

10. PENILAIAN PASARAN DAN RANTAIAN BEKALAN BAWANG MERAH TEMPATAN

Suhana Safari¹, Muhammad Syafiq Ahmad Dani¹, Rozita Mohd Yusof¹, Wan Rozita Wan Engah², Hafeifi Basir², Syafini Ghazali², Nor Hazlina Mat Sa'at² dan Suhanna Ahmad²

¹Pusat Penyelidikan Sosio Ekonomi, Risikan Pasaran dan Agribisnes

²Pusat Penyelidikan Hortikultur

10.1. PENDAHULUAN

Hasil daripada kajian pengadaptasian dan penilaian oleh MARDI melibatkan pengumpulan bahan genetik daripada koleksi benih sedia ada dan hasil kajian terdahulu, tiga varieti bawang merah telah berjaya dilancar iaitu BAW-1, BAW-2 dan BAW-3. Keperluan bawang merah di Malaysia adalah sangat penting kerana secara keseluruhannya menu masakan menggunakan bawang merah. Malaysia bergantung sepenuhnya bekalan import dari luar sejak berdekad lamanya. Bagi memahami industri import bawang merah, kajian pasaran dan rantaian bekalan import dikaji di beberapa lokasi di Malaysia dengan menggunakan kaedah kajian kes.

10.2. LATAR BELAKANG

Malaysia mengimport sepenuhnya bawang merah segar (besar, kecil dan putih). Penghasilan bawang tempatan terhad bagi penghasilan daun bawang (*spring onion*). Data daripada Akaun Pembekalan dan Penggunaan Komoditi Pertanian Terpilih Malaysia (2018 – 2022) menunjukkan jumlah import bawang pada tahun 2022 bagi ketiga-tiga jenis (besar, kecil dan putih) berjumlah 685.4 ribu tan metrik (RM1,578.4 juta). Bawang besar paling banyak diimport, 71.0% (485.1 ribu tan metrik) diikuti bawang putih, 23.6% (161.7 ribu tan metrik) dan bawang kecil 5.6% (38.6 ribu tan metrik). Penggunaan per kapita pula menunjukkan bawang besar paling banyak digunakan (14.8 kg/tahun), diikuti bawang kecil (1.2 kg/tahun) dan bawang putih (4.9 kg/tahun). Malaysia mengimport bawang dari India sebanyak 62%, diikuti Natherlands (15%), China (9%), Pakistan (8%), Thailand (2%) dan Egypt (2%). Walaupun penggunaan keseluruhan bawang besar lebih banyak, namun dari aspek nilai dan pulangan ke atas jualan, bawang merah kecil lebih tinggi dimana harga import bernilai RM2,000/t manakala harga bawang besar RM1,770/t.

Krisis bekalan bawang import telah berlaku pada tahun kebelakangan ini terutama dari India. Pada tahun 2020, gangguan bekalan berlaku akibat bencana banjir besar dan kejutan terus diumumkan pada tahun 2023 apabila India telah menaikkan duti eksport bawang sebanyak 40% sehingga 31 Disember 2023 dan telah menyekat bekalan eksport bawang sehingga 31 Mac 2024. Sekatan eksport adalah akibat daripada ketidakstabilan harga jualan bawang, kenaikan inflasi dan harga makanan domestik di India. Keadaan ini menyebabkan peningkatan harga bagi bawang import antara 14 – 105% selepas pengumuman dari negara tersebut. Justeru, bagi mengurangkan kebergantungan import pada masa hadapan, MARDI melalui peruntukan Projek Pembangunan RMKe-12 telah menjalankan kajian adaptasi penanaman bawang merah bagi pengeluaran dan penghasilan tempatan.

