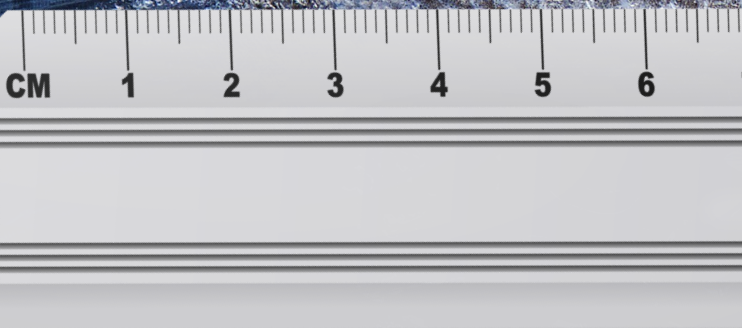




# Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor

Editor: Zamroni Salim



**Standardisasi  
Produk Perikanan  
dan Olahannya  
dalam Penguatan  
Pasar Ekspor**

Dilarang mereproduksi atau memperbanyak seluruh atau sebagian dari buku ini dalam bentuk atau cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

© Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang No. 28 Tahun 2014

*All Rights Reserved*

# **Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor**

**Editor: Zamroni Salim**

LIPI Press

© 2016 Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)  
Pusat Penelitian Ekonomi

Katalog dalam Terbitan (KDT)  
Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor/Zamroni  
Salim (Ed). – Jakarta: LIPI Press, 2016.  
xx + 169 hlm.; 14,8 x 21 cm

ISBN 978-979-799-855-4

1. Standardisasi

2. Produk Perikanan

338.372 7

*Copy editor* : M. Sidik Nugraha  
*Proofreader* : Sarwendah Puspita Dewi dan Martinus Helmiawan  
*Penata Isi* : Siti Qomariyah dan Prapti Sasiwi  
*Desainer sampul* : Rusli Fazi

Cetakan pertama : September 2016



Diterbitkan oleh:

LIPI Press, anggota Ikapi

Jln. Gondangdia Lama 39, Menteng, Jakarta 10350

Telp. (021) 314 0228, 314 6942. Faks. (021) 314 4591

*E-mail*: [press@mail.lipi.go.id](mailto:press@mail.lipi.go.id)

*Website*: [lipipress.lipi.go.id](http://lipipress.lipi.go.id)

 LIPI Press

 @lipi\_press

PENGANTAR PENERBIT .....	xi
KATA PENGANTAR .....	xiii
PRAKATA .....	xvii
BAB I STANDARDISASI DAN MANFAATNYA BAGI PEREKONOMIAN	
<i>Zamroni Salim</i> .....	1
BAB II POTENSI PERIKANAN DAN PERANANNYA BAGI PERTUMBUHAN EKONOMI LOKAL DAN NASIONAL	
<i>Achsanah Hidayatina</i> .....	11
BAB III STANDARDISASI DAN DAYA SAING EKSPOR PRODUK PERIKANAN	
<i>Zamroni Salim</i> .....	33
BAB IV KEBIJAKAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN DI NEGARA TUJUAN EKSPOR DAN AKSES PASAR: STUDI KASUS JEPANG	
<i>Nurlia Listiani dan Sukarna Wiranta</i> .....	57
BAB V PERIKANAN INDONESIA: KAJIAN POTENSI PASAR DAN KEBIJAKAN STANDARDISASI DI EROPA DAN AMERIKA SERIKAT	
<i>Umi Karomah Yaumidin</i> .....	75

BAB VI KEBIJAKAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN: STUDI KASUS PERUSAHAAN PERIKANAN TUNA DI KENDARI <i>Diah Setiari Subodo</i> .....	103
BAB VII AKSELERASI EKSPOR GURITA DAN IKAN TERI MELALUI KEBIJAKAN STANDARDISASI: STUDI KASUS PERUSAHAAN PERIKANAN DI KENDARI <i>Nurlia Listiani</i> .....	137
BAB VIII STRATEGI PENGUATAN PASAR EKSPOR PRODUK PERIKANAN DAN OLAHANNYA <i>Zamroni Salim</i> .....	159
INDEKS.....	165
BIODATA PENULIS .....	167

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Model <i>Performance, Vision and Strategy</i> (PVS).....	6
Gambar 1.2	Alur Standardisasi Produk Perikanan dan Kebijakan .....	8
Gambar 2.1	Potensi dan Produksi Perikanan Tangkap Tahun 2010 per WPP.....	15
Gambar 2.2	Data Produksi Perikanan Tangkap di Wilayah Indonesia .....	18
Gambar 2.3	Data Produksi Perikanan Budi Daya di Wilayah Indonesia ..	21
Gambar 3.1	Standar dalam Pasar Persaingan .....	41
Gambar 4.1	Ekspor Perikanan Indonesia ke Jepang, Volume (Ton) .....	59
Gambar 4.2	Persentase volume Udang Impor berdasarkan Negara Asal, Tahun 2010.....	64
Gambar 4.3	Prosedur Impor Produk Pangan ke Jepang .....	70
Gambar 5.1	Volume dan Nilai Produksi Ikan di Indonesia 2007–2011 ...	77
Gambar 5.2	Peta Tingkat Eksploitasi Sumber Daya Ikan di Wilayah Pengelolaan Perikanan Republik Indonesia .....	78
Gambar 5.3	Statistik Ekspor-Impor Produk Perikanan Amerika Serikat pada 2000–2010 .....	82
Gambar 5.4	Ekspor Produk Perikanan dari PPS Kendari, 2011 .....	85
Gambar 5.5	Skema Penerapan HACCP di Uni Eropa .....	93
Gambar 6.1	Pelabuhan Utama Penangkapan Tuna di Indonesia.....	107
Gambar 7.1	Volume Ekspor Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2011(Ton/bulan).....	141



Gambar 7.2	Nilai Ekspor Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2011 (USD/bulan).....	141
Gambar 7.3	Tahapan Pengolahan Gurita Beku.....	146
Gambar 7.4	Pengolahan Ikan Teri .....	149

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Estimasi Potensi Sumber Daya Ikan.....	16
Tabel 2.2	Potensi, Produksi, dan Tingkat Pemanfaatan Sumber Daya Ikan di Perairan Laut Indonesia.....	17
Tabel 2.3	Potensi Lahan Budi Daya dan Tingkat Pemanfaatan.....	19
Tabel 2.4	Potensi Budi Daya Sulawesi Tenggara.....	21
Tabel 2.5	Kontribusi Subsektor Perikanan terhadap Sektor Pertanian dan Total PDB atas Harga Konstan Tahun 2004–2009 (Miliar Rupiah).....	23
Tabel 2.6	Kontribusi Ikan terhadap Pasokan Protein (Gram/Kapita/Hari).....	25
Tabel 2.7	Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi (Ton) Tahun 2008–2009.....	28
Tabel 2.8	Data Jumlah Kapal yang Mendarat di PPS Kendari pada Desember 2015.....	29
Tabel 3.1	Efek dari Standar.....	43
Tabel 3.2	Regulasi Teknis di Beberapa Negara.....	46
Tabel 3.3	Standar dan Sertifikasi yang Berlaku untuk Produk Perikanan.....	47
Tabel 4.1	Perkembangan Volume dan Nilai Ekspor Udang dan Tuna, 2006–2010.....	60
Tabel 4.2	Nilai Impor Komoditas Tuna berdasarkan Jenis, 2007–2010 ...	62
Tabel 4.3	Jenis Impor Komoditas Tuna berdasarkan Negara Asal, 2010.....	63

Tabel 4.4	Standar Wajib Produk Impor Perikanan ke Jepang .....	68
Tabel 5.1	Nilai Ekspor Produk Perikanan Indonesia di Dunia Tahun 2010.....	81
Tabel 5.2	HACCP yang harus dipenuhi Ekspertir ke Amerika.....	90
Tabel 5.3	Tingkat Pengenaan Pajak dan Tarif Produk Udang .....	95
Tabel 6.1	Volume dan Nilai Ekspor Tuna Indonesia, 2001–2010.....	107
Tabel 6.2	Volume dan Nilai Ekspor Tuna Indonesia ke Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa, 2010 .....	111
Tabel 6.3	Perkembangan Standar Mutu Tuna berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) .....	115
Tabel 6.4	Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan—Tuna Segar.....	117
Tabel 6.5	Produksi Ikan Menurut Jenis di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2007–2011 .....	120
Tabel 7.1	Produksi Ikan Teri dan Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2006–2011 (Ton) .....	139
Tabel 7.2	Jumlah Produksi Ikan Teri Perusahaan X di Kendari.....	142
Tabel 7.3	Standar Mutu Gurita untuk Pengolahan.....	144
Tabel 7.4	Syarat Mutu dan Keamanan Ikan Teri .....	147

## PENGANTAR PENERBIT

Sebagai penerbit ilmiah, LIPI Press mempunyai tanggung jawab untuk menyediakan terbitan ilmiah yang berkualitas. Penyediaan terbitan ilmiah yang berkualitas adalah salah satu perwujudan tugas LIPI Press untuk ikut serta dalam mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan dalam pembukaan UUD 1945.

Bunga rampai berjudul *Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor* mengulas tentang standar yang biasa diterapkan oleh industri perikanan nasional maupun negara tujuan ekspor, seperti Jepang, Amerika dan Eropa. Kebijakan standar ini dimaksudkan untuk meningkatkan kapasitas ekspor sekaligus sebagai upaya untuk melindungi pasar dan konsumen dalam negeri dari produk-produk perikanan yang tidak sesuai dengan standar.

Melalui buku ini, pembaca akan disuguhi berbagai macam informasi menarik terkait dunia industri perikanan nasional (khususnya di daerah Sulawesi Tenggara) serta bagaimana pelaku industri perikanan dalam menghadapi peluang ekspor produk perikanan dan olahannya. Kendala apa saja yang dihadapi turut pula diulas dalam buku ini.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penerbitan buku ini.

LIPI Press



## KATA PENGANTAR

Sektor perikanan merupakan satu dari dua sektor terpenting selain pertanian, demikian setidaknya-tidaknya menurut Peter Boomgaard, seorang sejarawan Belanda penganut mazhab *New Economic Historian*. Dikatakan demikian karena sektor tersebut mampu memberi sumbangan yang cukup signifikan bagi pendapatan nasional (Hindia Belanda). Investasi pada usaha penangkapan ikan laut cukup bergairah dan armada penangkapan ikan lepas pantai setiap saat terus bertambah meskipun usaha tersebut merupakan usaha yang padat modal. Faktor utamanya adalah terintegrasinya sektor perikanan dan ekonomi nelayan ke dalam sistem ekonomi yang lebih luas, yang terjadi sebagai akibat yang tidak diperkirakan sebelumnya dari diterapkannya kebijakan *pacht system*. Dengan adanya kebijaksanaan tersebut, ketersediaan, kualitas, dan harga ikan relatif terjaga. Akibatnya, pendapatan per kapita nelayan lebih lanjut cukup tinggi, mencapai sekitar 24,9 sen, jauh lebih tinggi dibandingkan pendapatan per kapita petani yang pada waktu bersamaan hanya sekitar 19,3 sen. Demikianlah keadaan tersebut berlangsung setidaknya sampai pertengahan paruh kedua abad ke-19.

Dewasa ini, nelayan dianggap sebagai kelompok masyarakat yang berpendapatan per kapita paling rendah dan lebih rendah

dibandingkan pendapatan per kapita petani. Anggapan ini tampaknya cukup beralasan, mengingat pendapatan nelayan terus mengalami kemerosotan sejak pergantian abad yang lalu, yang pada waktu itu pendapatan per kapita per hari nelayan hanya sekitar 15,4 sen. Sementara itu, pendapatan per kapita per hari seorang petani pada waktu yang sama telah meningkat menjadi sekitar 22,5 sen. De-industrialisasi sektor perikanan yang terjadi saat itu dianggap sebagai faktor utamanya. Dengan terjadinya de-industrialisasi, produksi ikan terganggu, kualitas produk perikanan merosot, harga ikan jatuh, dan pendapatan nelayan sebagai akibat lebih lanjut mengalami kemerosotan pula. Keadaan seperti ini tampaknya belum dapat teratasi secara memuaskan sampai sekarang. Ketersediaan dan standardisasi hasil tangkapan ikan serta produk-produk olahannya tampaknya menjadi hal yang penting untuk mengentaskan masalah rendahnya pendapatan dan kemiskinan nelayan.

Di kantong-kantong komunitas tertentu dengan caranya masing-masing, nelayan secara berkelanjutan mampu menjaga ketersediaan dan kualitas ikan yang mereka hasilkan dan mereka hidup pada tataran ekonomi yang cukup baik. Komunitas nelayan di Tanjung Pandan (Bengkulu) dan di Karang Song (Indramayu) merupakan beberapa contohnya. Mekanisme tertentu yang dikembangkan oleh nelayan Tanjung Pandan dalam menjaga kualitas ikan sehingga layak diekspor dapat mendorong terintegrasinya perekonomian mereka ke dalam sistem ekonomi pasar dan tingginya pendapatan nelayan serta memungkinkan mereka mampu menjadikan daerah komunitas mereka bagaikan kota minapolitan. Berbagai sektor usaha dapat berkembang di tempat itu dan saling menunjang. Sistem koperasi yang homogen dari kelompok nelayan pemilik kapal yang dikembangkan nelayan Karang Song menjadikan mereka mampu menstandarkan kualitas dan harga ikan yang mereka hasilkan, dan dengan itu, mereka berkesempatan menikmati harga ikan yang jauh lebih tinggi dan pendapatan yang lebih baik. Dua daerah tersebut hanyalah seba-

gai contoh komunitas nelayan yang makmur dan berpendapatan tinggi. Tentu saja masih terdapat sejumlah daerah lain yang memiliki keunggulan sebagaimana dua daerah tersebut. Dengan demikian, stabilitas produk, baik kualitas maupun kuantitasnya, dan standardisasi terhadap produk-produk tersebut merupakan aspek-aspek penting yang dapat mendorong perkembangan sektor perikanan dan perekonomian nelayan.

Standardisasi kualitas produk perikanan yang diangkat dalam buku hasil penelitian Pusat Penelitian Ekonomi (P2E)–LIPI yang berjudul *Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor* dengan demikian mempunyai nilai strategis. Tidak saja untuk pengembangan kebijakan ke arah industrialisasi usaha perikanan, tetapi nilai strategis tersebut juga berkaitan dengan usaha untuk meningkatkan ekspor produk perikanan, melindungi pasar dalam negeri, menguatkan perekonomian nelayan, dan melindungi konsumen dari produk-produk yang tidak berkualitas. Analisis kritis yang dikemukakan dalam buku ini, baik yang dilakukan pada tingkat makro maupun pada tingkat mikro, jelas akan memberi pemahaman yang lebih baik tentang permasalahan yang dikemukakan sehingga kebijakan pengembangan sektor perikanan dan pengentasan kemiskinan nelayan dapat dirumuskan secara tepat. Dengan demikian, buku ini merupakan *welcome edition*, tidak saja karena sumbangannya terhadap kebijakan pembangunan, tetapi juga sumbangannya terhadap khazanah keilmuan kita.

Jakarta, November 2015

Masyhuri

Peneliti senior pada Puslit Ekonomi-LIPI





Buku ini menguraikan dan menganalisis produk perikanan dan standar yang ada, baik di Indonesia (melalui SNI) maupun standar yang dipakai di dunia internasional, termasuk yang diterapkan oleh masing-masing negara tujuan. Beberapa standar yang berlaku di negara tujuan ekspor produk perikanan Indonesia juga dianalisis, seperti Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa.

Standar merupakan salah satu komponen dasar bagi suatu produk, khususnya produk perikanan, dalam menembus pasar ekspor. Dalam arti bahwa ketidakmampuan menembus pasar ekspor diakibatkan oleh ketidakmampuan dalam memenuhi standar produk perikanan. Rendahnya kemampuan dalam melakukan penetrasi pasar ekspor disebabkan, salah satunya, oleh masalah standar. Dengan kata lain, apabila mampu memenuhi standar yang diminta oleh pasar internasional, industri perikanan di Indonesia akan mampu memenangi persaingan di pasar global.

Industri perikanan sebagai pihak sentral dalam upaya pemenuhan standar dihadapkan pada pasar internasional yang memiliki standar yang berbeda antarnegara. Analisis dalam buku ini lebih dititikberatkan pada pasar luar negeri (ekspor). Dalam buku ini, berbagai analisis didasarkan pada kondisi riil perikanan untuk mengetahui secara praktis kegiatan industri produk peri-

kanan Indonesia. Data diperoleh dari studi literatur dan survei. Untuk survei, kajian yang dilakukan untuk menyusun buku ini dilakukan di Provinsi Sulawesi Tenggara (Sultra). Sulawesi Tenggara dikenal sebagai daerah yang kaya akan hasil laut, namun masih menyimpan berbagai permasalahan, khususnya yang menyangkut diversifikasi produk hasil laut, standar, dan terbatasnya proses industri serta mutu produk perikanan. Beberapa kawasan potensial dengan hasil lautnya adalah Kendari, Wakatobi, Kota Bau-bau, Konawe, dan Konawe Selatan.

Model analisis yang dipakai adalah model *Model Performance, Vision and Strategy* (PVS). Model PVS ini merupakan model yang dikembangkan oleh Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA) tahun 2008. Model PVS ini digunakan untuk mengkaji kesiapan para *stakeholders* industri produk perikanan dalam memenuhi persyaratan standar, khususnya yang menyangkut *Sanitary dan Phytosanitary* (SPS).

