

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (FAQ)

PT PANCA MITRA MULTIPERDANA TBK (PMMP IJ)

Q:

Bagaimana kinerja PMMP selama tahun 2021?

A:

PMMP mampu mencatatkan penjualan bersih sebesar US\$ 175,8 juta, meningkat sebesar 3,0% secara YoY dari sebelumnya sebesar US\$ 170,5 juta. Laba Kotor Perseroan juga meningkat sebesar 15,7% secara YoY menjadi US\$ 40,9 juta dari pencapaian tahun 2020 sebesar US\$ 35,3 juta.

Di sisi lain, PMMP mampu mencetak laba operasi sebesar US\$ 19,4 juta pada tahun 2021, menurun sebesar 9,9% dibandingkan dengan laba operasi Perseroan tahun 2020 sebesar US\$ 21,5 juta. Selanjutnya, PMMP mencatatkan Laba Bersih sebesar US\$ 9,3 juta pada tahun 2021 atau turun sebesar 13,0% dibandingkan dengan laba bersih Perseroan tahun 2020 sebesar US\$ 10,6 juta.

Total penjualan Cooked Shrimp tahun 2021 mencapai US\$ 101,8 juta, meningkat sebesar 15,2% YoY dari pencapaian tahun 2020 sebesar US\$ 88,3 juta. Selanjutnya, total penjualan Value Added Shrimp tahun 2021 mencapai US\$ 39,2 juta, meningkat sebesar 37,7% YoY dari pencapaian tahun 2020 sebesar US\$ 28,4 juta. Sebaliknya, total penjualan Raw Shrimp tahun 2021 mencapai US\$ 34,6 juta, menurun 35,6% YoY dari pencapaian tahun 2020 sebesar US\$ 53,7 juta.

Total aset Perseroan pada 2021 naik menjadi US\$ 268 juta dibandingkan dengan posisi akhir 2020 sebesar US\$ 248 juta. Total ekuitas Perseroan juga meningkat dari US\$ 73,6 juta menjadi US\$ 64,8 juta. Total liabilitas Perseroan meningkat menjadi US\$ 195 juta pada akhir 2021 dari posisi akhir 2019 sebesar US\$ 183 juta.

Q:

Apa penyebab turunnya marjin profitabilitas Perseroan pada tahun 2021?

A:

Penurunan profitabilitas Perseroan terutama di laba operasi dan laba bersih disebabkan oleh melonjaknya biaya pengiriman dan logistik akibat adanya kelangkaan kontainer selama tahun 2021. Total biaya pengiriman Perseroan meningkat secara signifikan tahun lalu, yakni sebesar 95,0% YoY. Hal ini yang menyebabkan Laba Operasi Perseroan sedikit tergerus selama tahun 2021. Hal ini juga menyebabkan Laba Bersih Perseroan juga tergerus pada tahun 2021, walaupun Perseroan mampu menurunkan beban bunga dari US\$ 8,9 juta pada tahun 2020 menjadi US\$ 8,5 juta pada tahun 2021.

Q:

Berapa target kenaikan penjualan dan laba bersih yang ditetapkan oleh PMMP di tahun 2022 ini?

A:

Proyeksi Perseroan sampai akhir tahun 2022, Perseroan mampu meningkatkan penjualan sebanyak 12 – 13%, menjadi sekitar 22.000 ton, dengan target penjualan di sekitar USD 200 juta, dengan pencapaian laba bersih sekitar sebesar USD 11 – 12 juta.

Q:

Bagaimana prospek pasar untuk Value Added products? Untuk tahun 2022 ini, berapa besar kontribusinya ke penjualan?

A:

Kontribusi penjualan produk Value Added diproyeksikan mencapai sekitar 33% untuk tahun 2022 dan 38% untuk tahun berikutnya.

Q:

Dengan adanya inflasi di Amerika Serikat dan kemungkinan adanya resesi, apakah Perseroan melihat kemungkinan adanya penurunan permohonan permintaan produk? Bagaimana cara mengantisipasinya?