10.2.1. Objektif

Objektif khusus dalam kajian ini ialah membuat penilaian pasaran dan rantaian bekalan terhadap pengimportan bawang merah

10.3. METODOLOGI

Kajian kes dijalankan dengan mengumpulkan maklumat daripada pemegang taruh dan pemain industri dalam rantaian bekalan pengimportan dan pasaran bawang merah. Maklumat yang dikumpulkan daripada sumber primer dan sekunder. Pengumpulan data primer diperoleh daripada temu bual bersemuka bersama pengimport, pegawai dari Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS), pemborong, peniaga bawang merah dan usahawan pemprosesan makanan. Pengumpulan data sekunder pula adalah melalui data terbitan daripada Jabatan Perangkaan Malaysia, laporan kerajaan, jurnal dan sebagainya. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan naratif.

10.4. DAPATAN KAJIAN

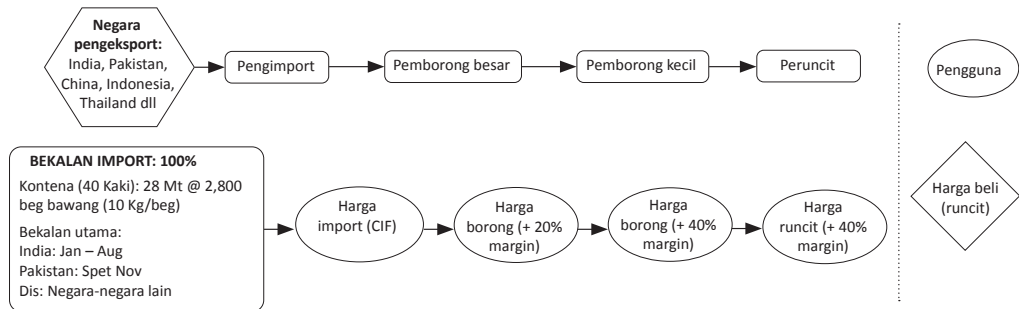
10.4.1. Rantaian bekalan pengimportan bawang merah Malaysia

Malaysia mengimport sepenuhnya bekalan bawang merah besar dan kecil dari beberapa negara. *Rajah 10.1* menunjukkan aliran rantaian bekalan dari negara pengeksport hingga ke pengguna Malaysia. Dua kaedah pengimportan iaitu melalui jalan laut kebiasaannya dari negara-negara yang jauh (India, Indonesia, Pakistan dan lain-lain) dan jalan darat seperti dari Thailand. Pengimportan jalan laut akan menggunakan kontena, 20 atau 40 kaki. Berdasarkan temu bual bersama syarikat pengimport bawang Malaysia dan pihak Jabatan Perkhidmatan Kuarantin dan Pemeriksaan Malaysia (MAQIS), pada kebiasaannya kontena 40 kaki digunakan kerana lebih ekonomik dari aspek kos dan kuantiti import berbanding dengan kontena 20 kaki. Kontena 40 kaki boleh memuatkan 28 tan metrik atau sebanyak 2,800 beg bawang dengan berat 10 kg/ beg. Manakala bagi pengimportan jalan darat akan menggunakan lori 5 tan metrik atau 10 tan metrik dengan berat 5 kg/beg. Tempoh masa pengimportan adalah berbeza mengikut negara sebagai contoh dari India (10 – 14 hari) dan Pakistan (melebihi 21 hari) untuk tiba di Malaysia.

Bawang merah yang diimport perlulah memenuhi keperluan pengimportan fitosanitasi antaranya bawang tidak bergugus, dibungkus menggunakan beg jaring dan perlu dilabel. Dari aspek pelabelan, bawang merah yang diimport akan digredkan pada saiz S, M, L dan XL. Bagi bawang merah kecil, biasanya pada gred S dengan saiz (25 – 35 mm) dan saiz yang lebih besar M, L dan XL (melebihi 40 mm) akan dikategorikan sebagai bawang besar. Pengimportan bawang bertangkai/bergugus adalah tidak dibenarkan.