Buku ini diawali dengan membahas standar secara umum sebagai salah satu cara dalam menembus pasar ekspor yang diuraikan dalam Bab I. Dalam bab ini juga diuraikan peranan standar bagi suatu perekonomian dan bagaimana standar bisa dijadikan sebagai suatu kebijakan untuk menembus pasar ekspor. Model analisis PVS juga diuraikan dalam bab ini.

Bab II membahas mengenai potensi perikanan Indonesia, baik perikanan tangkap maupun perikanan budi daya serta bagaimana peranannya terhadap perekonomian lokal dan nasional. Gambaran potensi dan peranan sektor perikanan dalam perekonomian lokal dan nasional penting untuk dikemukakan sebagai bahan perencanaan bagi kebijakan peningkatan pemanfaatan sektor perikanan ke depan.

Dalam Bab III dibahas mengenai standardisasi secara umum, CODEX Alimentarius dan keterkaitannya dengan standar lain dalam produk perikanan, bagaimana analisis standar dalam hubungannya dengan perdagangan internasional termasuk faktor

pendorong munculnya standar dan standardisasi produk perikanan Indonesia.

Bab IV menganalisis berbagai peraturan kebijakan standardisasi, khususnya untuk produk perikanan dan olahannya yang diekspor oleh Indonesia ke Jepang. Para eksportir harus dapat mengikuti standar yang diterapkan oleh setiap negara tujuan ekspor apabila produknya ingin tetap laku di pasaran internasional. Hal tersebut juga harus didukung oleh adanya sertifikasi seperti HACCP. Setiap negara tujuan ekspor memiliki peraturan standardisasi produk impor yang berbeda.

Bab V membahas potensi pasar ekspor perikanan Indonesia untuk tujuan Eropa dan Amerika di tengah menurunnya permintaan perikanan laut di kedua negara tersebut dan kondisi *over-eksploitasi* yang semakin parah. Bab ini juga membahas penerapan standardisasi di kedua negara tujuan ekspor tersebut yang dapat memengaruhi kinerja ekspor perikanan Indonesia. Dalam bab ini juga dibahas respons Pemerintah Indonesia dalam meningkatkan volume ekspor perikanan dan juga memenuhi berbagai standardisasi produk perikanan yang disyaratkan oleh Eropa dan Amerika Serikat.

Bab VI membahas masalah kebijakan standar dengan mengambil studi kasus produk perikanan tuna di Kendari (Sulawesi Tenggara). Negara-negara pengimpor produk perikanan cenderung menetapkan standar keamanan pangan yang ketat bagi produk perikanan yang masuk ke wilayah mereka, terutama untuk produk dari negara berkembang. Halangan tersebut berupa *Technical Barrier to Trade* (TBT) dan *Sanitary and Phytosanitary Agreement* (SPS).

Bab VII membahas standardisasi yang dilakukan oleh para pelaku usaha perikanan, khususnya gurita dan ikan teri di Kota Kendari, Sulawesi Tenggara. Bab ini mendiskusikan berbagai standar yang sudah diterapkan dan sejauh mana standar tersebut diterapkan oleh perusahaan untuk meningkatkan ekspor gurita

dan ikan teri di daerah. Permasalahan dan tantangan ke depan untuk memperluas akses pasar internasional juga diulas dalam bab ini.

Bab VIII merupakan bab terakhir dan menjadi benang merah dari buku ini. Bab ini menggarisbawahi bahwa standarisasi produk perikanan menjadi isu penting yang harus diperhatikan oleh Pemerintah Indonesia untuk meningkatkan ekspor sekaligus melindungi pasar dalam negeri. Strategi penguatan pasar dilakukan dengan memperketat pengawasan dan pengujian mutu dan membangun sistem ketelusuran (traceability system). Selain itu, untuk meningkatkan daya saing industri perikanan, peran pemerintah (pusat dan daerah) sangat penting untuk ikut mendorong kesiapan stakeholders yang ada dalam memenuhi standar yang diminta oleh negara tujuan ekspor.

# BAB I

## STANDARDISASI DAN MANFAATNYA BAGI PEREKONOMIAN

Zamroni Salim

Sektor perikanan merupakan sektor yang strategis bagi perekonomian nasional. Namun selama ini, sektor ini belum dikembangkan dengan cukup baik. Padahal ada tiga peranan sektor perikanan bagi perekonomian, yaitu 1) berkontribusi pada produk domestik bruto/*gross domestic products* (GDP), 2) sumber protein hewani untuk peningkatan gizi masyarakat, 3) penyedia lapangan kerja. Dengan peranan tersebut, sudah selayaknya sektor ini ditangani dengan baik.

Di berbagai negara berkembang, pasokan ikan tangkap sebagian besar berasal dari perusahaan menengah dan kecil. Namun, perusahaan menengah kecil ini sering mengalami masalah ketidakteraturan maupun keberlanjutan hasil tangkapan mereka. Di Indonesia, cuaca dan keterbatasan alat tangkap merupakan hambatan bagi mereka untuk memasok pasar karena tingginya permintaan pasar (baik ekspor maupun domestik).

Salah satu wilayah timur Indonesia dengan potensi perikanan yang besar (ikan pelagis besar dan kecil) adalah Sulawesi Tenggara. Daerah habitat ikan-ikan tersebut juga berada di Teluk Tolo, Laut Banda, Perairan Teluk Tomini, Laut Maluku, Laut Halmahera, Laut Seram, dan Teluk Berau. Secara total berdasarkan data KKP (2015), Sulawesi menjadi pulau dengan produksi perikanan

tangkap sebesar 1.221.190 ton pada tahun 2015, meningkat sebesar 19% dari tahun 2013 yang nilainya hanya sebesar 1.023.580 ton. Dua provinsi di Sulawesi yang mempunyai sumbangan terbesar adalah Sulawesi Utara dan Sulawesi Tenggara. Pada tahun 2013, masing-masing menyumbang sebesar 24% dan 23% terhadap produksi perikanan tangkap di Sulawesi.<sup>1</sup>

Data Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari menunjukkan bahwa tangkapan tuna di wilayah ini relatif besar dibandingkan ikan jenis lainnya, tetapi pada tahun 2011 (dan berlanjut pada tahun 2012) jumlah tangkapan tuna mengalami penurunan. Menurunnya tangkapan tuna disebabkan oleh faktor yang terkait dengan rendahnya teknologi penangkapan yang digunakan, termasuk faktor cuaca, dan hal lain terkait skala naiknya harga bahan bakar.

Dari sejumlah negara tujuan ekspor tuna Indonesia, Uni Eropa mempunyai persyaratan paling tinggi dalam hal standar. Jika persyaratan standar di Eropa dapat dipenuhi, Indonesia akan dengan mudah menembus pasar potensial lain, misalnya Jepang. Pemerintah Jepang merupakan salah satu mitra dagang utama Indonesia. Kedudukan Jepang sebagai tujuan ekspor komoditas perikanan dari Indonesia memang tergolong sangat besar. Biasanya, Indonesia mengekspor tuna dan udang ke sana. Negara matahari terbit itu dikenal sebagai pasar yang mempunyai persyaratan yang tinggi. Para eksportir Indonesia diharapkan dapat memahami dan menerapkan konsep standarisasi yang diterapkan oleh Pemerintah Jepang sehingga akses pasar ekspor ke sana akan semakin terbuka bagi Indonesia. Merujuk pada hal ini, masalah standarisasi produk perikanan menjadi penting.

Buku ini membahas kemampuan industri produk perikanan dan olahan Indonesia dalam memenuhi standar internasional yang dipersyaratkan oleh negara tujuan ekspor. Uraian dimulai dengan

---

<sup>1</sup> Sulawesi sendiri di tahun 2013 menyumbang sekitar 17% dari total produksi perikanan tangkap nasional yang besarnya mencapai 5.863.170 ton (KKP, 2015).

melihat standardisasi produk secara internasional yang sesuai dengan aturan Organisasi Perdagangan Dunia (WTO), yang mengacu pada standar yang ada (*CODEX Alimentarius*—dalam bahasa Latin berarti “*Food Code*”). Dibahas juga bagaimana standar ini diberlakukan di Indonesia untuk produk perikanan dan olahannya serta kendala dan tantangan yang dihadapi oleh perusahaan dan para pengambil keputusan.

Kajian tentang standardisasi produk perikanan dilakukan di Sulawesi Tenggara yang merupakan Koridor Ekonomi Empat sesuai dengan MP3EI dengan fokus pada perikanan. Sulawesi Tenggara dikenal sebagai daerah yang kaya akan hasil laut, tetapi masih menyimpan berbagai permasalahan, khususnya yang menyangkut pada diversifikasi produk hasil laut, standar terbatasnya proses industri dan mutu produk perikanan. Beberapa kawasan yang potensial dengan hasil lautnya adalah Kendari, Wakatobi, Kota Bau-bau, Konawe, dan Konawe Selatan.

Kajian ini dilakukan untuk melihat kemampuan produk perikanan dan olahannya dalam memenuhi standar internasional yang dipersyaratkan oleh negara tujuan ekspor. Oleh karena itu, kajian ini dimulai dengan melihat standardisasi produk secara internasional yang sesuai dengan WTO, dengan mengacu pada standar yang ada (*CODEX Alimentarius*).

## **A. STANDARDISASI PRODUK**

Standardisasi produk menjadi isu penting yang harus diperhatikan oleh Indonesia untuk meningkatkan ekspor sekaligus untuk melindungi pasar dalam negeri dari persaingan. Selain itu, juga untuk melindungi konsumen dari produk-produk yang tidak sesuai dengan standar kesehatan (Salim & Munadi, 2014). Selama ini negara-negara maju mempunyai kepedulian yang lebih tinggi dibandingkan negara berkembang pada umumnya dalam hal standardisasi produk, terutama produk makanan dan olahannya (Eggert & Grecker, 2009).



Sesuai dengan Article 20 *The General Agreement on Tariffs and Trade* (GATT)-World Trade Organization, negara anggota WTO diperbolehkan untuk mengambil langkah kebijakan dalam upaya melindungi kesehatan manusia, hewan dan tumbuhan. Meskipun klausul ini melarang perlindungan kesehatan ini sebagai bentuk proteksi terselubung, banyak negara (dipelopori oleh negara maju) menggunakan proteksi kesehatan—khususnya manusia—sebagai bentuk proteksi industri dan pasar dalam negerinya dari persaingan global. Permasalahan standar ini mengemuka terutama sejak adanya upaya penurunan hambatan perdagangan khususnya tarif dalam rangka menciptakan perdagangan bebas antarnegara.

Dalam perjanjian yang terkait dengan *Sanitary and Phytosanitary*, negara diperbolehkan untuk menggunakan standar nasional masing-masing, tetapi harus mengacu pada pertimbangan ilmiah. Meskipun demikian, negara anggota WTO diharapkan untuk mengacu pada standar internasional guna menghindari adanya aduan atau tuntutan secara legal dari negara mitra dagang lainnya (yang merasa dirugikan). Negara tertentu juga diperbolehkan untuk menggunakan standar yang lebih tinggi dengan syarat bisa dibuktikan atau mempunyai dasar ilmiah.

## **B. STANDARDISASI BAGI INDONESIA**

Sebagai negara anggota WTO yang menjadi anggota komisi *CODEX Alimentarius* dari WTO/WHO *Food Standard*, sudah semestinya Indonesia bisa melakukan ekspor makanan, khususnya yang berasal dari ikan dan produk olahannya untuk memenuhi pasar ekspor sekaligus memproteksi diri dari produk makanan impor yang tidak memenuhi standar kesehatan. Pemenuhan standar dalam suatu produk yang diperdagangkan bertujuan untuk melindungi kesehatan konsumen dan memastikan adanya praktik yang berkeadilan dalam perdagangan produk makanan dan untuk mengoordinasikan standar produk makanan oleh

negara-negara anggota dan lembaga non-pemerintah yang terkait (*CODEX Alimentarius*, 2003).

Sebagai negara dengan wilayah laut yang sangat luas<sup>2</sup>, Indonesia sangat berkepentingan dalam masalah standardisasi produk perikanan dan olahannya. Meskipun demikian, masalah ini belum bisa diatasi dan standardisasi belum dijalankan dengan baik. Standar yang harus dipenuhi mulai dari bahan baku, proses-basis informasi pasar, pengiriman, sampai dengan produk sampai ke tangan konsumen. Hal-hal lain yang penting untuk dikaji terkait dengan masalah standardisasi ini di antaranya adalah diversifikasi produk hasil laut, standar proses industri, dan peningkatan mutu produk perikanan.

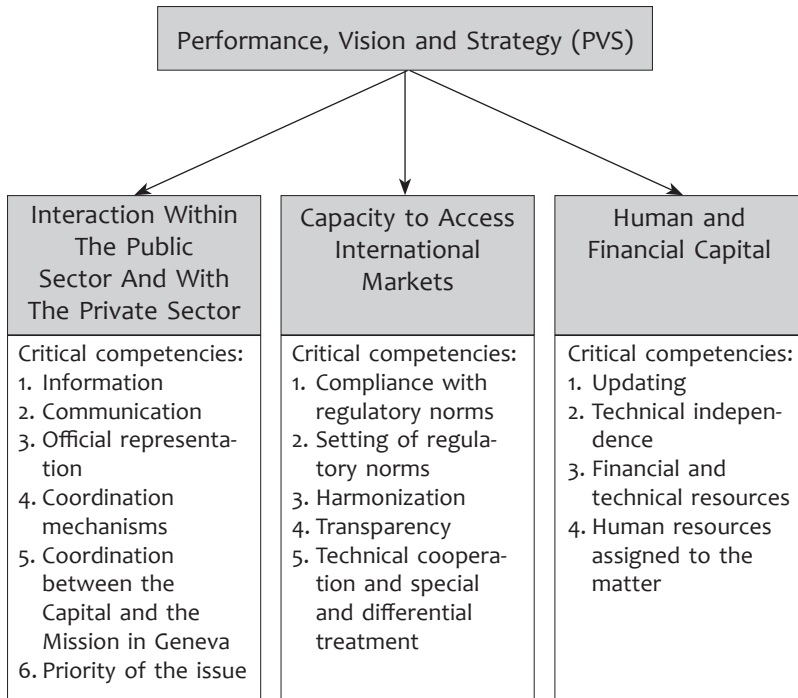
Salah satu penyebab rendahnya kemampuan melakukan penetrasi pasar ekspor adalah masalah kualitas dan standardisasi produk perikanan dan olahannya. Dengan demikian, apabila mampu memenuhi standar yang diminta oleh pasar internasional, industri perikanan di Indonesia akan memenangi persaingan di pasar global.

### ***C. PERFORMANCE, VISION and STRATEGY (PVS)***

Model *Performance, Vision and Strategy* (PVS) diaplikasikan untuk melihat kesiapan *stakeholders* dalam industri pengolahan ikan dalam memenuhi persyaratan terkait dengan *sanitary dan phytosanitary* (SPS). Model PVS ini dikembangkan oleh Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), 2008 (Ledezma, Bolaños dan Peña, 2008). Model ini diadopsi oleh WTO sebagai model yang dipakai untuk melihat kesiapan negara-negara anggota dalam kaitannya dengan *sanitary dan phytosanitary* (WTO, 2011), lihat Gambar 1.1.

---

<sup>2</sup> Indonesia memiliki luas perairan laut 6,34 juta km<sup>2</sup>, terdiri dari laut teritorial 0,28 juta km<sup>2</sup>, luas perairan kepulauan 3,09 juta km<sup>2</sup> dan luas Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) 2,97 juta km<sup>2</sup> (KKP, 2014).



Catatan: Model PVS ini dikembangkan oleh Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), 2008 (Ledezma & Peña, 2008).

**Gambar 1.1** Model *Performance, Vision and Strategy (PVS)*

Berdasarkan pengalaman yang ada, suatu negara yang mampu memenuhi standar dalam SPS Agreement, sukses dalam mengelola tiga komponen dasar berikut ini (Ledezma, & Peña, 2008).

- 1) Adanya interaksi yang baik antara pemerintah (pengambil keputusan) dengan dunia usaha (*private sector*) dalam perumusan kebijakan, program, dan aktivitas.
- 2) Kapasitas (*skill, credibility dan authority*) untuk memperoleh akses pada pasar internasional, sesuai dengan prinsip-prinsip standar internasional yang ada

- 3) Modal manusia dan finansial untuk menjamin bahwa program yang ada bisa dijalankan secara berkesinambungan, baik dilihat dari kemampuan manusia/pengelolanya maupun sumber pembiayaan yang ada.

Instrumen-instrumen tersebut bisa dijadikan dasar untuk menentukan tingkat *performance* dan kapasitas suatu negara/perusahaan dalam mengimplementasikan peraturan yang ada dalam *SPS Agreement* sehingga bisa memperoleh keuntungan yang lebih besar.

## **D. STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN DAN KEBIJAKAN**

Dalam buku ini dibahas bagaimana standar ini diberlakukan di Indonesia untuk produk perikanan dan olahannya termasuk melihat kendala dan tantangan yang mungkin dihadapi oleh perusahaan dan para pengambil keputusan. Sebagai pihak yang sentral dalam upaya pemenuhan standar ini, industri perikanan dihadapkan pada pasar yang mempunyai standar yang berbeda antara dalam negeri dan luar negeri. Meskipun demikian, analisis lebih dititikberatkan pada pasar luar negeri (ekspor). Bagian akhir dari kajian ini adalah ditemukannya strategi kebijakan dan upaya pemanfaatan hasil dengan tujuan untuk lebih meningkatkan akses pasar luar negeri. Urutan yang lebih jelas bisa dilihat dalam Gambar 1.2.

