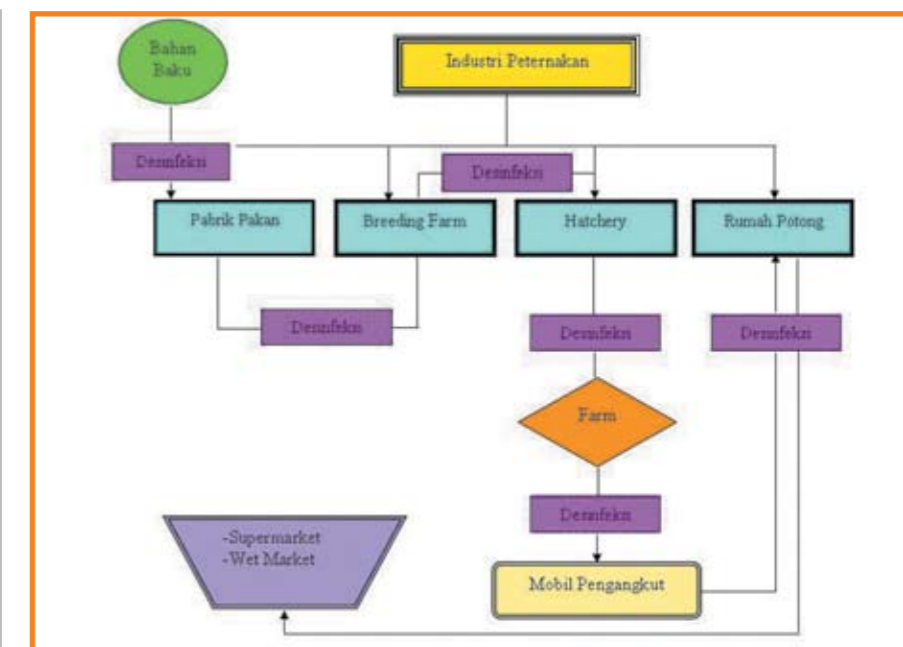
Sumber : www.pasific.net.id

Kendalikan Biosecurity dari Hulu Ke Hilir

TIMBULNYA penyakit pada suatu lingkungan farm atau suatu area peternakan ternyata bukan disebabkan oleh sesuatu benda yang besar, namun disebabkan oleh hal yang kecil yang selama ini kita kenal sebagai mikroorganisme patogen yang terdiri dari golongan bakteri, virus dan mikroorganisme patogen lainnya yang dapat mengakibatkan atau menimbulkan penyakit.

Di dalam budidaya ternak khususnya pada layer dan broiler, kerugian dan produksi yang kurang maksimal disebabkan karena infeksi penyakit. Siapa gerangan yang terlibat dan bertanggung jawab dalam musibah ini? Beberapa komponen yang terlibat dan bertanggung jawab di dalam hal ini adalah :

1. Perusahaan peternakan (industri yang menghasilkan bibit, pakan ternak dan rumah potong).
2. Peternak (pelaku langsung dalam budi daya ternak baik layer maupun broiler).
3. Penangkap ayam (mekanisme tataniaga dan distribusi produk-produk peternakan).



Gambar 2. Bagan mekanisme kontrol biosekuriti dari hulu ke hilir.

Dari Gambar 1 di atas sangat jelas bahwa keterkaitan satu dengan yang lainnya sangat erat dan semuanya bisa tercipta jika masing-masing bagian menerapkan biosecurity yang ketat. Semua jalur memiliki tanggung jawab sesuai dengan apa yang diproduksi atau dihasilkan,

dengan tujuan meminimalkan resiko penyakit yang terjadi dan kualitas produksi yang bagus.

Bagaimana konsep biosecurity yang baik?

Agar semua pihak dapat melaksanakan dan sadar, betapa

pentingnya biosekuriti dalam industri peternakan, dimana setiap bagian memiliki tanggung jawab berbeda namun dalam hal program biosekuriti tetap harus berjalan sesuai dengan standart operasional dimasing-masing bagian :

Jika semua bagian melaksanakan proses biosekuriti dengan sempurna maka resiko penyakit dapat diminimalkan sedini mungkin. Tindakan biosekuriti tersebut memerlukan biaya. Inilah yang sering kita abaikan karena faktor uang menjadi terlupakan. Jika menimbulkan masalah baru kita menjadi panik dan bertindak terburu-buru, sehingga biaya yang dikeluarkan melebihi biaya pencegahan. Kita baru sadar bahwa pencegahan lebih baik dan murah daripada pengobatan. Kapan kita akan sadar? Perlu waktu dan edukasi yang terus menerus. ● (Oleh : Syahrir Akil, TS & D Manager, PT.CPI, Jakarta).