Kajian kes berkenaan harga jualan dan margin keuntungan dijalankan dengan menggunakan harga import (*Cost, Insurance and Freight- CIF*) iaitu harga bersih dari negara pengimport sehingga ke pelabuhan di Malaysia. Semakan harga import bawang dari India pada September 2023 adalah bernilai RM1.00 – RM1.20/kg atau purata RM1,000/t. Harga import adalah mengikut harga pasaran dan setiasa berubah. Seterusnya, bawang yang diimport akan diedarkan ke peringkat borong iaitu kepada pemborong besar atau kecil. Margin keuntungan adalah antara 20 – 25% atau RM0.20 – RM0.40/kg dan menjadikan harga jualan pengimport kepada RM1.20 – RM1.40/kg. Di peringkat borong pula, pemborong boleh mengedar terus atau membuat bungkusan semula kepada pek lebih kecil seperti 250 g, 500 g atau 1 kg. Edaran ke pemborong kecil akan meningkatkan margin keuntungan antara 30 – 40% kepada

RM1.70 – RM1.80/kg. Rantaian bekalan jualan akhir adalah di peringkat runcit oleh peniaga di kedai, *hypermarket* atau *supermarket*. Kaedah jualan adalah sama ada pek jaring besar, kecil atau timbangan. Umumnya margin keuntungan adalah antara 40 – 50% dengan harga RM2.55 – RM3.00/kg akan ditawarkan kepada pengguna. Penyimpanan bawang merah adalah dicadangkan pada suhu sejuk antara 10 – 12 °C untuk tahan lebih lama manakala di peringkat jualan pada suhu persekitaran.



Rajah 10.1. Rantaian bekalan dan peratusan margin jualan pengimportan bawang merah di Malaysia



Gambar 10.1. Jenis-jenis pembungkusan dan berat jualan bawang di Malaysia

10.4.2. Permintaan pasaran dan kepenggunaan

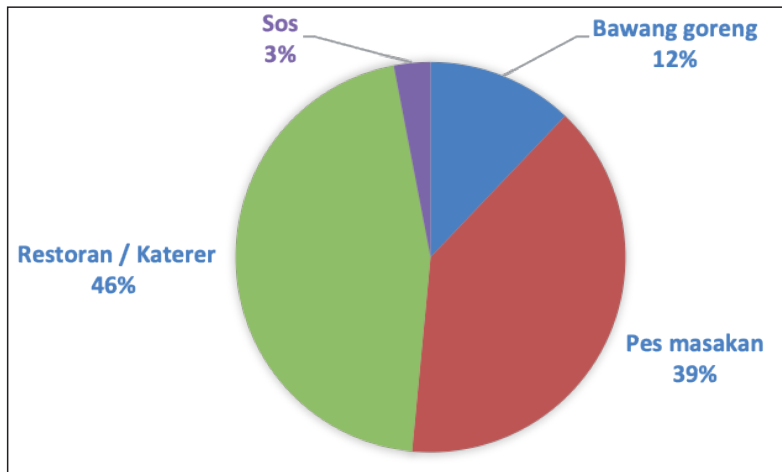
Jadual 10.1 menunjukkan jumlah dan nilai import bawang serta penggunaan per kapita bawang kecil dan besar. Jumlah import bawang merah sekitar 400 – 500 tan metrik dengan anggaran nilai RM700 – RM900 juta setahun. Bawang merah kecil pula, hanya 8% daripada keseluruhan import bawang merah. Penggunaan bawang besar lebih banyak berbanding dengan kecil kerana tertumpu kepada penggunaan industri. Manakala bagi bawang kecil penggunaan kepada pengguna isi rumah kerana cirinya yang lebih manis dan beraroma. Penggunaan per kapita bawang besar juga lebih tinggi pada tahun 2022 (14.8 kg/tahun) berbanding dengan bawang kecil (1.2 kg/tahun).