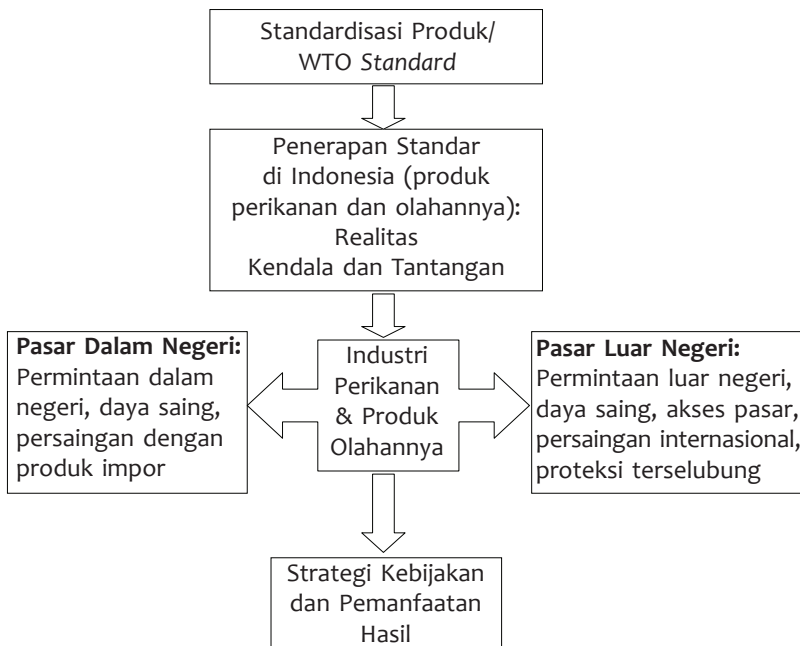
## **E. MANFAAT EKONOMI DARI STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN**

Setelah memenuhi standardisasi produk perikanan dengan mengimplementasikan standar produk sesuai dengan standar internasional yang ada (yang disepakati), perusahaan pengolahan ikan diharapkan mempunyai daya saing yang lebih baik sehingga dapat bersaing di pasar internasional. Proses produksi perikanan dan

olahannya harus mengacu pada standar minimal yang ada sehingga mampu memenuhi permintaan pasar ekspor sekaligus bisa memperluas akses pasar yang ada.

### 1. Dampak Ekonomi Pemanfaatan Hasil

Dengan terpenuhinya standardisasi produk (ikan segar/tangkapan dan olahannya), daya saing produk perikanan akan meningkat di pasar, tidak hanya dalam negeri, tetapi terutama luar negeri yang menjadi target/tujuan ekspor. Manfaat ekonomi yang bisa diperoleh dari tumbuh dan kembangnya industri perikanan tersebut di antaranya adalah penyerapan tenaga kerja, peningkatan nilai tambah industri pengolahan ikan di dalam negeri, peningkatan pendapatan nelayan (juga masyarakat pada umumnya), dan peningkatan kesejahteraan masyarakat secara umum.



**Gambar 1.2** Alur Standardisasi Produk Perikanan dan Kebijakan

## 2. Kontribusi terhadap Sektor Lain

Dengan berkembangnya industri perikanan dan pengolahan serta tumbuhnya pasar ekspor karena adanya peningkatan kualitas dan pemenuhan standarisasi produk ekspor ikan dan olahannya, industri lain yang mempunyai keterkaitan juga turut berkembang. Industri-industri yang mempunyai keterkaitan (*linkages*) di antaranya adalah industri penangkapan ikan, industri pembudidayaan ikan, industri makanan, restoran, industri transportasi, pengepakan (*packaging*), penyimpanan (*storage*), logistik, dan lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- CODEX Alimentarius. (2003). *Code of practice for fish and fishery products*. CAC/RCP 52-2003
- Eggert, Hakan & Greker, M. (2009). Effects of global fisheries on developing countries: Possibilities for income and threat of depletion. Environment for Development Discussion Paper Series, January 2009, EfD DP 09-02.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2014). *Kelautan dan perikanan dalam angka 2013*. Diakses tanggal 30 Januari 2016 dari [http://statistik.kkp.go.id/uploads/buku\\_statistik/file/buku-kpda-2014.pdf](http://statistik.kkp.go.id/uploads/buku_statistik/file/buku-kpda-2014.pdf)
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2015). *Laporan kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan tahun 2014*. KKP: Jakarta.
- Ledezma, E. B. & Peña, A.M.C. (2008). Performance, vision and strategy (PVS): for sanitary and phytosanitary measures: an institutional vision. *Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA)*.
- Salim, Z & Munadi, E. (2014). *Buletin info komoditi prioritas: tuna*. Jakarta: Yayasan Obor.
- World Trade Organization (WTO). (2011). *An overview of tools developed by international organizations to evaluate sanitary and phytosanitary (SPS) Capacity*. 2<sup>nd</sup> Edition, May 2011.



## BAB II

# POTENSI PERIKANAN DAN PERANANNYA BAGI PERTUMBUHAN EKONOMI LOKAL DAN NASIONAL

Achsanah Hidayatina

### A. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan memiliki sekitar 17.504 pulau dengan panjang garis pantai kurang lebih 99.093 km. Sementara itu, luas perairan laut Indonesia mencapai 6,34 juta km<sup>2</sup> yang terdiri dari 0,28 juta km<sup>2</sup> laut territorial, 3,09 juta km<sup>2</sup> perairan kepulauan, dan 2,97 juta km<sup>2</sup> Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Indonesia (KKP, 2014). Indonesia memiliki keanekaragaman sumber daya hayati perairan yang sangat tinggi, salah satunya adalah sumber daya ikan laut dengan potensi produksi lestari yang mencapai 6,5 juta ton per tahun atau sekitar 7,5% dari seluruh potensi lestari ikan laut dunia (KKP, 2013). Masyarakat Indonesia telah memanfaatkan sumber daya tersebut sebagai sumber mata pencaharian, sumber protein hewani, bahan baku industri, dan sarana penyedia lapangan pekerjaan.

Indonesia merupakan negara produsen ikan keenam terbesar di dunia. Potensi hasil tangkapan lautnya mencapai 6,5 juta ton dengan potensi luas areal lahan budi daya seluas 17.323.228 ha, terdiri dari lahan tambak 2.964.331 ha, kolam 541.100 ha, perairan umum 158.125 ha, mina padi 1.536.289 ha, dan luas areal budi daya laut 12.123.383 ha (KKP, 2014). Perkembangan usaha perikanan budi daya dalam dua dekade ini melebihi



produksi perikanan tangkap. Luasnya lahan yang potensial untuk perikanan budi daya meningkatkan hasil produksi perikanan budi daya. Melihat hal itu, bukan tidak mungkin Indonesia bakal menjadi produsen perikanan terbesar di dunia. Namun, besarnya potensi perikanan yang ada pada wilayah perikanan Indonesia ternyata belum dimanfaatkan secara optimal.

Konsumsi ikan per kapita Indonesia relatif masih rendah, hanya 33,86 kg/kapita/tahun pada tahun 2012 (KKP, 2012a). Sementara negara lain, seperti Malaysia, mencapai 56,1 kg/kapita/tahun; Singapura mencapai 48,9 kg/kapita/tahun; dan Filipina mencapai 35,4 kg/kapita/tahun (KKP, 2012a). Dengan demikian, upaya pemanfaatan sumber daya perikanan secara optimal dan lestari mendesak untuk dilakukan. Tujuan utama pemanfaatan sumber daya perikanan tersebut adalah untuk meningkatkan kesejahteraan nelayan/petani ikan dan memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, di samping memperluas lapangan kerja, kesempatan berusaha, dan ekspor untuk menghasilkan devisa negara.

Tuntutan yang sangat mendesak tersebut didasarkan pada potensi sumber daya perikanan Indonesia yang saat ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal. Bahkan, potensi di perairan Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE) Indonesia, khususnya tuna dan cakalang serta ikan pelagis besar lainnya, sering masih lebih dimanfaatkan oleh kapal ikan asing dengan berbagai akibat yang merugikan kepentingan nasional.

Pada bab ini dikemukakan kajian-kajian mengenai potensi perikanan Indonesia, baik perikanan tangkap maupun perikanan budi daya, serta bagaimana peranannya terhadap perekonomian lokal dan nasional. Gambaran potensi dan peranan sektor perikanan dalam perekonomian lokal dan nasional diharapkan dapat menjadi bahan perencanaan bagi kebijakan peningkatan pemanfaatan sektor perikanan ke depan.

## **B. POTENSI PERIKANAN**

Secara garis besar, sumber daya perikanan dapat dimanfaatkan melalui penangkapan ikan (perikanan tangkap) dan budi daya ikan (perikanan budi daya). Sumber daya ikan yang hidup di wilayah perairan Indonesia dinilai memiliki keragaman hayati. Di wilayah perairan laut Indonesia terdapat beberapa jenis ikan bernilai ekonomi tinggi, antara lain tuna, cakalang, udang, tongkol, tengiri, kakap, cumi, udang, lobster, dan ikan-ikan karang seperti kerapu dan baronang.

### **1. Perikanan Tangkap**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009, penangkapan ikan adalah kegiatan untuk memperoleh ikan di perairan yang tidak dalam keadaan dibudidayakan dengan alat atau cara apa pun, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkut, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah dan/atau mengawetkannya.

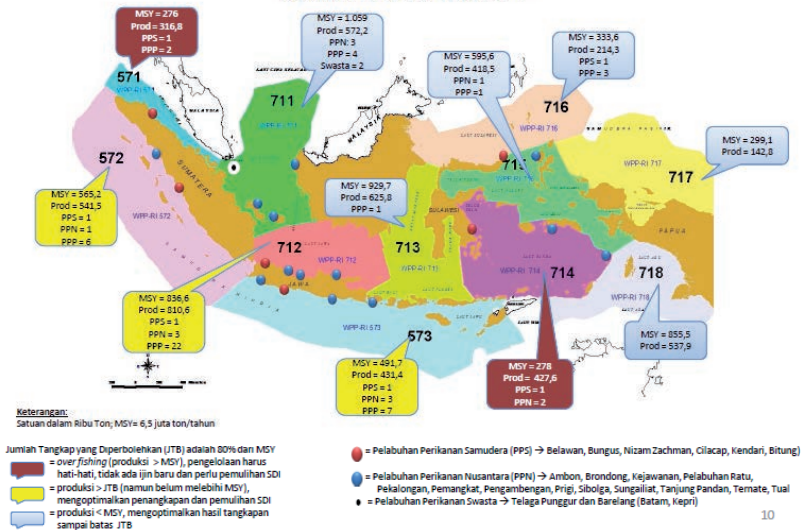
Komoditas sumber daya ikan dapat dikelompokkan ke dalam tiga kelompok besar, yaitu 1) sumber daya ikan *demersal*, yaitu jenis ikan yang hidup di atau dekat dasar perairan; 2) sumber daya ikan *pelagis*, yaitu jenis sumber daya ikan yang hidup di sekitar permukaan perairan; 3) sumber daya udang dan biota laut nonikan lainnya seperti kuda laut (KKP, 2011a).

Indonesia memiliki potensi sumber daya perikanan laut yang cukup besar, baik dari segi kuantitas maupun diversitas. Potensi tersebut tersebar di wilayah pengelolaan perikanan (WPP) Republik Indonesia (RI). WPP RI merupakan sistem pewilayahan pengelolaan perikanan yang dilegalisasi dengan diterbitkannya Permen KP Nomor PER 01/MEN/2009. Berdasarkan peraturan tersebut, 11 WPP, yaitu

- 1) WPP-RI 571 yang meliputi Perairan Selat Malaka dan Laut Andaman;
- 2) WPP-RI 572 yang meliputi perairan Samudera Hindia sebelah barat Sumatra dan Selat Sunda;
- 3) WPP-RI 573 yang meliputi perairan Samudera Hindia sebelah selatan Jawa hingga selatan Nusa Tenggara, Laut Sawu dan Laut Timor bagian barat;
- 4) WPP-RI 711 yang meliputi perairan Selat Karimata, Laut Natuna dan Laut China Selatan;
- 5) WPP-RI 712 perairan Laut Jawa;
- 6) WPP-RI 713 yang meliputi Selat Makassar, Teluk Bone, Laut Flores dan Laut Bali;
- 7) WPP-RI 714 yang meliputi Perairan Teluk Tolo dan Laut Banda;
- 8) WPP-RI 715 yang meliputi Perairan Teluk Tomini, Laut Maluku, Laut Halmahera, Laut Seram dan Teluk Berau;
- 9) WPP-RI 716 yang meliputi Perairan Laut Sulawesi dan sebelah utara Pulau Halmahera;
- 10) WPP-RI 717 yang meliputi perairan Teluk Cendrawasih dan Samudera Pasifik;
- 11) WPP-RI 718 yang meliputi perairan Teluk Aru, Laut Arafura dan Laut Timor Bagian Timur.

Potensi sumber daya ikan laut Indonesia diperkirakan sebesar 6,5 juta ton per tahun. Berdasarkan peraturan internasional yang mengacu pada FAO tahun 1995, jumlah tangkapan yang diperbolehkan adalah sekitar 80% dari potensi tersebut atau sekitar 5,2 juta ton per tahun. Apabila dikelompokkan berdasarkan jenis ikan, potensi sumber daya ikan tersebut terdiri dari 1.145 juta ton ikan pelagis besar, 3.645 juta ton ikan pelagis kecil, 1.452 juta ton ikan demersal, 0,098 juta ton udang, 0,145 juta ton ikan karang, 0,004 juta ton lobster, dan 0,027 juta ton cumi-cumi (KKP, 2011c). Lebih lengkapnya dapat dilihat dalam tabel 2.1.

## POTENSI (MSY) DAN PRODUKSI PERIKANAN TANGKAP TAHUN 2010 PER WPP



Sumber: Bappenas (2014)

**Gambar 2.1** Potensi dan Produksi Perikanan Tangkap Tahun 2010 per WPP

Ikan pelagis besar mayoritas berada di WPP 573, yaitu Samudera Hindia dan WPP 713, yaitu Selat Makassar-Laut Flores. Ikan pelagis kecil banyak terdapat di WPP 711, yaitu Laut China Selatan. Ikan demersal banyak terdapat di WPP 712, yaitu Laut Jawa. Udang banyak terdapat di WPP 718, yaitu Laut Arafuru-Laut Timor. Ikan karang banyak terdapat di WPP 713. Lobster di WPP 573 dan cumi-cumi banyak terdapat di WPP 712.

Tingkat pemanfaatan sumber daya ikan tersebut bervariasi antara wilayah penangkapan dan jenis ikan. Kelompok ikan yang telah mengalami kondisi padat tangkap dan cenderung ke arah lebih tangkap adalah ikan karang konsumsi, udang penaeid.

**Tabel 2.1** Estimasi Potensi Sumber Daya Ikan

No	Kelompok Sumber Daya Ikan	Potensi (ribu ton/thn)
1.	Ikan Pelagis Besar	1.145,4
2.	Ikan Pelagis Kecil	3.645,7
3.	Ikan Demersal	1.452,5
4.	Udang Penaeid	98,3
5.	Ikan Karang Konsumsi	145,3
6.	Lobster	4,8
7.	Cumi-Cumi	28,3
Total Potensi		6.520,1

Sumber : KKP (2011c)

Udang cenderung telah mengalami kondisi lebih tangkap hampir di semua Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP) kecuali di WPP-714 dan WPP-716 yang meliputi Laut Banda dan Laut Sulawesi. Ikan karang konsumsi mengalami kondisi lebih tangkap di perairan Selat Malaka, Laut Jawa, Laut Arafuru, dan Sumadera Hindia. Ikan demersal mengalami kondisi tangkap lebih di perairan Selat Malaka, Selat Makassar, dan Laut Banda. Ikan pelagis kecil mengalami kondisi lebih tangkap di perairan Laut Jawa dan Laut Banda. Ikan pelagis besar mengalami kondisi lebih tangkap di perairan Selat Malaka dan Laut Jawa. Kondisi tangkap lebih ini selain karena tingkat penangkapan yang melampaui potensi lestari sumber daya perikanan, juga disebabkan oleh kualitas lingkungan laut sebagai habitat hidup ikan yang mengalami penurunan atau kerusakan karena pencemaran dan penurunan fisik ekosistem perairan. Namun, secara umum peluang pengembangan usaha penangkapan ikan masih terbuka untuk kawasan timur Indonesia dan perairan lepas pantai, terutama untuk jenis ikan pelagis besar, ikan pelagis kecil, dan ikan demersal.