A:

Perseroan masih akan terus memfokuskan penjualan pada produk – produk Value Added dan Cooked Shrimp yang demannya cenderung lebih stabil dibandingkan produk – produk Commodity yang demannya masih belum stabil dan harganya masih kompetitif karena untuk produk Commodity tersebut, India, Ecuador, dan negara – negara lain masih bisa memproduksi. Sedangkan untuk produk – produk Value Added sendiri, supplynya sedikit, permintaannya. lebih stabil, dan harganya masih sangat kompetitif, sehingga profitabilitas Perseroan masih belum terdampak akibat resesi.

Selain itu, Perseroan berpendapat bahwa inflasi ini masih sesuatu yang awam terjadi di perekonomian, tidak seperti di pandemi tahun lalu, dimana Perseroan belum pernah menghadapi pandemi sebelumnya, namun Perseroan mampu melewatinya. Sedangkan inflasi ini memang sedikit abnormal kenaikannya, namun ini merupakan hal awam di industri.

Perseroan juga akan terus memperluas jaringan penjualan, menambah pelanggan baru, serta menerapkan pendekatan marketing yang agresif dengan mengikuti pameran-pameran seafood baik di dalam negeri maupun di luar negeri.

Belum lama ini, Perseroan turut menghadiri Seafood Expo North America yang diadakan di Boston Convention and Exhibition Center, Boston, Amerika Serikat pada bulan

Maret 2022 lalu. Perseroan menggunakan kesempatan ini untuk mengenalkan produk-produk milik perseroan kepada para pelaku industri *aquaculture* di seluruh dunia, terutama di Amerika Serikat.

Selain itu, Perseroan akan mengikuti pameran Food and Beverage Trade Exhibition yang diselenggarakan oleh Food & Hotel Indonesia (FHI) pada 26 – 29 Juli 2022 di JI Expo Kemayoran dengan tujuan untuk lebih mengenalkan produk Perseroan pada pasar domestik, yakni Ebinoya kepada para pelaku industri food and beverage di Indonesia.

Terakhir, sampai dengan Juni 2022, Perseroan juga telah mulai menambah pasar ekspor baru, yakni di Korea Selatan dengan produk yang dijual lebih berfokus kepada Cooked Shrimp dan Value Added Shrimp.

Q:

Rencana Rights Issue Perseroan?

A:

Right Issue Perseroan ditargetkan akan berlangsung di akhir tahun 2022 atau awal tahun 2023 untuk membiayai pembangunan pabrik ke-9 Perseroan. Pabrik ke-9 Perseroan kami targetkan mampu beroperasi secara penuh pada pertengahan tahun, kebutuhan dananya sekitar USD 20 juta, yaitu USD 15 juta untuk pembangunan pabrik ke-9 dan sisanya untuk modal kerja sehingga Perseroan tidak perlu mengambil hutang bank lagi untuk modal kerja.

Pabrik ke-9 milik Perseroan akan berbeda dengan pabrik ke- 8 Perseroan yang dibangun pada tahun lalu. Secara kapasitas, pabrik ini akan dua kali lebih besar dibandingkan dengan pabrik ke-8. Pabrik ke-9 ini akan kami bangun dilengkapi dengan fasilitas cold storage. Rencananya pabrik ke-9 ini akan dibangun di Situbondo, Jawa Timur di komplek Pabrik Perseroan (terintegrasi).

Q:

Apa saja produk milik PMMP yang dipasarkan?

A:

Produk milik Perseroan dibagi menjadi 3 kategori utama, yakni **Raw Shrimp**, **Cooked Shrimp** dan **Value Added Shrimp**.