Kajian pasaran dalam kalangan usahawan pemprosesan makanan seramai 35 orang telah dijalankan bagi mendapatkan maklum balas berkaitan penggunaan bawang merah dalam kalangan industri. *Rajah 10.2* menunjukkan profil usahawan yang menggunakan bawang merah antaranya pengusaha restoran atau katerer (46%, 16 orang), pengusaha pes masakan (39%, 14 orang), pengusaha bawang goreng (12%, 4 orang) dan pengusaha sos (3%, 1 orang).

Jadual 10.1. Jumlah, nilai import dan penggunaan per kapita bawang merah Malaysia, 2021 – 2022

| Perkara | Bawang merah besar | | Bawang merah kecil | |
|----------------------------------|--------------------|------------|--------------------|-----------|
| | 2021 | 2022 | 2021 | 2022 |
| Jumlah import (t) | 445.1 ribu | 485.1 ribu | 39.5 ribu | 38.6 ribu |
| Nilai import (RM) | 782.9 juta | 859.1 juta | 81.0 juta | 74.3 juta |
| Penggunaan per kapita (kg/tahun) | 13.6 | 14.8 | 1.2 | 1.2 |

Sumber: Jabatan Perangkaan Malaysia, 2023



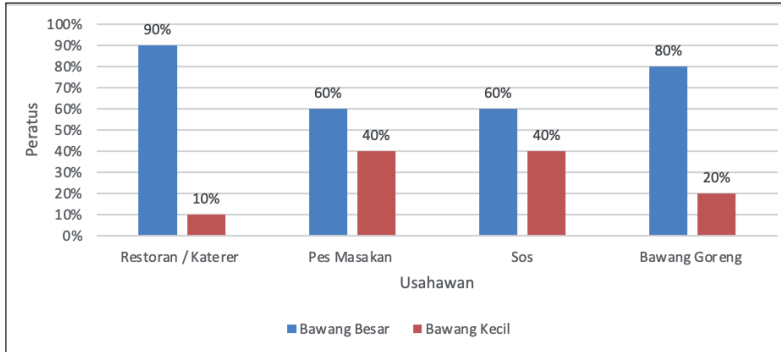
Rajah 10.2. Profil usahawan

Rajah 10.3 menunjukkan peratusan penggunaan bawang merah dalam kalangan usahawan Industri Asas Tani (IAT) antara bawang merah besar dan kecil bergantung kepada keperluan produk. Bagi penggunaan masakan di restoran/katerer, penggunaan bawang besar adalah sangat tinggi (90%) berbanding dengan bawang kecil (10%). Dari aspek usahawan produk pula (sos dan pes masakan), penggunaan bawang kecil dan besar hampir sama banyak dengan kadar 40%:60%. Manakala bagi penghasilan produk bawang goreng, penggunaan bawang merah kecil adalah paling tinggi iaitu 80% berbanding dengan bawang besar 20%. Beberapa justifikasi kelebihan penggunaan bawang besar antaranya adalah lebih mudah untuk dikupas dalam kuantiti yang banyak, harga yang lebih murah dan penggunaan sedikit bagi keseluruhan keperluan. Namun, bawang besar mempunyai kekurangan antaranya kurang beraroma, mempunyai kandungan air yang tinggi dan menyebabkan tidak sesuai untuk penghasilan produk kerana masakan akan cepat hangus. Justeru, campuran bawang merah kecil diperlukan. Bagi penghasilan produk bawang goreng pula, penggunaan bawang kecil adalah diutamakan kerana faktor aromanya dan kandungan air yang rendah. Ini menjadikan bawang goreng yang dihasilkan lebih wangi, rangup dan tahan lebih lama.