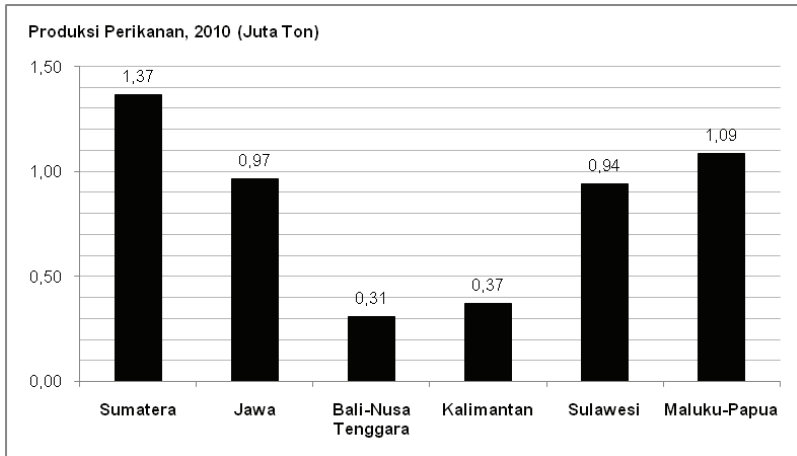
**Tabel 2.2** Potensi, Produksi, dan Tingkat Pemanfaatan Sumber Daya Ikan di Perairan Laut Indonesia

Kelompok Sumber Daya	Wilayah Pengelolaan Perikanan										
	571	572	573	711	712	713	714	715	716	717	718
<b>Ikan Pelagis Besar</b>											
Potensi (1.145,4 ribu/ton)	27,7	164,9	201,4	66,1	55	193,6	104,1	106,5	70,1	105,2	50,9
<b>Ikan Pelagis Kecil</b>											
Potensi (3.645,7 ribu/ton)	143,3	315,1	210,6	621,5	380	605,4	132	379,4	230,9	153,9	468,7
<b>Ikan Demersal</b>											
Potensi (1.452,5 ribu/ton)	82,4	68,1	66,2	334,8	375,2	87,2	9,3	88,8	24,7	30,2	284,7
<b>Udang Penaeid</b>											
Potensi ( 98,3 ribu/ton)	11,4	4,9	5,9	11,9	11,4	4,8	0	0,9	1,1	1,4	44,7
<b>Ikan Karang Konsumsi</b>											
Potensi (145,3 ribu/ton)	5,0	8,9	4,5	21,6	9,5	34,1	32,1	12,5	6,5	8,0	3,1
<b>Lobster</b>											
Potensi (4,8 ribu/ton)	0,4	0,7	1,0	0,4	0,5	0,7	0,4	0,3	0,2	0,2	0,1
<b>Cumi-Cumi</b>											
Potensi (28,3 ribu/ton)	1,9	1,8	2,1	2,7	5	3	0,1	7,1	0,2	0,3	3,4
<b>Total Potensi</b>	272,1	564,4	491,7	1.059	836,6	928,8	278	595,5	333,7	299,2	855,6
<b>(6.520,1 ribu/ton)</b>											

Sumber: KKP (2011c)

Kawasan timur Indonesia, yaitu Koridor Ekonomi Sulawesi dalam MP3EI, menempatkan sektor perikanan sebagai salah satu kegiatan utama. Dilihat dari produksi perikanan di Indonesia berdasarkan sebaran wilayahnya, Koridor Ekonomi Sulawesi merupakan wilayah yang memiliki produksi perikanan laut terbesar keempat di Indonesia (lihat Gambar 2.2)

Provinsi Sulawesi Tenggara mempunyai 2 pulau besar, yaitu Pulau Buton dan Pulau Muna, dan mempunyai 3 gugus kepulauan, yaitu Wakatobi, Tiworo Kepulauan, dan Padamarang. Wilayah perairan lautnya mencapai 72% dari luas wilayah keseluruhan serta memiliki 530 pulau kecil (berpenghuni 83 pulau) dan 20 teluk yang berpotensi untuk pengembangan budi daya laut. Selain itu, terdapat wilayah pesisir dengan panjang pantai  $\pm$  1.740



Sumber: KKP (2010a)

**Gambar 2.2** Data Produksi Perikanan Tangkap di Wilayah Indonesia

km dan memiliki potensi perikanan tangkap, budi daya, dan perairan umum yang besar. Potensi perikanan tangkap di wilayah Kendari, berada di wilayah WPP-RI 714, yaitu di sekitar Teluk Tolo dan Laut Banda dan WPP-RI 715 (KKP, 2011c). Sulawesi Tenggara memiliki potensi sumber daya perikanan, terutama ikan pelagis besar dan ikan pelagis kecil.

## 2. Perikanan Budi Daya

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009, pembudidayaan ikan adalah kegiatan untuk memelihara, membesarkan, dan/atau membiakkan ikan serta memanen hasilnya dalam lingkungan yang terkendali, termasuk kegiatan yang menggunakan kapal untuk memuat, mengangkat, menyimpan, mendinginkan, menangani, mengolah, dan/atau mengawetkannya.

Potensi pengembangan perikanan budi daya dapat dilakukan pada 1) budi daya laut terdiri yang dari budi daya ikan, moluska dan rumput laut; 2) budi daya air payau; 3) air tawar yang ter-

diri dari perairan umum (danau, waduk, sungai, dan rawa), kolam air tawar dan mina padi sawah.

Selain perikanan tangkap, Indonesia juga merupakan produsen perikanan budi daya dunia. Sampai dengan tahun 2007, posisi produksi perikanan budi daya Indonesia di dunia berada pada urutan keempat dengan kenaikan rata-rata produksi per tahun sejak tahun 2003 mencapai 8,79%. Hal ini menyebabkan Indonesia memiliki kesempatan untuk menjadi penghasil produk perikanan terbesar dunia karena kontribusi produk perikanan Indonesia di dunia terus meningkat pada periode 2004–2009 (Putra, 2011).

Potensi perikanan budi daya begitu besar dan salah satu di antaranya adalah potensi budi daya tambak dengan luas areal mencapai 2,9 juta ha. Dari luas areal tersebut, baru dimanfaatkan kurang dari 682 ribu ha atau sekitar 23,5% (KKP, 2011a). Demikian pula lahan budi daya laut yang mencapai lebih dari 12 juta ha, tetapi yang dimanfaatkan baru sekitar 117 ribu ha atau sekitar 0,97% (KKP, 2011a). Lebih lengkapnya dapat dilihat dalam Tabel 2.3.

Produksi perikanan nasional tahun 2010 yang berasal dari kegiatan penangkapan dan budi daya mencapai 11,66 juta ton. Dari total produksi tersebut, perikanan budi daya menyumbang 53,8% terhadap produksi perikanan nasional (KKP, 2011a).

**Tabel 2.3** Potensi Lahan Budi Daya dan Tingkat Pemanfaatan

No.	Jenis Budi Daya	Potensi	Pemanfaatan	Peluang Pengembangan
1.	Tambak	2.963.717	682.857	2.280.860
2.	Kolam	541.100	146.577	394.523
3.	Perairan Umum	158.125	1.390	156.735
4.	Sawah	1.536.289	165.688	1.370.601
5.	Laut	12.545.072	117.649	12.427.423

Sumber: KKP (2011a)



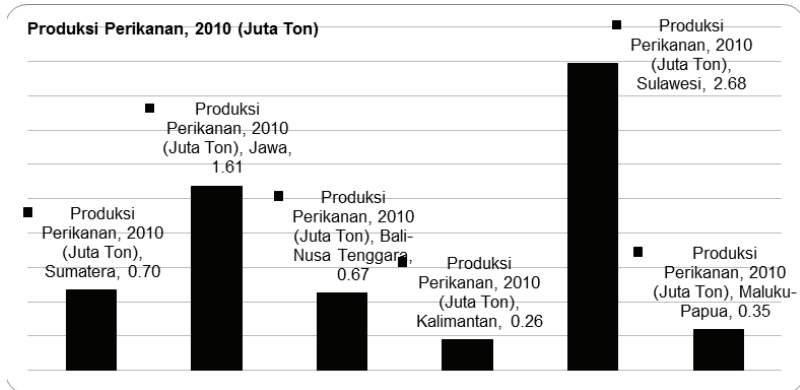
Perikanan budi daya terus berkembang lebih cepat dibandingkan perikanan tangkap dengan kenaikan rata-rata nasional per tahun mencapai 23,6% sejak tahun 2002, sedangkan perikanan tangkap hanya 2,91% (KKP, 2010b). Produksi perikanan budi daya pada tahun 2010 tercatat sebesar 6,2 juta ton dengan nilai Rp63,4 triliun (KKP, 2010b).

Gambar 2.3 menampilkan produksi perikanan budi daya di wilayah Indonesia pada tahun 2010. Total produksi sebesar 6,3 juta ton dan Sulawesi menjadi pulau dengan produksi perikanan budi daya terbesar, yaitu sebanyak 2,68 juta ton atau sekitar 42% dari total produksi nasional (KKP, 2010b).

Dapat dilihat pada Tabel 2.4 bahwa potensi budi daya laut di Sulawesi Tenggara yang dimanfaatkan baru sebesar 13,14%. Perikanan air payau yang telah dimanfaatkan adalah sebesar 31,72%, perikanan air tawar sebesar 5,29% dan perairan umum sebesar 7,88% (KKP, 2011b). Komoditas andalan budi daya Sulawesi Tenggara antara lain meliputi rumput laut, udang windu, udang vaname, bandeng, kerapu, lobster, mutiara, teripang, abalone, ikan lele, ikan nila, ikan mas, ikan hias, dan lobster air tawar (KKP, 2011b).

## C. PERANAN SEKTOR PERIKANAN DALAM PEREKONOMIAN

Sektor perikanan merupakan salah satu sumber daya yang penting sebagai penggerak utama ekonomi nasional (Daryanto, 2007). Hal ini didasarkan pada *pertama*, Indonesia memiliki sumber daya perikanan yang besar, baik ditinjau dari kuantitas, diversitas, maupun penyebarannya. *Kedua*, industri di sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan sektor-sektor lainnya. *Ketiga*, industri perikanan berbasis sumber daya nasional atau dikenal dengan istilah *national resources based industries*. *Keempat*, Indonesia memiliki keunggulan komparatif (*comparative advantage*) yang tinggi



Sumber: KKP (2010b)

**Gambar 2.3** Data Produksi Perikanan Budi Daya di Wilayah Indonesia

**Tabel 2.4** Potensi Budi Daya Sulawesi Tenggara

Jenis	Potensi Budi Daya (ha)	Pemanfaatan (ha)	Persentase
Budi daya Laut	396.900	52.145	13,14
Perikanan Air Payau	51.250	16.254	31,72
Perikanan Air Tawar	20.850	1.104	5,29
Perairan Umum	60.000	4.727	7,88

Sumber: KKP (2011b)

di sektor perikanan sebagaimana dicerminkan oleh potensi sumber daya yang ada (Putra, 2011).

Secara teoretis, pengembangan sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan pertumbuhan ekonomi nasional dan ekonomi daerah. Keterkaitan umum antara sumber daya sektor perikanan, produksi, usaha penangkapan, kebijakan pemerintah, dan pasar akan berpengaruh pada GDP yang selanjutnya akan memengaruhi pertumbuhan ekonomi nasional (Soemokaryo, 2001). Berikut ini diuraikan lebih lengkap mengenai peranan sektor perikanan terhadap perekonomian.

## **1. Peranan Sektor Perikanan terhadap Perekonomian Nasional**

Pengembangan sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan pertumbuhan ekonomi nasional. Paling tidak terdapat tiga peranan sektor perikanan terhadap perekonomian nasional, yaitu 1) memberikan kontribusi pada produk domestik bruto (PDB), 2) sumber protein hewani untuk peningkatan gizi masyarakat, dan 3) sebagai penyerap tenaga kerja. Adapun, kinerja tiap-tiap peranan sektor perikanan tersebut dalam perekonomian nasional adalah sebagai berikut.

### **Kontribusi pada Produk Domestik Bruto**

Dalam struktur perekonomian, sektor perikanan merupakan salah satu subsektor pertanian di samping subsektor-subsektor lain, yakni tanaman bahan pangan, tanaman perkebunan, peternakan, dan kehutanan. Perkembangan kontribusi subsektor perikanan terhadap PDB sektor pertanian dan total PDB selama empat tahun terakhir (2008–2011) tampak pada Tabel 2.5. Dari tabel ini terlihat bahwa PDB subsektor perikanan dari tahun 2008 sampai dengan tahun 2010 mengalami peningkatan setiap tahunnya. Demikian juga dengan kontribusinya terhadap PDB sektor pertanian yang meningkat dari 16,11% pada tahun 2008 menjadi 17,77% pada tahun 2010. Pada semester 1 tahun 2011, kontribusi subsektor perikanan terhadap PDB sektor pertanian masih berada di kisaran 9%. Kondisi ini juga diperlihatkan pada kontribusi PDB subsektor perikanan terhadap PDB total sebesar 2,20% pada tahun 2008 yang meningkat menjadi 2,43% tahun 2010. Selain itu, PDB subsektor perikanan ini menduduki posisi terbesar kedua setelah subsektor tanaman bahan makanan terhadap PDB sektor pertanian.

Peningkatan kinerja subsektor perikanan yang ditandai oleh kontribusinya pada sektor pertanian dan PDB disebabkan oleh banyak faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain adalah kebijakan

dan strategi Kementerian Kelautan dan Perikanan, misalnya, penataan manajemen perikanan tangkap mulai dari sistem manajemen penangkapan ikan, sistem perizinan, pengelolaan pelabuhan, dan penguatan hubungan internasional (KKP, 2012b). Untuk perikanan budi daya dilakukan revitalisasi dengan modernisasi sistem produksi hulu dan hilir guna meningkatkan kinerja di setiap rantai kegiatan dan kebijakan yang dilakukan Kementerian Kelautan dan Perikanan adalah mengembangkan iklim usaha dan investasi di samping pengembangan kawasan dan pengembangan konektivitas (KKP, 2012b). Penataan kembali sistem perikanan nasional dengan tindakan pengelolaan sumber daya ikan seperti pembatasan hasil tangkapan, pengawasan alat tangkap dan armada diharapkan mengurangi risiko kegiatan perikanan sehingga

**Tabel 2.5** Kontribusi Subsektor Perikanan terhadap Sektor Pertanian dan Total PDB atas Harga Konstan Tahun 2004–2009 (Miliar Rupiah)

Lapangan Usaha	2008	2009 <sup>x</sup>	2010 <sup>xx</sup>	2011 <sup>xxx1</sup>
Sektor Pertanian, Peternakan, Kehutanan dan Perikanan	284.619,1	295.933,7	304.406,2	160.264,3
a. Tanaman Bahan Pangan	142.000,4	149.057,8	15.1749,5	84.580,3
b. Tanaman Perkebunan	44.783,9	45.608,3	46.750,9	21.938,3
c. Peternakan dan Hasil-Hasilnya	35.425,3	36.648,9	38.135,2	19.384,4
d. Kehutanan	16.543,3	16.843,6	17.192,5	8.199,6
e. Perikanan	45.866,2	47.775,1	50.578,1	26.161,7
PDB	2.082.456,1	2.177.741,7	2.310.689,8	1.205.213,0
Persentase Sub Sektor Perikanan terhadap Sektor Pertanian	16,11	16,79	17,77	9,19
Total PDB	2,20	2,29	2,43	1,26

Sumber: BPS (2011)

Keterangan: <sup>x</sup> = Angka Sementara

<sup>xx</sup> = Angka Sangat Sementara

<sup>xxx</sup> = Angka Sangat Sangat Sementara

<sup>1</sup> = Data Sampai Semester 1

keberlanjutan sumber daya perikanan Indonesia terjamin dengan baik.

### **Sumber Protein Hewani untuk Peningkatan Gizi Masyarakat**

Salah satu tujuan pembangunan sektor perikanan demi terciptanya ketahanan pangan di Indonesia adalah meningkatkan ketersediaan ikan yang sehat dan aman. Peran sektor perikanan semakin penting dalam menyediakan protein hewani berkualitas tinggi dan relatif murah. Produksi perikanan pun terus ditingkatkan untuk memenuhi konsumsi masyarakat.

Volume produksi perikanan tangkap nasional pada tahun 2013 tercatat sebesar 6,12 juta ton (KKP, 2014). Volume produksi ini naik 4,97% dibandingkan volume produksi pada tahun 2012. Mengingat pentingnya produk perikanan, peluang pasar, baik dalam negeri maupun luar negeri, semakin besar. Tingkat konsumsi ikan nasional pada 2010 mencapai 30,48 kg/kapita/tahun, sedangkan pada 2011 rata-rata konsumsi ikan per kapita nasional adalah sebesar 31,64 kg/kapita atau mengalami peningkatan rata-rata 3,81% dibandingkan konsumsi pada tahun 2010 (Warta Pasar Ikan, 2011). Angka tersebut masih rendah jika dibanding dengan konsumsi ikan di negara ASEAN dan China. Rendahnya tingkat konsumsi ikan di Indonesia ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain kondisi ekonomi masyarakat, suplai tidak berkelanjutan, dan kurangnya pengetahuan masyarakat akan manfaat makan ikan.

Meskipun tingkat konsumsi ikan penduduk Indonesia masih rendah, kontribusi protein ikan terhadap total protein hewani lebih baik, yaitu mencapai lebih dari 50%, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 2.6.