Kategori **Raw Shrimp** terdiri dari dua produk, yakni:

a. Black Tiger, bersumber dari pulau Borneo bagian utara. Tarakan Black Tiger telah diklaim sebagai udang jenis terbaik di dunia. Udang Black Tiger milik Perseroan berasal dari pertanian udang yang dibudidayakan secara tradisional hadir untuk membuat pernyataan dan tetap setia pada klaimnya.



b. Vannamei, Indonesia merupakan negara kepulauan yang kaya akan sumber daya terutama udang vannamei. Udang kami diproduksi dan dikontrol kualitasnya di bawah praktik akuakultur berkelanjutan - memberikan pasokan kesegaran sepanjang tahun untuk Anda.

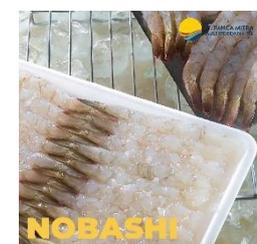


Kategori **Cooked Shrimp**, yakni udang siap makan premium kami yang dimasak sepenuhnya diproduksi dan dibekukan di bawah jaminan kualitas yang paling ketat dan menjalani beberapa pengujian harian untuk memastikan keamanan pangan guna memberi Anda udang segar kualitas restoran ke meja Anda.



Kategori **Value Added Shrimp**, yakni udang yang dikemas dengan konsep *ready-to-cook* dan *ready-to-eat* dengan varian:

- **Breaded Shrimp**, produk udang handmade berlapis tepung roti milik Pserseroan dibuat dengan bahan-bahan impor premium yang tersedia dengan udang Black Tiger atau Vannamei. Kami konsisten untuk mendefinisikan ulang udang "buatan tangan" atau handmade dan menyesuaikan kreasi kami dengan gram, sentimeter, atau bahkan warna roti yang dibutuhkan oleh klien kami.
- **Sushi Ebi Shrimp**, Organik, bebas bahan kimia, dan tampak indah, PMMP secara konsisten mengirimkan Sushi Ebi ke restoran Jepang untuk dijadikan nigiri sushi atau maki sushi.
- **Nobashi Shrimp**, Nobashi Shrimp adalah udang mentah yang dikupas dan diregangkan, dapat disesuaikan menurut panjang dan beratnya. Produk ini umumnya diolah lebih lanjut menjadi tempura, dilapisi tepung roti, atau jenis masakan lain sebelum dikonsumsi.



- **Raw Tempura Shrimp**, udang Nobashi yang diproses selangkah lebih maju. PMMP menggunakan formula pelapis khusus untuk produk tempura agar memastikan kerenyahan saat digoreng.
- **Cooked Shrimp Ring**, terkenal di Amerika Serikat untuk pesta atau pertemuan. Cooked Shrimp Ring disajikan sebagai makanan ringan, siap untuk dimakan bersama saus koktail atau rasa lainnya yang dikemas bersama.
- **Garlic Butter Marinated Shrimp**, udang beku organik dan bebas bahan kimia, mudah dimasak, direndam dengan saus mentega bawang putih. Terkenal di Amerika Serikat.



Q:

Mengapa jumlah *inventory* PMMP cenderung tinggi?

A:

Untuk mencegah resiko fluktuasi harga dan keterbatasan bahan baku, PMMP memiliki strategi untuk membeli bahan baku di muka dari para pemasoknya. Selama tahun 2021, dimana terjadi kelangkaan kontainer, Perseroan yang memiliki keunggulan kompetitif, dengan memiliki fasilitas cold storage sebesar 46.000 ton, mampu mengambil keuntungan dengan menurunkan average raw material cost yang disebabkan adanya bottleneck sehingga menyebabkan adanya penurunan harga raw material akibat terjadinya oversupply.

Selama tahun 2021 sendiri, PMMP telah melakukan efisiensi pada supply chain Perseroan yang bertujuan untuk mengurangi persediaan inventory Perseroan sehingga mampu menurunkan beban pinjaman Perseroan. Per Desember 2021 sendiri, Perseroan mampu mengurangi jumlah persediaan jumlah *raw material* dari USD 125 juta menjadi USD 101 juta, namun adanya kelangkaan kontainer menyebabkan perpindahan *finished goods* Perseroan menjadi sedikit lebih lambat dan menyebabkan kenaikan dari USD 42 juta menjadi USD 68 juta pada tahun 2021.