Gambar 1. Mata rantai industri peternakan.



Vietnam Pulih dari AI dengan Jalan Kontrol yang Sangat Ketat

INDUSTRI perunggasan masih menghadapi banyak kesulitan sebagai akibat merebaknya AI tahun 2004. Don Xuan Truc, pejabat pemerintah melaporkan bahwa Vietnam telah membuat keputusan untuk mereorganisasi struktur industri perunggasan dengan mengurangi jumlah peternak rumahan melalui himbuan kepada peternak untuk mendirikan farm yang semi intensif dan intensif. Produsen distimulasi untuk memperbaiki fasilitas dan melakukan vaksinasi AI. Peternakan unggas air dilarang memelihara ternaknya diluar. Processing unggas dilakukan di rumah potong yang ada sertifikatnya sementara itu transportasi dan perdagangannya dikontrol

Semua kegiatan tersebut dinilai relatif sukses, sejak Nopember 2005 hingga akhir 2006, Vietnam tidak terserang AI. Ini membuktikan bahwa kebijakan vaksinasi di gabung dengan control yang ketat sewaktu pemeliharaan, transportasi dan pematangan, adalah cara terbaik untuk memerangi penyakit ini. Januari 2007, ada kasus baru AI di 41 desa, 19 kecamatan di 7 propinsi di Delta Cuu Hong. Unggas yang terserang adalah itik yang digembalakan diluar yang tidak divaksinasi. Lebih dari 41.000 itik mati atau disembelih.

Sebagai akibat dari merebaknya AI tahun 2006, kapasitas produksi dan industri perunggasan turun 2,43% dibanding tahun 2005 (ayam turun 4,95%). Produksi daging bertambah 7% pada tahun 2006, juga telur bertambah 0,53% sebagai akibat perkembangan produksi intensif dalam skala besar.

Hingga akhir tahun 2006, industri perayaman mengambil porsi sekitar

Tabel 1. Produksi Perunggasan di Vietnam

	2005	2006	2006/2005
Total unggas (ekor)	219.910.600	214.564.500	97.57%
Total ayam (ekor)	159.899.400	151.980.900	95.05%
Daging Unggas (Ton)	321.890	344.407	107%
% Daging Unggas	11.44%	11.21%	
Jumlah Telur	3.948.493.400	3.969.495.500	100.53%

23-25% dari pasar yang berarti bertambah $\pm 5\%$ dibanding 2005. Tahun 2006, harga produk unggas naik secara dramatis. Biaya DOC rata-rata \$ 0,43/DOC, broiler hidup \$ 0,95 / kg, telur \$ 1,46 / kg.

Pendapatan ini menutup ongkos produksi hingga peternak telah pulih kembali sebagai akibat kerugian oleh AI tahun 2004 dan 2005. ● *Sumber : World Poultry No.1, Vol 23, 2007)*

CP Memperluas Penanaman Jagung di China

CP CORP Integration Business, anak perusahaan dari CP Group akan menanam \$ 3 juta tahun ini untuk memperluas jagung hibrida di China. Perluasan tersebut akan meliputi daerah jagung di Hawan, Hubei, Henan dan Heilongjiang di timur laut dimana perusahaan ini mempunyai 4 pusat riset yang disupervisi oleh 10 peneliti Thailand. Setiap tahun CP Group menjual bibit 6000 ton ke China, pasar terbesar untuk jagung hibrida. Perusahaan ini pertama kali merambah pasar luar negeri 12 tahun lalu di Vietnam lalu diteruskan ke China, Burma, Kamboja dan Laos.

CP Group juga memperluas pasar bibitnya ke India, Ukraina dan Turki sebagai tujuan baru yang potensial. Perusahaan ini menanam

modal \$ 1,1 juta di Karnataka dan Maharashtra di selatan India untuk riset dan pengembangan jagung hibrida untuk mengatasi kebutuhan yang meningkat akan bibit yang bermutu. Kebutuhan jagung hibrida di India sangat besar, lebih dari 80.000 ton dibanding dengan 20.000 ton di Thailand.

CP memulai penelitian bibit jagung hibrida untuk industri pakan ternak di India tahun 1999 dengan membentuk CP Seed India Co dan proyek tersebut dapat berjalan dengan baik 2 tahun lalu dengan pengenalan strain CP 818.

Perusahaan ini diharapkan menambah pendapatan 10% sekitar \$ 132,3 juta. Pupuk dan bibit akan menghasilkan 45%, mesin pertamina 40%, hortikultura 8% dan karet 8%. Sekitar 25% penghasilan dari ekspor. ● *(Sumber : Asian Poultry, April 2007)*