Rendahnya konsumsi ikan ini membutuhkan perhatian dari segenap kalangan, termasuk Kementerian Kelautan dan Perikanan yang belakangan ini mengampanyekan Gemarikan (Gerakan Masyarakat Makan Ikan). Melalui kampanye tersebut, KKP ingin

**Tabel 2.6** Kontribusi Ikan terhadap Pasokan Protein (Gram/Kapita/Hari)

Suplai Protein	Protein Ikan	Protein Hewani	Total Protein	Kontribusi Protein Ikan Terhadap Protein Hewani (%)	Kontribusi Protein Ikan terhadap Total Protein (%)
Indonesia	8,0	15,3	56,7	52,5	14,1
Brunei	8,8	49,6	86,9	17,8	10,2
Kamboja	10,4	15,1	58,2	68,7	17,9
Malaysia	17,1	39,0	77,9	43,8	22,0
Myanmar	7,2	20,8	70,8	34,6	10,2
Filipina	11,3	25,3	60,0	44,7	18,8
Singapura	13,3	59,1	92,8	22,5	14,3
Thailand	9,2	24,0	57,6	38,3	16,0
Vietnam	8,3	23,8	73,7	34,9	11,3
China	6,4	89,5	89,5	19,5	7,2

Sumber: Warta Pasar Ikan (WPT) (Mei 2011)

menargetkan tingkat konsumsi ikan pada tahun ini dapat tumbuh dengan baik. Selain itu, pemerintah juga memberi jaminan kepada konsumen terhadap produk yang aman dan sehat untuk mengantisipasi maraknya peredaran produk perikanan yang kurang berkualitas dan mengandung bahan kimia berbahaya. Produk ini diolah melalui cara-cara pengolahan yang higienis sesuai *Good Manufacturing Practices* (GMP) serta menerapkan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Apalagi standar pengolahan hasil perikanan tidak saja dilakukan untuk konsumen luar negeri, tetapi juga konsumen dalam negeri.

### Penyerapan Tenaga Kerja

Penyerapan tenaga kerja pada sektor perikanan dibagi pada kegiatan perikanan tangkap, perikanan budi daya, pengolahan dan pemasaran serta jasa penunjang lainnya yang meliputi tenaga

kerja yang terlibat pada program-program pemberdayaan di sektor perikanan (KKP, 2010a).

Penyerapan tenaga kerja pada kegiatan perikanan tangkap dapat dilihat pada jumlah nelayan. Pada tahun 2013, jumlah nelayan adalah sebanyak 2.640.095 orang. Angka tersebut mengalami penurunan sebesar 3,95% dibandingkan jumlah nelayan pada tahun 2012 yang berjumlah 2.748.908 orang. Sementara itu, pada tahun 2014 (angka sementara) jumlah nelayan mengalami peningkatan, menjadi 2.667.440 orang dari tahun sebelumnya (KKP, 2014).

Penyerapan tenaga kerja pada kegiatan perikanan budi daya mencapai 3.833.562 pembudidaya pada tahun 2013. Jumlah tersebut mengalami peningkatan cukup pesat dibandingkan tahun 2012, yaitu 3.814.781 pembudidaya (KKP, 2014). Mayoritas pembudidaya adalah budi daya perikanan kolam yang berjumlah 1.959.282 pada tahun 2013 (KKP, 2014). Sementara itu, penyerapan tenaga kerja secara keseluruhan di sektor perikanan budi daya mencapai 14,52 juta orang pada tahun 2014 (Rahman, 2015).

## **2. Perekonomian Daerah**

Pembangunan sektor perikanan berperan penting dalam peningkatan produksi, perluasan kesempatan kerja dan perluasan kesempatan berusaha serta dapat memberikan kontribusi dalam peningkatan kesejahteraan nelayan dan meningkatkan perekonomian daerah. Daerah yang potensial untuk pembangunan sektor perikanan tangkap adalah Provinsi Sulawesi Tenggara.

Sulawesi Tenggara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mempunyai potensi perikanan cukup besar. Hal ini ditunjukkan dengan cukup besarnya kontribusi Provinsi Sulawesi Tenggara terhadap produksi perikanan Indonesia. Pada tahun 2009, Sulawesi Tenggara memberikan kontribusi sebesar 4,11% terhadap produksi perikanan tangkap Indonesia dengan volume

sebesar 223.299 ton (BPS, 2011). Produksi tersebut berasal dari perikanan laut sebesar 217.515 ton dan perikanan umum sebesar 5.784 ton (BPS, 2011). Kenyataan tersebut menunjukkan bahwa Provinsi Sulawesi Tenggara mempunyai peranan besar dalam pembangunan perikanan Indonesia. Peranan tersebut masih dapat ditingkatkan dengan lebih menggalakkan pembangunan sektor perikanan di Sulawesi Tenggara.

Kondisi perekonomian suatu daerah dapat tecermin dari total produksi barang dan jasa yang dihasilkan dari aktivitas ekonomi. Hal ini tergambar dalam besaran nilai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB)-nya. Nominal PDRB Sulawesi Tenggara triwulan II tahun 2012 mencapai 9,04 triliun rupiah (BPS, 2013). Kontribusi sektor pertanian terhadap pembentukan PDRB masih besar, mencapai 2,82 triliun rupiah (31,15%), yang ditopang oleh subsektor perikanan sebesar 0,96 triliun rupiah (10,66%) dan empat subsektor lainnya dengan kontribusi 0,10–0,68 triliun rupiah atau 1,16–7,58% terhadap PDRB (BPS, 2013). Nilai produksi perikanan tangkap Provinsi Sulawesi Tenggara pada tahun 2010 adalah sebesar Rp2.237.531.174.000 (BPS, 2010).

Peranan subsektor perikanan semakin penting karena itu merupakan salah satu penghasil devisa. Program ekspor hasil perikanan dapat dicapai antara lain dengan cara meningkatkan fasilitas yang diperlukan oleh pelabuhan perikanan, meningkatkan hasil tangkapan, meningkatkan mutu hasil tangkapan, pengolahan hasil perikanan dan kegiatan lain yang dapat meningkatkan nilai tambah. Program tersebut dapat dicapai dengan adanya pelabuhan perikanan yang berfungsi dengan baik dalam menunjang keberhasilan pembangunan perikanan.

Sulawesi Tenggara memiliki Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Kendari yang memfasilitasi kegiatan usaha penangkapan ikan, yaitu sebagai pusat pengembangan masyarakat nelayan, tempat berlabuh kapal perikanan, pusat pemasaran dan pembi-



naan mutu hasil perikanan, pusat penyuluhan dan pengumpulan data, pusat pelaksanaan pengawasan sumber daya ikan serta pusat pelayanan informasi.

Dalam periode lima tahun terakhir (2007–2011), produksi perikanan tangkap di Kendari menurun dengan rata-rata 5,88% per tahun, yaitu dari 33.198,22 ton pada tahun 2007 menjadi 18.217,81 ton pada tahun 2011 (KKP, 2011b). Demikian pula produksi dan nilai produksi ikan pada tahun 2011 masing-masing turun sebesar 20,10% dari tahun 2010. Penurunan ini disebabkan oleh berkurangnya kapal milik perorangan yang berasal dari luar daerah Kota Kendari dan wilayah penangkapan ikan yang semakin jauh, tetapi jumlah perusahaan dalam kawasan yang bergerak di bidang penangkapan dan pengolahan ikan yang memiliki armada penangkap dan pengangkut ikan dengan kapasitas besar bertambah.

Selama tahun 2011, sebagian besar produksi perikanan tangkap di PPS Kendari merupakan hasil tangkapan dari perairan

**Tabel 2.7** Produksi Perikanan Tangkap Menurut Provinsi (Ton) Tahun 2008–2009

Provinsi	Perikanan Laut		Perikanan Umum		Jumlah	
	2008	2009	2008	2009	2008	2009
Sulawesi Utara	206.151	214.110	1.341	1.417	207.492	215.527
Gorontalo	62.921	66.717	817	831	63.738	67.548
Sulawesi Tengah	139.018	148.806	487	278	139.505	149.084
Sulawesi Selatan	250.138	219.417	6.771	7.110	256.909	226.527
Sulawesi Barat	68.249	70.728	-	-	68.249	70.728
Sulawesi Tenggara	208.304	217.515	5.007	5.784	213.311	223.299
Indonesia	4.701.933	4.812.235	494.395	295.736	5.196.328	5.107.971
% Sultra thdp Indonesia	4,43	4,52	1,01	1,96	4,11	4,37

Sumber: Badan Pusat Statistik (2011)

**Tabel 2.8.** Data Jumlah Kapal yang Mendarat di PPS Kendari pada Desember 2015

Kategori Kapal	Frekuensi Kunjungan Kapal (Kali)	Mendaratkan Hasil Tangkapan (Kali)
<5GT	67	67
>5–10 GT	127	127
>10–20 GT	24	24
>20–30 GT	172	172
>30–50 GT	8	8
>50–100 GT	3	3
>100–200 GT	1	1
>200–300 GT	0	0
Total	402	402

Sumber: KKP (2015)

Teluk Tolo dan Laut Banda yang berada di Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP) 714, yaitu sebanyak 64% dari total produksi (KKP, 2011b). Sisanya masing-masing 34% produksi ikan dari Teluk Tomini, Laut Maluku, Laut Halmahera, Laut Seram, dan Teluk Berau (WPP 715) serta 2% produksi ikan dari Laut Aru, Laut Arafuru, dan Laut Timor bagian timur (WPP 718) (KKP, 2011b).

Usaha perikanan tangkap di PPS Kendari lebih didominasi oleh usaha perikanan tangkap skala kecil dan menengah dengan ukuran kapal yang mendarat, berkisar antara 5–10 GT sebanyak 32%, 20–30 GT sebanyak 43%, sedangkan kapal-kapal yang berukuran besar, yaitu ukuran >100 GT sangat rendah dan hampir tidak ada (KKP, 2015). Data selengkapnya mengenai jumlah kapal yang mendarat di PPS Kendari dapat dilihat dalam Tabel 2.8.

#### **D. KESIMPULAN**

Pengembangan sektor perikanan memiliki keterkaitan dengan pertumbuhan ekonomi nasional. Terdapat tiga peranan, yaitu 1)

memberikan kontribusi pada produk domestik bruto, 2) sumber protein hewani untuk peningkatan gizi masyarakat, dan 3) sebagai penyerap tenaga kerja.

PDB Perikanan pada tahun 2014 tumbuh sebesar 6,97% (KKP, 2014). Apabila dilihat dari besaran nilai ekonominya, PDB Perikanan tahun 2014 mencapai Rp340,3 triliun. Pertumbuhan yang terus positif dan tingginya nilai PDB Perikanan serta besarnya potensi ekonomi sektor kelautan dan perikanan merupakan hal yang positif dan dapat memberikan kontribusi bagi perekonomian nasional.

Produksi perikanan secara keseluruhan pada tahun 2014 mencapai 20,72 juta ton, yang terdiri dari produksi perikanan tangkap sebesar 6,72 juta ton dan produksi perikanan budi daya sebesar 14,52 juta ton (KKP, 2014). Kenaikan produksi perikanan dibarengi dengan peningkatan konsumsi ikan dalam negeri. Tahun 2009, tingkat konsumsi ikan dalam negeri mencapai 29,08 kg/kap/tahun dan tahun 2014 telah mencapai 37,89 kg/kap/tahun. Hal ini selaras dengan program ketahanan pangan nasional, di mana hasil produk perikanan sebagai protein hewani untuk peningkatan gizi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2010). *Data tahunan statistik perikanan tangkap Sulawesi Tenggara* 2010. Kendari. Sulawesi Tenggara.
- Badan Pusat Statistik. (2011). *Statistik Indonesia 2011*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. (2013). *Sulawesi Tenggara Dalam Angka 2013*. Jakarta.
- Bappenas. (2014). Pembangunan kelautan dalam RPJMN 2015–2019 ([http://www.bappenas.go.id/files/9514/0374/8633/PEMBANGUNAN\\_KELAUTAN\\_DALAM\\_RPJMN\\_2015-2019\\_jakarta\\_28\\_jan\\_2014.pdf](http://www.bappenas.go.id/files/9514/0374/8633/PEMBANGUNAN_KELAUTAN_DALAM_RPJMN_2015-2019_jakarta_28_jan_2014.pdf) diakses pada 30 Januari 2016).
- Daryanto, A. (2007). Dari klaster menuju peningkatan daya saing industri perikanan. *Buletin Craby & Starky* edisi Januari 2007.

- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2010a). *Statistik perikanan tangkap Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2010b). *Statistik perikanan budi daya Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2011a). *Kelautan dan perikanan dalam angka 2011*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2011b). *Statistik perikanan pelabuhan perikanan Samudera Kendari 2011*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan Perikanan (KKP). (2011c). *Peta keragaan perikanan tangkap di wilayah pengelolaan perikanan Republik Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2012a). *Buku statistik Kelautan dan Perikanan 2012*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2012b). *Kebijakan Industri-alisasi Kelautan dan Perikanan*. Jakarta
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2013). *Kelautan dan perikanan dalam angka 2013*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2014). *Kelautan dan perikanan dalam angka 2013*. ([http://statistik.kkp.go.id/uploads/buku\\_statistik/file/buku-kpda-2014.pdf](http://statistik.kkp.go.id/uploads/buku_statistik/file/buku-kpda-2014.pdf) diakses pada 30 Januari 2016).
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2015). *Data jumlah kapal*. (<http://pipp.djpt.kkp.go.id/profilpelabuhan/informasi/1167/kapal-alat-tangkap> diakses pada 30 Januari 2016).
- Putra, D. Y. (2011). *Peran Sektor Perikanan dalam Perekonomian dan Pernerapan Tenaga Kerja di Indonesia: Analisis Input-Output*. (Artikel, Program Pascasarjana, Universitas Andalas).
- Rahman, Razi M. (2015). Dirjen: perikanan budi daya mampu serap tenaga kerja. Diakses pada 27 Maret 2016 dari <http://sumbar.antaranews.com/berita/157275/dirjen-perikanan-budi-daya-mampu-serap-tenaga-kerja.html>
- Soemokaryo, S. (2001). *Model ekonometrika perikanan Indonesia*. Jakarta: Dirjen Perikanan.
- Warta Pasar Ikan. (2009). *Undang-Undang Nomor 45 Tahun 2009 Tentang Perubahan Atas Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan*. (<http://www.menpan.go.id> diakses pada 31 Agustus 2012).

- Warta Pasar Ikan. (2009). *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor PER.01/MEN/2009 tentang Pengelolaan Wilayah Perikanan*. (<http://kapi.kkp.go.id> diakses pada 10 Juli 2012).
- Warta Pasar Ikan. (2011). *Ikan penyuplai protein*. (<http://wpi.kkp.go.id>, diakses pada 6 September 2012).

# BAB III

## STANDARDISASI DAN DAYA SAING EKSPOR PRODUK PERIKANAN

Zamroni Salim

### PENDAHULUAN

Standar didefinisikan sebagai dokumen yang berisi spesifikasi teknis yang didokumentasikan secara baku berdasarkan konsensus dengan mempertimbangkan syarat-syarat kesehatan, keamanan, keselamatan, dan lingkungan (ISO, 2004). Sifat dari standar ini dinamis karena disesuaikan dengan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan sehingga koreksi bisa terjadi (berdasarkan konsensus).

Sifat dari standar adalah sukarela (*voluntary*), kecuali menjadi regulasi teknis yang dikeluarkan oleh pemerintah, sehingga menjadi wajib (*compulsory*). Meskipun demikian, dalam perkembangannya, karena adanya berbagai tuntutan terutama oleh konsumen, beberapa perusahaan atau institusi tertentu bisa memaksa *supplier* untuk melakukan standar tersebut. Dalam arti, produk yang ditawarkan bisa ditolak oleh *supplier* atau eksportir bila tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh mereka.

Pemerintah Indonesia dalam menangani dan mengembangkan produk perikanan haruslah memperhatikan masalah standarisasi ini. Hal ini disebabkan oleh negara-negara dalam WTO yang berupaya untuk menyiasati masalah standar ini sebagai suatu cara untuk melindungi industri dalam negeri dan konsumennya

dari persaingan internasional. Meski diakui, keberadaan standar ini juga bertujuan untuk menjamin kualitas produk perikanan yang memenuhi standar kesehatan serta keselamatan manusia dan lingkungan.

Bab ini membahas standarisasi secara umum, *CODEX Alimentarius* dan keterkaitannya dengan standar lain dalam produk perikanan. Selain itu, bab ini juga membahas standar dalam hubungannya dengan perdagangan internasional, termasuk faktor pendorong munculnya standar dan standarisasi produk perikanan Indonesia.

## **B. STANDARD-CODEX ALIMENTARIUS**

*The Codex Alimentarius Commission* (CAC) beranggotakan lebih dari 180 negara yang dibentuk dengan tujuan untuk melindungi kesehatan manusia (konsumen) dan memastikan adanya praktik perdagangan yang *fair*. Komisi ini juga berupaya untuk melakukan koordinasi dengan organisasi standar lainnya untuk mempromosikan *food safety* (WHO & FAO, 2009).

*The Codex Alimentarius* (bahasa Latin yang berarti hukum/peraturan atau kode tentang makanan) merupakan koleksi dari *food standard* secara internasional, berupa *guideline*, aturan praktis, dan rekomendasi dalam *food standard*.

Dalam hubungannya dengan produk perikanan misalnya, *the code of practice for fish and fishery products* dimaksudkan untuk memberikan panduan untuk semua kegiatan yang terkait dengan penanganan (*handling*), produksi, penyimpanan (*storage*), distribusi, ekspor impor, dan penjualan ikan serta produk perikanan. Aturan ini membantu para pelaku dalam industri perikanan, pemerintah dan masyarakat pada umumnya dalam upaya untuk memperoleh produk perikanan yang aman dan memenuhi standar yang ada (*CODEX Standard*) yang bisa dipasarkan, baik nasional maupun internasional.

Dalam perkembangannya, *CODEX Standard* ini mencakup *The Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dengan memperhatikan tingkat teknologi yang ada dan persyaratan utama yang menyangkut higiene dalam mengolah ikan dan produk perikanan yang memenuhi tingkat keselamatan konsumsi atau memenuhi *CODEX Standard*.