Perseroan sendiri telah mengimplementasikan sistem manajemen inventory yang baik dan komprehensif untuk memastikan margin yang stabil (perlu diingat bahwa raw material mencapai ~82% dari COGS). Strategi ini berdampak pada turunnya rata – rata harga raw material rata-rata PMMP (dalam USD) selama 3 tahun terakhir cenderung menurun.

Selain itu, *Order book* dan kontrak penjualan PMMP memiliki jangka waktu 6 bulan untuk pembeli Jepang, hingga 12 bulan untuk pembeli eksklusifnya. Sedangkan pembeli dari Amerika Serikat rata-rata memiliki *order book* dan kontrak penjualan hingga 12 bulan yang terbagi dalam beberapa jadwal pengiriman. Oleh karena itu, mengamankan bahan baku untuk

6-12 bulan adalah poin penting, dengan tetap menjaga sistem manajemen inventory untuk menjaga margin profitabilitas yang stabil.

Buyer	Term of Contract
CP Foods – Walmart USA	12 bulan
Eastern Fish – USA	Sampai dengan 12 bulan
Maruha – Japan	3 sampai 6 bulan
Blue Sea – USA	Sampai dengan 12 bulan

Untuk mengamankan kontrak penjualan jangka panjang, beberapa pembeli memang mensyaratkan PMMP untuk menyimpan pasokan bahan mentah yang cukup dan selalu tersedia. Didukung dengan fasilitas cold storage sebesar 46.000 ton, PMMP dapat mengamankan dan menyimpan bahan baku untuk kebutuhan hingga 18 bulan.

Dari perspektif industri, budidaya udang membutuhkan waktu kira-kira 3-4 bulan untuk proses budidaya, dan pasokan *raw material* tidak dapat diimpor seperti yang diregulasikan di Indonesia, oleh karena itu PMMP tidak dapat memesan *raw material* secara massal secara mendadak dan mendapatkan *raw material* tersebut dalam waktu yang singkat.

Persediaan bahan baku yang cenderung tinggi juga disebabkan karena PMMP membangun 1 pabrik baru hampir setiap tahunnya sejak 2015. Oleh karena itu, PMMP cenderung menyimpan bahan baku sehingga setelah pabrik baru siap, maka PMMP dapat mulai memproduksi tanpa khawatir kekurangan pasokan bahan baku. *Inventory days* pada akhirnya akan turun ketika tidak ada lagi pabrik baru dan permintaan meningkat ke tingkat yang sama dengan kapasitas produksi. Inventory yang tinggi ini cukup umum untuk Perusahaan yang berada dalam fase ekspansi.

Q:

Bagaimana strategi PMMP dalam mengatur hutang yang dimiliki Perseroan baik jangka pendek maupun jangka panjang?

A:

Pinjaman Bank PMMP terbagi menjadi 2, yakni ***Pinjaman Jangka Pendek*** dan ***Pinjaman Jangka Panjang***. ***Pinjaman Jangka Pendek*** PMMP bertujuan untuk pendanaan modal kerja Perseroan, terutama untuk pembelian *raw material* dan *supporting material*. Hal

ini dilakukan guna mendukung penjualan ekspor Perseroan yang sebagian besar memiliki sifat kontrak jangka panjang, berkisar 6-12 bulan. Sedangkan ***Pinjaman Jangka Panjang*** kami bertujuan untuk pendanaan investasi kami sebelumnya.

Adapun sumber pendanaan yang kami gunakan untuk pelunasan pinjaman ini adalah arus kas internal Perseroan, dimana hal ini dapat dilihat pada Laporan Arus Kas yang terdapat pada Laporan Keuangan Perseroan per 31 Desember 2021.