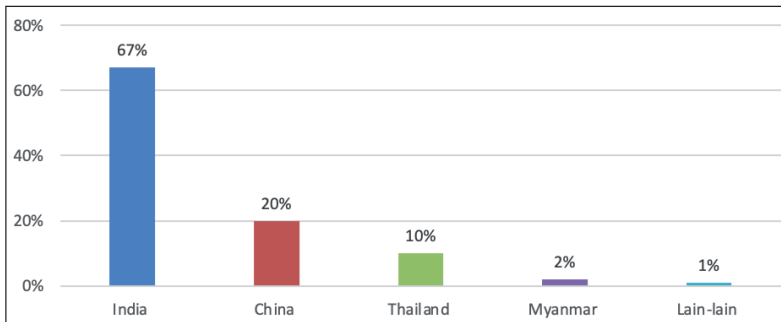
Rajah 10.4 menunjukkan maklumat sumber bekalan bawang yang digunakan oleh usahawan. Bawang India paling banyak digunakan (67%), diikuti China (20%), Thailand (10%) dan dari Myanmar (2%) dan negara-negara lain (1%). Secara asasnya bawang merah India dipilih kerana faktor harga yang lebih murah dan ketersediannya di pasaran.

10.4.3. Penerimaan usahawan terhadap bawang tempatan

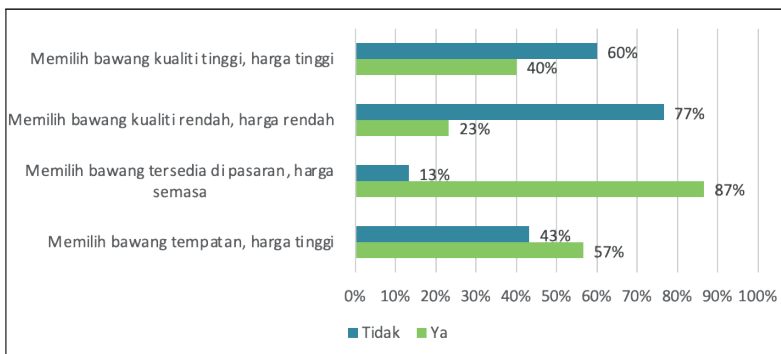
Rajah 10.5 menunjukkan penerimaan usahawan terhadap bekalan dan harga bawang merah tempatan. Berdasarkan kajian pilot bersama usahawan, tiga faktor utama dikenal pasti dalam pembelian bekalan iaitu harga, kualiti dan jaminan bekalan. Justeru, survei kepada usahawan mendapati kualiti dan harga mempunyai peratusan 60% dan 40%. Namun, jaminan dan ketersediaan bekalan adalah lebih penting (87%) walaupun dijual dengan harga yang tinggi. Usahawan juga bersedia untuk membeli harga yang tinggi (57%) bagi bawang tempatan dengan jaminan kualiti yang baik.



Rajah 10.3. Peratusan penggunaan bawang merah dalam kalangan usahawan IAT



Rajah 10.4. Sumber bekalan bawang merah



Rajah 10.5. Penerimaan usahawan terhadap bekalan dan harga bawang merah tempatan

10.5. RUMUSAN DAN SARANAN

Kajian penanaman bawang merah tempatan telah mendapat perhatian dan keutamaan bagi menjamin bekalan makanan negara. Kajian bawang merah tempatan masih baru dijalankan oleh pihak MARDI namun berpotensi untuk diteruskan. Dari aspek kajian rantaian nilai bekalan bawang merah diimport sepenuhnya dari negara luar. Pada masa akan datang, rantaian bekalan ini diharapkan dapat diluaskan dari penanaman tempatan sehingga pasaran runcit mahupun eksport. Dari aspek penerimaan pasaran pula, bawang merah tempatan mendapat sambutan yang menggalakkan yang mana usahawan bersedia untuk memberi sokongan kepada hasil pengeluaran tempatan. Masih banyak kajian perlu dijalankan dari semasa ke semasa sehingga komoditi ini dapat menyumbang kepada Kadar Sara Diri (KSR) tempatan.

10.6. RUJUKAN

Jabatan Perangkaan Malaysia (2023). Akaun Pembekalan dan Penggunaan Komoditi Pertanian Terpilih Malaysia (2018 – 2022). Putrajaya