Standar pada dasarnya diciptakan untuk memfasilitasi pertukaran informasi, memastikan kualitas, dan memperoleh pelayanan dari barang publik (*public goods*). Sementara itu, dalam kaitannya dengan barang pribadi, standar juga berfungsi sebagai alat pembandingan antarproduk yang memiliki karakteristik penting secara umum (Wilson, 2001). Sekarang ini, produk tertentu dan proses standardisasi diperlukan karena berkaitan dengan pelayanan barang publik, seperti standar saniter yang berkaitan langsung dengan kesehatan masyarakat. Demikian juga dengan *sanitary and phytosanitary* (SPS) yang ditujukan untuk meningkatkan kesehatan dan kualitas hidup. Oleh karena itu, kepedulian terhadap standar meningkat belakangan ini, baik sebagai sarana untuk meningkatkan kesehatan masyarakat dan lingkungan, maupun berfungsi sebagai salah satu *non-tariff barriers* dalam dunia perdagangan.

Standar berbeda dengan peraturan regulasi teknis yang diterapkan oleh pemerintah. Regulasi sering diartikan sebagai persyaratan yang bersifat wajib yang dikeluarkan oleh pemerintah (pemegang otoritas) terkait dengan karakteristik atau proses dari suatu produk. Sementara itu, standar bersifat tidak wajib/sukarela (*voluntary*) yang muncul dari adanya tekanan/permintaan pasar (Maskus & Wilson, 2000). Hal ini perlu dipahami, meskipun pada dasarnya munculnya standar ini juga dalam upaya untuk memperoleh *public goods* (seperti halnya produk-produk yang bisa memengaruhi kesehatan manusia dan lingkungan). Dalam hubungannya dengan status wajib dan sukarela ini, perusahaan harus memenuhi regulasi pemerintah, tetapi tidak harus memenuhi



standar yang ada (dengan berbagai konsekuensi ekonomi tertentu).

Standar bisa diklasifikasikan ke dalam berbagai kelompok, berdasarkan fungsi atau sumbernya (Maskus & Wilson, 2000). Berdasarkan fungsinya, standarisasi produk merujuk pada karakteristik yang harus dimiliki suatu barang, seperti nutrisi minimum, tingkat kandungan toksin tertentu, dan persyaratan *performance* tertentu. Standar dalam hubungannya dengan proses produksi dan metode produksi, diartikan bahwa standar merujuk pada kondisi tertentu dalam proses produksi barang. Standar ini mungkin saja terkait langsung dengan produk yang bersangkutan seperti kadar formulasi bahan kimia tertentu atau peraturan produksi.

Standar muncul karena adanya berbagai alasan berikut ini (Maskus & Wilson, 2000).

- 1) Standar diperlukan karena memberikan kontribusi pada ketersediaan barang publik. Seperti halnya standar emisi untuk bahan bakar yang memberikan kontribusi pada udara yang bersih bagi kesehatan. Standar seperti ini merupakan barang publik yang bisa dinikmati oleh semua orang (*non-rival in consumption*).
- 2) Standar bisa meningkatkan arus informasi antara *suppliers* dan konsumen menyangkut karakteristik dan kualitas produk sehingga turut memfasilitasi transaksi di pasar.
- 3) Standar juga bisa menurunkan biaya terkait dengan ketidakpastian yang mungkin dihadapi oleh konsumen dalam menilai kualitas produk.
- 4) Standar bisa digunakan konsumen untuk membandingkan karakteristik antarproduk dengan lebih mudah sehingga standar bisa meningkatkan permintaan produk komplemen.

- 5) Standar juga bisa meningkatkan elastisitas permintaan produk substitusi. Hal ini karena karakteristik dasar dari produk tersebut terstandarisasi dan kualitas serta *performance* bisa dipastikan. Menurut Maskus dan Wilson (2000), implikasi dari pengaruh standar ini adalah bahwa liberalisasi perdagangan menyebabkan peningkatan permintaan untuk produk impor dalam keadaan adanya standarisasi daripada tanpa adanya standarisasi.
- 6) Standar juga bisa meningkatkan nilai tambah dan kemampuan kompetisi (Mutambi, 2008).

Standar juga diklasifikasikan berdasarkan sumbernya. Standar ini bisa muncul karena adanya suatu kewajiban dari pemerintah atau komisi/asosiasi industri tertentu yang mempunyai wewenang untuk mengeluarkannya. Dalam kelompok ini, standar mungkin bersifat sukarela dan berdasarkan pasar (*voluntary and market-based*). Kondisi ini memengaruhi tingkat kompetisi yang terjadi dalam industri dan pasar. Standar juga mungkin sukarela, tetapi disponsori oleh pihak tertentu (swasta) yang melakukan investasi untuk menentukan standar dan menerapkannya.

### **C. STANDAR DAN DAYA SAING PERDAGANGAN INTERNASIONAL**

Daya saing (*competitiveness*) merupakan kemampuan yang ada pada suatu produk/perusahaan atau bahkan negara dalam memenangi persaingan. Daya saing dalam kajian ini lebih dibatasi pada kemampuan daya saing suatu produk dalam memenangi persaingan. Dalam konteks global, persaingan di dalam negeri maupun luar negeri adalah sama karena pada dasarnya memenangi pasar dalam negeri sama dengan memenangi pasar luar negeri. Dalam kaitannya dengan standar, daya saing produk yang memenuhi standar tertentu (baik yang diterapkan di negara eksportir, maupun importir) akan meningkat. Daya saing, dalam

kaitannya dengan standar, dilihat melalui *cost advantage* dan *entry barriers*.

### **Standar dan *Cost Advantages***

Dengan kemampuan untuk memenuhi standar, perusahaan bisa mempunyai keunggulan kompetitif (*competitive advantage*) yang memungkinkannya untuk bisa bersaing di pasar global. *Competitive advantage* ini bisa dikelompokkan ke dalam *cost advantage* dan *differentiation advantage*. *Cost advantage* berupa kemampuan perusahaan untuk memproduksi barang sejenis atau sama dengan harga yang lebih murah. Sementara itu, *differentiation advantage* merupakan keunggulan yang dimiliki oleh perusahaan bila mampu memproduksi dengan harga yang sama atau bahkan lebih tinggi, tetapi mampu menciptakan produk yang unik, terdiferensiasi atau mempunyai karakteristik tertentu.

Standar menjadi sesuatu yang bermanfaat bagi perekonomian apabila penerapan standar mampu menciptakan skala ekonomi (*economies of scale*) (Wilson, 2001). Hal ini bisa terjadi ketika pemerintah memberikan kesempatan kepada pasar untuk menentukan karakteristik dan proses suatu produk. Dengan demikian, terciptanya standardisasi akan meningkatkan kemampuan suatu perusahaan untuk mencapai skala ekonomi tertentu melalui sistem merger atau penggabungan dengan perusahaan lain. Sebaliknya, perusahaan yang tidak efisien akan mati atau harus bergabung dengan perusahaan lain.

Biaya dari standardisasi ini bisa muncul sebagai biaya riil (naiknya total biaya produksi) maupun biaya yang harus ditanggung karena tutupnya atau proses mergernya beberapa perusahaan yang tidak mampu memenuhi syarat standardisasi tertentu (Maskus & Wilson, 2000; Wilson, 2001). Memang, penerapan standar merupakan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan.

Secara makro, dalam konteks perdagangan internasional, standar menciptakan biaya tersendiri ketika standar menjadi suatu

kesepakatan yang mengikat dalam suatu perjanjian perdagangan. Biaya tersebut muncul dari pengujian dan prosedur sertifikasi suatu produk/barang, seperti produk perikanan harus dipastikan memenuhi standar yang ditetapkan. Proses pengujian dan sertifikasi yang tidak efisien juga menambah biaya ekstra bagi perusahaan, konsumen, dan secara umum bagi masyarakat. Lebih lanjut, biaya dan kompleksitas penilaian kesesuaian terhadap standar, yang bergantung pada tingkat teknologi dan regulasi teknis yang bervariasi antara negara dan cenderung dilakukan dengan tidak transparan, menjadi meningkat dan lebih mahal (Wilson, 2001).

Dalam pemenuhan standar, menurut Maskus dan Wilson (2000), negara berkembang cenderung tertinggal bila dibandingkan negara maju dalam melakukan sertifikasi yang efektif dan akreditasi fasilitas pengujian. Kondisi seperti ini mempunyai tiga implikasi (Maskus & Wilson, 2000). Pertama, negara berkembang akan kesulitan membangun standar yang memadai dan memenuhi kesepakatan *mutual recognition agreements* (MRAs) dengan negara lain (maju). Kedua, mereka juga kesulitan untuk melakukan integrasi, pemenuhan standar yang diminta oleh mitra dagangnya di luar negeri (negara maju). Ketiga, pihak berwenang di negara maju mungkin saja tidak menaruh kepercayaan penuh pada prosedur inspeksi yang dilakukan oleh negara berkembang. Dari berbagai implikasi tersebut, standar bisa menciptakan segmentasi pasar, meningkatkan *market power*, dan menyebabkan *entry barriers* yang lebih kuat. Contoh sederhana dan praktis adalah masalah *labelling* yang harus memenuhi standar tertentu dan ditulis dengan menggunakan bahasa negara pengimpor, yang tentu saja menciptakan permasalahan dan biaya tersendiri bagi *supplier* dari negara berkembang.

### **Standar sebagai Non-Tariff Barriers**

Standar pada satu sisi memberikan kepastian dan jaminan mutu bagi konsumen. Namun, di sisi lain juga berimplikasi pada meningkatnya biaya produksi yang harus ditanggung oleh perusa-

haan. Dalam perdagangan internasional, biaya untuk memenuhi standar yang ada mungkin lebih besar bagi perusahaan yang berasal dari luar negeri daripada perusahaan yang berada di dalam. Dalam kondisi seperti ini, standar merupakan biaya dan berfungsi sebagai *entry-barriers*.<sup>1</sup> Biaya bagi perusahaan atau *supplier* asing tidak hanya biaya langsung terkait dengan pemenuhan standar, tetapi juga biaya tidak langsung seperti biaya administrasi dan kemungkinan perubahan reformulasi kandungan tertentu sesuai dengan yang diminta oleh importir.

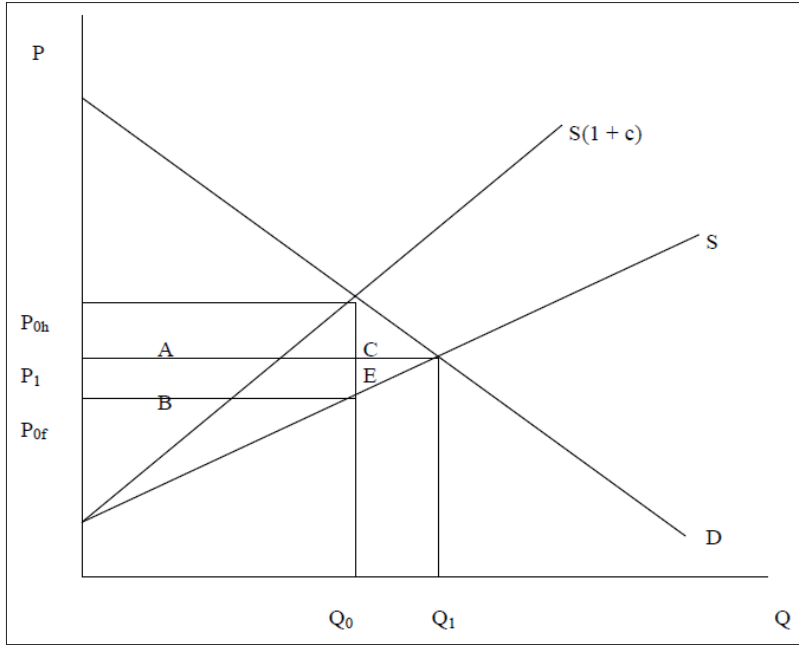
Bagi masyarakat umum, mungkin mudah untuk mengenali hambatan perdagangan yang berupa tarif/pajak dan kuota. Namun, dalam era perdagangan bebas sekarang ini, tarif dan kuota menjadi hambatan yang harus dihilangkan (dikurangi) dalam hubungan dagang antarnegara. Sekarang ini, negara yang berdagang cenderung menggunakan *non-tariff barriers* dengan berbagai bentuknya, di mana standardisasi (pada kondisi tertentu) merupakan salah satu bentuk *non-tariff barriers*, lebih tepatnya *technical barriers*.

Dalam upaya untuk melindungi pasar dan industri di dalam negeri, suatu negara cenderung menggunakan *non-tariff barriers*. Beberapa bentuk *technical barriers* yang sering digunakan untuk menghambat impor adalah peraturan terkait dengan kesehatan, sanitary dan kualitas *health—sanitary regulations and quality standards* standar keselamatan industri, *packaging*, dan *labelling* (Boghin, 2006).

Permasalahan standar sangat kompleks sehingga sulit untuk mengaitkan bahwa standar merupakan hambatan perdagangan (Maskus dan Wilson, 2000). Hal ini disebabkan karena standar ditujukan untuk mengoreksi kegagalan pasar (*market failure*); standar tidak secara langsung menaikkan harga seperti yang terjadi

---

<sup>1</sup> *Entry barriers* merujuk pada kondisi bahwa dengan standar, perusahaan yang memasarkan produk yang tidak berstandar akan sulit untuk masuk ke pasar.



Sumber: Maskus & Wilson (2000)

**Gambar 3.1** Standar dalam Pasar Persaingan

pada tarif dan kuota meskipun pengaruhnya bisa berupa kenaikan harga (bergantung pada kondisi pasar dan regulasinya).

Meskipun demikian, setidaknya standar sebagai penghambat perdagangan dikenali melalui hal berikut (Maskus & Wilson, 2000). *Pertama*, jika standar merupakan *cost-raising* (adanya biaya inspeksi dan *delay*, atau *arbitrary fee*) maka harus dihapus. Gambar 3.1 menjelaskan bagaimana standar dalam pasar persaingan. Misalkan kurva permintaan untuk barang impor adalah D dan kurva penawaran impor (*import supply curve*) adalah S. Jika negara tujuan (*home country*) menerapkan standar yang menciptakan biaya tambahan sebesar  $c\%$  per unit, kurva penawaran yang terjadi (*effective*) adalah  $S(1+c)$ , yang menyebabkan volume impor

menurun pada Q1, harga di pasar dalam negeri yang lebih tinggi P0h dan harga eksportir ke luar negeri yang menurun pada P0f. Penghapusan standar akan memberikan manfaat positif bagi kedua negara. Negara tujuan memperoleh untung (A+C) dalam bentuk keuntungan konsumen dan pihak luar negeri akan memperoleh (B+E) yang diperoleh oleh eksportirnya. Keberadaan standar ini juga turut memproteksi industri dalam negeri yang bersaing sehingga kehilangan keuntungan bagi sektor tersebut harus dibandingkan dengan keuntungan ini. *Kedua*, jika ditetapkan pada level yang lebih kuat/tinggi daripada yang diperlukan untuk mencapai target kebijakan tertentu, standar merupakan proteksi berupa penurunan keuntungan pihak luar sebagai pengeluaran untuk keuntungan pihak domestik (*home country*).

#### **D. KETERLIBATAN PEMERINTAH DALAM STANDARDISASI**

Argumen teoretis atas keterlibatan pemerintah dalam standardisasi adalah adanya kemungkinan kegagalan pasar dan karakteristik dari *public goods* (Swann, 2000). Adanya *market failure* menjadi alasan penting bagi pemerintah untuk melakukan standardisasi walaupun hal itu bukan merupakan kondisi yang cukup untuk melakukannya. Ada faktor lain yang turut menentukan, yaitu bahwa pemerintah mempunyai kemampuan (*capability*) untuk melakukannya. Kondisi ini muncul karena lembaga pemerintah yang menangani standardisasi lambat untuk melakukan sesuatu yang diinginkan oleh produsen sehingga ada perusahaan yang mungkin tidak mengikuti standar yang ada. Efek dari standar berdasarkan maksud dari penerapan standar adalah seperti diuraikan dalam Tabel 3.1.

Standar pada satu sisi memberikan jaminan kualitas yang lebih baik bagi konsumen, tetapi menjadi beban tersendiri bagi perusahaan kecil dan menengah. Di samping adanya standar tertentu yang ditetapkan oleh negara tujuan ekspor, *ecolabelling*

**Tabel 3.1** Efek dari Standar

	Efek Negatif	Efek Positif	Pentingnya standar untuk bersifat publik
<b>Compatibility/interface</b>	Network externalities	Monopoly/security	Terjadi monopoli bila tidak bersifat publik
<b>Minimum quality/quality discrimination</b>	Koreksi terhadap hukum Gresham: menurunnya biaya transaksi	Regulatory capture: meningkatnya biaya yang ditanggung oleh perusahaan pesaing	Essentially a public/ aktivitas kerjasama
<b>Variety reduction</b>	Economies of scale	Menurunnya jumlah pilihan	Tidak begitu penting
<b>Information standards</b>	Fasilitas perdagangan, mengurangi biaya transaksi	Regulatory capture	Essentially a public/ aktivitas kerja sama

Sumber: Swann (2000)

juga menjadi perhatian tersendiri bagi negara importir (khususnya negara maju)<sup>2</sup>. Kesulitan mendasar dalam pemenuhan standar dan *ecolabelling* secara umum adalah masalah manajemen yang berakibat pada munculnya biaya manajemen, seperti *monitoring*, penilaian, pengambilan keputusan, dan penerapan ukuran serta aturan manajemen yang ada, yang sering kali melebihi nilai produksinya (Sainsbury, 2010). Permasalahan tersebut sering muncul terutama di negara-negara berkembang yang sedang membangun industri perikanannya.

Ada pendapat bahwa kewajiban pemenuhan standardisasi, *ecolabelling*, SPS dan lainnya merupakan bentuk dari hambatan perdagangan (*non-tariff barriers*) dan sering kali menjadi masalah bagi negara berkembang (Maskus dan Wilson, 2000). Persyaratan

<sup>2</sup> *Ecolabelling* yang dimaksud adalah *labelling* untuk produk perikanan yang ditangkap melalui penangkapan yang baik dan fokus pada pemanfaatan sumber daya perikanan yang berkelanjutan. *Ecolabelling* ini adalah label lingkungan tipe I dari *International Organization for Standardization*. Prinsip dari *ecolabelling* ini adalah bersifat sukarela, transparan dan *non-discriminatory* dengan berdasarkan pada penilaian (*assessment*) dari pihak ketiga untuk aspek dampak lingkungan dari produk yang bersangkutan (Sainsbury, 2010).



tersebut sering menjadi kendala tersendiri bagi negara berkembang untuk bisa memasukkan produk perikananannya di pasar negara maju. Negara maju memang mengklaim bahwa sekitar 10–25% kasus penyakit yang terkait dengan racun, virus, bakteri dan parasit berhubungan dengan makanan ikan laut (FAO, 2003). Menurut World Bank (Wilson, 2001), negara berkembang memang menghadapi kesulitan tambahan ketika harus dihadapkan dengan persyaratan pemenuhan standar sehingga harus melakukan upaya ekstra (biaya) dalam upaya untuk mengadopsi proses dan metode produksi yang sesuai (standar).

Dalam era perdagangan bebas sekarang ini, kesepakatan yang ada lebih pada upaya untuk menghapuskan hambatan perdagangan berupa tarif. Namun, pada kesempatan lain, banyak negara menerapkan hambatan perdagangan lainnya termasuk standar. Sebenarnya, berdasarkan kesepakatan *Uruguay Round* 1994, standar ini merupakan hambatan non-tarif. Pada masa sekarang ini, dalam kerangka WTO, memang tidak semua komitmen akses pasar sudah diimplementasikan dan berlaku. Dalam kenyataannya, perdebatan masih terus berlanjut, terutama antara negara berkembang dan maju. Negara maju yang secara teknologi dan tingkat pembangunan lebih tinggi memaksa negara berkembang untuk memenuhi standar yang ada.

Dalam negosiasi perdagangan memang diakui bahwa standar dan peraturan tertentu yang diterapkan oleh negara tujuan berbeda dengan hambatan perdagangan klasik seperti pajak (tarif) dan kuota dalam perdagangan. Standar ini bersifat lebih kompleks untuk dipertimbangkan dalam pembuatan kebijakan perdagangan. Memang, adanya hambatan non-tarif seperti standar ditujukan untuk mengatasi kondisi tertentu yang kadang diabaikan oleh pasar (tanpa regulasi pemerintah), seperti perbaikan dan pembangunan kesehatan masyarakat atau perlindungan lingkungan (Wilson, 2001).

Dalam kerangka WTO, standar yang ditujukan untuk melindungi kesehatan manusia, hewan, dan tumbuhan adalah dalam bentuk *sanitary and phytosanitary* (SPS). Dalam wadah WTO, SPS ini diupayakan untuk memperkecil dampak negatif terhadap perdagangan. Hal ini berarti penerapan SPS jangan sampai menghambat arus perdagangan barang yang terjadi antarnegara, sebagaimana tertuang dalam Artikel XX GATT-WTO. Dalam klausul tersebut, negara yang melakukan impor boleh menggunakan ukuran-ukuran untuk melindungi kesehatan manusia, hewan, dan tumbuhan. Meskipun demikian, ukuran-ukuran tersebut harus didasarkan pada bukti ilmiah. Negara yang bersangkutan harus menotifikasi standar tersebut ke WTO dan memberikan kesempatan bagi negara lain untuk memberikan respons terhadap kebijakan yang ada.

Dalam menerapkan *Technical Barriers to Trade* (TBT) dan SPS, negara-negara tujuan ekspor utama (terutama negara-negara maju) cenderung menetapkan standar produk perikanan yang sangat tinggi dan *rigid*. Bahkan, mereka memiliki mekanisme untuk menolak dan atau memusnahkan produk-produk perikanan yang tidak memenuhi standar yang mereka tetapkan (Lambaga, 2009). Beberapa regulasi teknis yang diterapkan oleh negara-negara maju bisa dilihat dalam Tabel 3.2.

Regulasi teknis tersebut merupakan regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah dan bersifat wajib. Meskipun demikian, ada juga persyaratan standar yang ditetapkan oleh swasta, biasanya karena adanya tuntutan konsumen atau lainnya, yang bersifat sukarela.

Selain persyaratan yang bersifat wajib (regulasi teknis), tiap-tiap pasar yang berkiblat pada konsumen memiliki persyaratan pasar yang bersifat sukarela (*voluntary*). Beberapa persyaratan tersebut antara lain adalah sebagai berikut (Lambaga, 2009).

- 1) *Marine Stewardship Council* (MSC) yang terkait dengan masalah lingkungan. MSC ini diminta oleh beberapa importir dari Amerika Serikat, Jepang, dan Australia.

**Tabel 3.2** Regulasi Teknis di Beberapa Negara

Negara	Regulasi Teknis
Uni Eropa	<ul style="list-style-type: none"><li>• EC No 178/2002 tentang persyaratan utama undang-undang pangan serta prosedur keamanan pangan</li><li>• EC No. 882/2004 tentang pengawasan oleh pemerintah</li><li>• EC No. 852/2004 tentang keamanan bahan pangan</li><li>• EC No.853/2004 tentang peraturan khusus untuk keamanan bahan baku</li><li>• EC No. 854/2004 tentang badan pengawas keamanan asal bahan pangan</li><li>• EC No.446/2001 tentang batas maksimum kontaminasi dalam bahan pangan</li><li>• EC No. 2073/2005 tentang kriteria mikrobiologi bagi bahan pangan</li><li>• Catch certificate berlaku tahun 2010</li></ul>
Amerika Serikat	<ul style="list-style-type: none"><li>• Federal Food, Drug and Cosmetic Act</li><li>• Code of Federal Regulation (CFR) 123</li><li>• Bioterrorism Act (TBA)</li></ul>
Kanada	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food and Drug Act</li><li>• Canadian Food Inspection Agency Act</li><li>• Fish Inspection Act</li><li>• Consumer and Labelling Act</li><li>• Fish Inspection Regulation</li></ul>
Jepang	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food Sanitation Law</li></ul>
China	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food Hygiene of the People's Republic of China</li></ul>

Sumber: Lambaga (2009)

- 2) *Aquaculture Certification Council* (ACC) yang memperhatikan praktik-praktik budi daya perikanan yang baik, meliputi aspek teknis, lingkungan dan sosial. ACC ini diminta oleh importir dari Amerika Serikat.
- 3) *International Organization for Standardization* (ISO), memperhatikan masalah keamanan pangan (ISO 22000), lingkungan (ISO 14001) serta kualitas (ISO 9001). ISO ini dipersyaratkan oleh banyak negara.
- 4) *British Retail Consortium* (BRC), yang memperhatikan masalah keamanan pangan (produksi, pengemasan, penyimpanan dan distribusi). BRC diminta oleh importir Uni Eropa. Berikut ditampilkan berbagai standar dan sertifikasi yang berlaku untuk produk perikanan (Tabel 3.3).

**Tabel 3.3** Standar dan Sertifikasi yang Berlaku untuk Produk Perikanan

	Type	Main market orientation	Market Access Issues addressed				
			Food safety	Animal health	Environment	Social/ethical	Food quality
Codex Alimentarius	S, C, G	Global	√	-	-	-	√
World Organization for Animal Health (OIE)	S, C, G	Global	√	√	-	-	-
Global GAP	S, CS	Europe	√	√	√		√
Global Aquaculture Alliance (GAA)/ Aquaculture Certification Council (ACC)	CS, L	United States	√	-	√	√	-
Naturland	CS, L	Europe	√	-	√	√	√
Friend of the sea	C, S	Global	-	-	√	-	-
Seafood Watch	C, L	United States	-	-	√	-	-
Alter-Trade Japan (ATJ)	C, L	Japan		√	√	√	?
Federation of Aquaculture Producers (FEAP) code of conduct	C	Europe	√	-	√	√	√
Safe Quality Food (SQF)	S, L, CS	Global	√	-	-	-	√
British Retail Consortium (BRC)	S, L, SC	Global	√	-	-	-	√
Quality Certification Services (QCS)	CS, L	Global	√	-	-	-	√
Fair Trade	L	Global	-	-	-	√	
ISO 22000	S	Global	√	-	√	-	√
ISO 9001/14001	S	Global	-	-	√	-	√
Marine Stewardship Council (MSC)	C, S, L	Global	-	-	√	-	-
Fair-fish	S, L	Switzerland	-	√	√	√	-
International Social & Environmental Accreditation and labeling Alliance (ISEAL)	S, C, L	Global	-	-	√	√	-
Scottish Salmon Producers Organization (SSPO), Code of Good Practice (COGP)	C, L	Global	√	√	√	-	√
Peche Responsable Carrefour, France	C, L	Global	-	-	√	-	-
SIGES Salmon Chile	CS, L	Europe, United States	√	√	√	-	√
Shrimp Quality Guarantee Brazil	ABCC, CS, C, L	UK, Europe	√	√	√	√	√
Thai Quality Shrimp, GAP, Thailand	S, L	Europe, United States	√	-	-	-	√
COC-certified Thai Shrimp, Thailand	S, L	Europe, United States	√	√	√	√	-
International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)	S, L	UK, Europe	√	√	Vorganic	√	√
Soil Association	S, L	UK	√	√	Vorganic	-	-
Agriculture Biologique	S, L	Europe	√	√	Vorganic	-	-
Bioaland, Germany	CS, L	Europe	√	√	Vorganic	-	-
Bio Gro, New Zealand	S, L	Global	√	√	Vorganic	-	-

	Type	Main market orientation	Market Access Issues addressed				
			Food safety	Animal health	Environment	Social/ethical	Food quality
Debio,Norway	CS L	UK, Europe	√	√	√organic	-	-
KRAV, Sweden	C, L	Europe	√	√	√organic	-	-
BioSuisse	C, L	Switzerland	√	√	√organic	-	-
National Association for Sustainable Agriculture, Australia (NASAA)	C, L	Global	√	√	√organic		
Irish Quality Salmon and Trout	C, L	Europe	√	√	√organic	-	√
Label Rouge, France	C, L	France, European Union	√	-	-	-	√
La truite charte qualite	C, L	France, European Union	√	-	-	-	√
Norway Royal salmon	S, L	Europe	√	√	√	-	√
Norge Seafood, Norway	S, L	Europe	-	-	√	-	-
Qualite Aquaculture de France	S, L	France, European Union	-	-	√	-	√
Shrimp Seal of Quality, Bangladesh	S, L	Global	√	√	√	√	√
China GAP	C, CS	Global	√	√	√	-	√
Fishmeal and Fish oil Code of responsible Practice (CORP)	C, CS	Global	√	-	√	-	√
The Responsible Fishing Scheme	C, CS	UK	-	-	√Responsible fishing	√Safety of fisher	√

Catatan: S = standar, C = code, G = guidelines, L = label, CS = certification scheme.

Sumber: Washington & Ababouch (2011).

## E. PERMASALAHAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN BAGI INDONESIA

Di banyak negara berkembang, *supply* ikan tangkap berasal dari perusahaan menengah dan kecil. Peran mereka tidak hanya memenuhi kebutuhan ekspor, tetapi juga membantu ketahanan pangan dan pengurangan kemiskinan. Meskipun demikian, sering kali perusahaan menengah kecil ini dihadapkan pada masalah ketidakteraturan dan keberlanjutan hasil tangkapan mereka. Seperti halnya di Indonesia, cuaca dan keterbatasan alat tangkap (kapal dan peralatan tangkap lainnya) sering kali menghambat mereka

untuk mengatasi kekurangan pasokan karena tingginya permintaan pasar (baik ekspor maupun domestik).

Di samping itu, penurunan jumlah tangkapan juga disebabkan oleh menurunnya daya dukung laut (di area tangkap tertentu) karena keterbatasan teknologi yang dimilikinya. Sebagian dari produk ikan yang diekspor di Indonesia, khususnya di Sulawesi Tenggara, berasal dari nelayan menengah kecil<sup>3</sup> yang tentu saja tidak semua ikan tangkapannya bisa atau memenuhi standar yang ada. Secara global memang diakui bahwa penangkapan dengan skala menengah dan kecil menyimpan permasalahan tersendiri. Salah satu yang menjadi perhatian dunia adalah bagaimana memaksimalkan keuntungan nelayan ikan tangkap dengan melakukan pengontrolan terhadap kehilangan keuntungan (akibat kerusakan atau tidak layak konsumsi) menjadi perhatian serius negara-negara di dunia. Diperkirakan sekitar 10% dari ikan tangkap dunia juga hilang (tidak layak jual) karena buruknya penanganan, pemrosesan, penyimpanan dan distribusi (Akande & Diei-Ouadi, 2010).

Secara umum, dari proses penangkapan menjadi produk ikan sampai ke tangan konsumen, ada tiga jenis kerugian/kehilangan, yaitu secara fisik (*physical*), kualitas (*quality*), dan adanya tekanan pasar (*market force*). Kerugian secara fisik adalah pembuangan produk secara tidak sengaja/tidak sadar, sadar atau atas perintah. *Quality losses* adalah adanya perubahan bentuk/warna yang disebabkan oleh adanya kerusakan fisik ikan. *Market force losses* adalah kerugian karena adanya perubahan pasar sehingga ikan harus dijual dengan harga yang lebih rendah (di bawah harga yang diharapkan (Akande & Diei-Ouadi, 2010).

Melihat wilayah laut Indonesia yang luas, ternyata sumber daya perikanan belum bisa dimanfaatkan secara optimal. Padahal,

---

<sup>3</sup> Sesuai dengan Undang-Undang No. 45 tahun 2009 tentang perikanan, nelayan kecil adalah nelayan yang dalam kegiatan penangkapan ikan menggunakan kapal kurang dari 5 Gross-Ton (GT).

dengan potensi perikanan tangkap sebesar 6,5 juta ton/tahun dengan 65 ribu pengolah (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012), seharusnya hal tersebut mampu menghidupi masyarakat yang menggantungkan hidupnya pada hasil laut. Kenyataan menunjukkan bahwa mereka masih tetap miskin dan sebagian besar usaha mereka berskala kecil dengan dukungan peralatan yang seadanya dan daya jangkau wilayah yang sangat terbatas. Dengan kondisi peralatan yang demikian, perubahan iklim dan cuaca sangat memengaruhi hasil tangkapan mereka. Data lain terkait dengan pengolahan ikan mengungkapkan lebih dari 40% industri pengalengan ikan tidak berproduksi lagi, sedangkan perusahaan yang masih beroperasi memproduksi di bawah kapasitas produksinya karena terbatasnya bahan baku yang bisa mereka olah (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012). Rendahnya produksi perusahaan pengalengan juga terkait dengan pasokan yang sebagian berasal dari nelayan dengan peralatan tangkap yang seadanya dan jangkauan penangkapan yang terbatas dan terpengaruh oleh musim tertentu.<sup>4</sup>

Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan berupaya untuk menggiatkan produksi pengolahan perikanan dengan melakukan kebijakan industrialisasi kelautan dan perikanan. Tujuan dari industrialisasi ini antara lain untuk meningkatkan produksi, produktivitas, dan nilai tambah produk kelautan dan perikanan sehingga mempunyai daya saing yang tinggi di pasar domestik maupun internasional. Tujuan yang baik tersebut harus diimbangi dengan perbaikan dan modernisasi teknologi penangkapan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, dan pemasaran. Semua proses itu, terutama untuk produk perikanan yang berorientasi ekspor, harus memperhatikan permasalahan standarisasi yang sekarang menjadi isu sentral perlindungan kesehat-

---

<sup>4</sup> Hasil wawancara dengan perusahaan pengolahan ikan di Kendari, Sulawesi Tenggara tahun 2014

an manusia sekaligus isu sentral hambatan perdagangan yang berbentuk regulasi teknis (*technical barriers to trade*).

Sebagai negara yang kaya sumber daya kelautan dan perikanan, Indonesia harus bisa memenuhi standar yang ditetapkan negara-negara tujuan ekspor tersebut dan bisa membuktikan bahwa produk yang diekspor memenuhi persyaratan yang ada. Ekspor produk perikanan Indonesia ke Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang pada periode 2003–2008 mengalami penolakan akibat standar yang kurang dipenuhi. Penolakan terbesar terjadi pada kurun waktu 2003–2005. Imbasnya, saat semua produk perikanan Indonesia yang masuk Uni Eropa harus melalui pengujian, hal tersebut tentu meningkatkan biaya ekspor dan berimplikasi pada kenaikan harga jual di pasar Eropa. Adapun penyebab ditolaknya produk perikanan Indonesia di antaranya adalah (Lambaga, 2009) pemakaian obat-obatan seperti antibiotik *nitrofurantoin*, *chloramphenicol* yang melebihi ambang batas toleransi, mikrobiologi, histamin, logam berat serta organoleptik yang tinggi.

Penolakan oleh Amerika Serikat dilakukan dengan sistem *automatic detention* (oleh USFDA). Dalam periode 2003–2008, ada sekitar 100 lebih kasus *detention* per tahunnya, bahkan tahun 2004 mencapai 442 kasus. Penolakan Uni Eropa disebabkan oleh kondisi bahan baku, sedangkan penolakan oleh Amerika Serikat lebih disebabkan oleh permasalahan pengolahan produk perikanan yang terkontaminasi, seperti terkontaminasi *Salmonella* yang melebihi ambang batas.

## **F. KESIMPULAN**

Dalam konteks persaingan, baik di pasar domestik maupun internasional, Pemerintah Indonesia harus memberikan perhatian penuh pada masalah standar dalam menangani dan mengembangkan produk perikananannya. Negara-negara dalam WTO juga berusaha untuk menggunakan standar sebagai suatu cara untuk



melindungi industri dan pasar dalam negeri dari persaingan internasional dan melindungi konsumennya dari produk yang berkualitas rendah dan tidak berstandar (tidak memenuhi standar kesehatan serta keselamatan manusia dan lingkungannya).

Dalam era perdagangan bebas sekarang ini, negara yang berdagang cenderung menggunakan *non-tariff barriers* dengan berbagai bentuknya, di mana standardisasi merupakan salah satu bentuk *non-tariff barriers*, lebih tepatnya *technical barriers*. Pada satu sisi, standar memberikan perlindungan bagi industri dalam negeri, tetapi di sisi lain, standar juga merupakan biaya tambahan yang harus ditanggung perusahaan. Bagi perusahaan besar, biaya tambahan ini bukan merupakan masalah. Dengan kemampuan untuk memenuhi standar, perusahaan bisa mempunyai keunggulan kompetitif yang memungkinkannya untuk bisa bersaing di pasar global. Dengan demikian, adanya standar akan meningkatkan kemampuan perusahaan untuk bersaing. Sementara itu, bagi perusahaan menengah kecil, tambahan biaya ini tentu menjadi kendala tersendiri. Perusahaan yang tidak efisien akan bangkrut atau harus bergabung dengan perusahaan lainnya.

Di banyak negara berkembang, *supply* ikan tangkap berasal dari perusahaan menengah dan kecil. Sering kali perusahaan menengah kecil ini dihadapkan pada masalah ketidakteraturan dan keberlanjutan hasil tangkapan mereka. Cuaca dan keterbatasan alat tangkap (kapal dan peralatan tangkap lainnya) sering kali menghambat mereka untuk mengatasi kekurangan pasokan karena tingginya permintaan pasar (baik ekspor maupun domestik) dan menurunnya daya dukung laut (di area tangkap tertentu). Karena keterbatasan teknologi yang dimiliki, mereka tidak bisa menjangkau area yang lebih luas dan lebih jauh. Sebagian dari produk ikan yang diekspor di Indonesia, khususnya di Sulawesi Tenggara, berasal dari nelayan menengah kecil; yang tentu saja tidak semua ikan tangkapannya bisa atau memenuhi standar yang ada.

Pemerintah melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan berupaya untuk menggiatkan produksi pengolahan perikanan dengan melakukan kebijakan industrialisasi kelautan dan perikanan. Dalam kebijakan tersebut, terutama untuk produk perikanan yang berorientasi ekspor, pemerintah harus memperhatikan permasalahan standarisasi yang sekarang menjadi isu sentral perlindungan kesehatan manusia sekaligus isu sentral hambatan perdagangan yang berbentuk regulasi teknis (*technical barriers to trade*).

Indonesia harus bisa memenuhi standar yang ditetapkan negara-negara tujuan ekspor tersebut dan bisa membuktikan bahwa produk yang diekspor memenuhi persyaratan yang ada. Produk perikanan Indonesia yang masuk Uni Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang harus melalui pengujian sehingga meningkatkan biaya ekspor dan berimplikasi pada kenaikan harga jual di pasar kawasan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akande, G. & Diei-Ouadi, Y. (2010). *Post-harvest losses in small-scale fisheries: Case studies in five sub-Saharan African Countries*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Beghin, J. C. (2006). Non-tariff barriers. *Working Paper 06-WP 438*, December 2006, Center for Agricultural and Rural Development, Iowa State University, Ames, Iowa.
- BSN. (2011). *SNI penguat daya saing bangsa*. Jakarta: BSN.
- CODEX Alimentarius. (2003). *Code of Practice for Fish and Fishery Products*. CAC/RCP 52-2003.
- European Commission. (n. d.). *EU import conditions for seafood and other fishery products*. Directorate-General for Health and Consumers. Diakses dari [http://ec.europa.eu/food/safety/docs/ia\\_trade\\_import-cond-fish\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/safety/docs/ia_trade_import-cond-fish_en.pdf).
- FAO. (2003). Discussion Paper on the Procedure for the Inclusion of Additional Species in Standards for Fish and Fishery Products. *Technical*

*Paper*. Joint FAO/WHO Food Standards Programme CODEX Committee on Fish and Fishery Products.

- Frohberg, K., Grote, U. & Winter, E. (2006). *EU Food Safety Standards, Traceability and Other Regulations: A Growing Trade Barrier to Developing Countries' Exports?* Paper at the International Association of Agricultural Economists Conference, Gold Coast, Australia, August 12–18, 2006.
- Henson, S. & Humphrey, J. (2009). *The Impacts of Private Food Safety Standards on the Food Chain and on Public Standard-Setting Processes*. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission. Thirty-Second Session. FAO Headquarters, Rome, 29 June–4 July 2009.
- International Standard Organization (ISO). (2004). *ISO/IEC Guide 2:2004 Standardization and related activities—General vocabulary*. Geneva, Switzerland. Diakses tanggal 8 Agustus 2015 dari [http://www.iso.org/iso/iso\\_iec\\_directives\\_and\\_iso\\_supplement](http://www.iso.org/iso/iso_iec_directives_and_iso_supplement).
- International Standard Organization (ISO). (2005). *ISO 22000:2005 Food Safety Management-Requirements for any organization in the food chain*. Geneva, Switzerland. 32 p.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2012). *Kebijakan Industrialisasi Kelautan dan Perikanan*. 7 Maret 2012
- Lambaga, A. (2009). *Akselerasi Ekspor Produk Perikanan Indonesia Melalui Penerapan Standar*. Prosiding PPI Standardisasi 2009. Makassar, 3 Juni 2009.
- Ledezma, E. B., Bolaños & Peña, A. M. C. (2008). *Performance, Vision And Strategy (PVS): for sanitary and phytosanitary measures: an institutional vision*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA). 2008
- Maskus, K. E., & Wilson, J. S. (2000). *Quantifying the Impact of Technical Barriers to Trade: A Review of Past Attempts and the New Policy Context*. Paper prepared for the World Bank Workshop on “Quantifying the Trade Effect of Standards and Technical Barriers: Is it Possible?” April 27, 2000.
- Mutambi, J. (2008). *Advancing Value Addition and Competitiveness through Standardization to Promote Manufacturing*. Proceedings of the 2008 Annual International Standards Conference (AISC) June 09th–12th, 2008, Kampala Uganda

- Sainsbury, K. (2010). Review of Ecolabelling Schemes for Fish and Fishery Products from Capture Fisheries. *FAO Fisheries and Aquaculture Technical Paper*. Rome: FAO.
- Swann, P. G. M. (2000). *The Economics of Standardization. Final Report for Standards and Technical Regulations*. Department of Trade and Industry. Manchester Business School. December, 2000
- Washington, S. & Ababouch, L. (2011). *Private standards and certification in fisheries and aquaculture: Current practice and emerging issues*. FAO Fisheries And Aquaculture Technical Paper No. 553
- WHO & FAO. (2009). *CODEX Alimentarius: Code of Practice for fish and fishery products*. First edition. World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, 2009
- Wilson, J. (2001). *Advancing the WTO Agenda on Trade and Standards: A Developing Country Voice in the Debate*. The African Economic Research Consortium (AERC)—Organization of African Unity Seminar on Trade. Geneva, March 8–9, 2001.
- WTO. (2011). *An Overview of Tools Developed by International Organizations to Evaluate Sanitary and Phytosanitary (SPS) Capacity*. 2<sup>nd</sup> Edition, May 2011



# BAB IV

## KEBIJAKAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN DI NEGARA TUJUAN EKSPOR DAN AKSES PASAR: STUDI KASUS JEPANG

Nurlia Listiani dan Sukarna Wiranta

### A. PENDAHULUAN

Era perdagangan bebas yang ditandai dengan adanya kerja sama di bidang ekonomi antarnegara di dunia, seperti *ASEAN Free Trade Area* (AFTA), *Asia Pacific Economic Cooperation* (APEC), dan *World Trade Organization* (WTO) telah menjadikan perdagangan dunia semakin bebas. Hal ini tentu menjadi salah satu pemicu dalam memperluas gerak arus transaksi barang dan jasa sehingga pasar menjadi semakin terbuka. Salah satu transaksi barang yang semakin meningkat adalah perdagangan bahan pangan, antara lain hasil produksi perikanan. Menteri Kelautan dan Perikanan periode 2009–2014, Fadel Muhammad, dalam siaran pers refleksi KKP 2010 menyatakan bahwa pada tahun 2010 ekspor perikanan Indonesia mengalami kenaikan sebesar 8,05% dibandingkan tahun 2009, yaitu USD2,46 M menjadi USD2,66 M. Namun, jumlah tersebut hanya mencapai 91,89% dari yang ditargetkan. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain adanya penolakan produk yang tidak sesuai dengan standar (KKP, 2011a).

Untuk mendukung pasar nasional dalam menghadapi proses globalisasi perdagangan dan menjamin perlindungan konsumen dari kemungkinan timbulnya bahaya akibat bahan pangan yang

tidak sesuai standar, diperlukan suatu standar wajib yang ketat bagi produk yang dipasarkan di suatu negara. Pada dasarnya, hal penting dari standar yang diterapkan adalah bagaimana eksportir dapat membuktikan bahwa produk yang dipasarkan telah memenuhi persyaratan standar yang dibutuhkan dan dibuktikan dengan adanya sertifikasi. Oleh karena itu, negara-negara importir memiliki suatu standar yang ketat bagi produk yang dipasarkan di negara mereka. Berbagai peraturan mengenai standarisasi produk impor berbeda satu sama lain bergantung pada produk dan negara pengekspor serta pengimpor. Beberapa peraturan didasarkan pada kebijakan standar pangan internasional, sedangkan peraturan lainnya dibuat oleh tiap-tiap negara. Pelanggaran atas berbagai persyaratan tersebut dapat mengakibatkan pengenaan karantina atau penolakan bahkan pemusnahan produk-produk yang tidak sesuai dengan standar oleh negara yang mengimpor.

Pemerintah Jepang merupakan salah satu negara yang sangat peduli dengan tingkat keamanan produk makanan impor, terutama produk perikanan. Hal ini disebabkan oleh masyarakat Jepang yang sangat gemar mengonsumsi makanan laut dan kepedulian mereka yang tinggi terhadap keamanan suatu produk pangan. Konsumsi ikan di Jepang setara dengan 80% dari total porsi makan atau 140 kg per kapita per tahun. Jumlah itu jauh di atas rata-rata konsumsi Indonesia dan Malaysia yang masing-masing sekitar 38 kg dan 70 kg per kapita per tahun (Jannah, 2015).

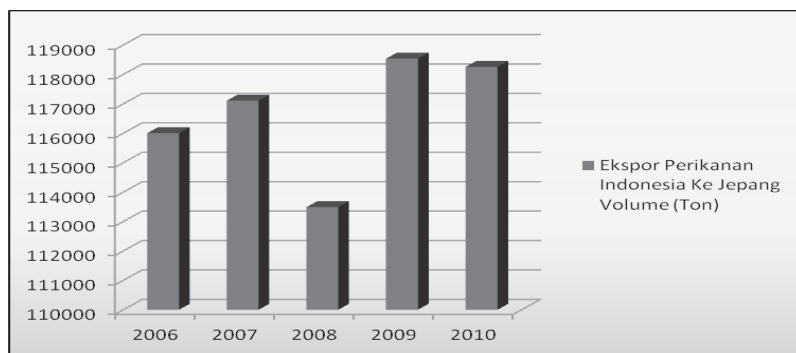
Pemerintah Jepang sangat ketat dalam menerapkan ketentuan yang telah diterapkan dalam *Food Sanitation Law* (FSL) dan harus dilengkapi dengan dokumen "*Import Notification*" untuk seluruh produk impor perikanan (UU No.74 Tahun 2003). FSL adalah suatu undang-undang yang mengatur setiap produk pangan yang diimpor untuk wajib memenuhi persyaratan yang telah ditentukan, misalnya tentang mutu dan kualitas produk ikan yang masuk, bahan pengawet yang digunakan, cara dalam pengemasan,

*labelling*, standar laboratorium, dan pengaturan inspeksi pabrik pengolahan. Menurut data *Japan Product Rejected* tahun 2007, sampai dengan bulan November 2007 total produk perikanan Indonesia yang ditolak masuk Jepang adalah sebanyak 46 kasus. Produk-produk yang bermasalah umumnya adalah udang karena terkontaminasi senyawa antibiotik dan masalah sanitasi.

Bab ini memaparkan dan menganalisis berbagai peraturan kebijakan standardisasi, khususnya untuk produk perikanan dan olahannya yang diekspor oleh Indonesia ke Jepang. Dengan demikian, para eksportir diharapkan dapat memahami dan menerapkan konsep standardisasi yang diterapkan oleh pemerintah Jepang sehingga akses pasar ekspor ke Jepang akan semakin terbuka bagi Indonesia.

## B. PERKEMBANGAN EKSPOR PRODUK PERIKANAN

Jepang merupakan salah satu negara tujuan ekspor utama komoditas perikanan setelah Amerika Serikat dan Uni Eropa. Gambar 4.1 menunjukkan total ekspor perikanan Indonesia ke Jepang secara umum, meningkat sejak 2006 sampai dengan 2010. Namun, terjadi penurunan pada tahun 2008 sebesar 3% dibanding-



Sumber: KKP (2011b)

**Gambar 4.1** Ekspor Perikanan Indonesia ke Jepang, Volume (Ton)



kan tahun 2007. Penurunan jumlah ekspor komoditas perikanan tersebut disebabkan oleh adanya krisis global yang membuat permintaan ikan, khususnya tuna dan udang menurun. Selain itu, berkurangnya jumlah produksi udang karena terkena penyakit dan keterbatasan dalam fasilitas pengiriman membuat kualitas udang dan tuna menjadi kurang baik untuk ekspor sehingga hal ini berpengaruh dalam jumlah ekspor. Jumlah ekspor komoditas perikanan mulai meningkat dari 113.492 ton pada tahun 2008 menjadi 118.539 ton pada tahun 2009 dan sedikit menurun sebesar 0,2% pada tahun 2010.

Tabel 4.1 menjelaskan nilai ekspor khusus untuk udang dan tuna serta jumlah devisa yang disumbangkan dari ekspor oleh dua komoditas utama tersebut. Volume dan nilai ekspor ikan berfluktuasi pada 2008–2010. Tabel tersebut menunjukkan tren ekspor udang yang cenderung menurun, sedangkan ekspor tuna relatif naik, yaitu sebesar 4,1% untuk udang dan 7,22% untuk tuna dari 2006 sampai dengan 2010. Penurunan ekspor udang disebabkan oleh adanya serangan penyakit udang yang membuat

**Tabel 4.1** Perkembangan Volume dan Nilai Ekspor Udang dan Tuna, 2006–2010

Rincian Item	Tahun					Kenaikan Rata-rata (%) 2006–2010
	2006	2007	2008	2009	2010	
Udang	169.329	157.545	170.583	150.989	140.940	4,21
Tuna	91.822	121.316	130.056	131.550	116.320	7,22
Volume (Ton)	261.151	278.861	300.639	282.539	257.260	3,01
Udang	1.115.963	1.029.935	1.165.293	1.007.481	989.708	2,47
Tuna	250.567	304.348	347.189	352.300	355.746	9,45
Nilai (USD1.000)	1.366.530	1.334.283	1.512.482	1.359.781	1.354.454	6,98

Sumber: KKP (2011b). Data diolah peneliti.

rendahnya produksi udang di Indonesia. Selain itu, adanya keterbatasan fasilitas infrastruktur pengiriman dari daerah kepada para eksportir juga berakibat pada penurunan kualitas udang.

Pada tahun 2010, devisa yang disumbangkan dari ekspor udang ke Jepang mencapai USD989.708 ribu dengan volume ekspor sebesar 140.940 ton, dengan harga rata-rata USD7/kg. Total ekspor pada tahun 2010 tersebut lebih kecil dibandingkan tahun 2009 yang mencapai 150.989 ton dengan nilai USD1.007.481 ribu, tetapi harga rata-rata hanya mencapai USD6/kg.

Devisa yang dihasilkan dari tuna hanya mencapai USD355.746 ribu dengan volume ekspor sebanyak 116.320 ton, dengan harga rata-rata USD3/kg pada tahun 2010. Besaran pada tahun 2010 lebih tinggi, yaitu sebesar 1% dibandingkan tahun 2009. Pada tahun 2009, nilai ekspor tuna yang dihasilkan adalah USD352.300 ribu, dengan total ekspor 131.550 ton dan harga rata-rata mencapai USD2,7/kg.

Berdasarkan data statistik perdagangan Jepang tahun 2011, impor produk perikanan, khususnya tuna, cenderung menurun dari sisi nilai setiap tahunnya (Ministry of Finance, 2011). Secara keseluruhan, tingkat penurunan rata-rata impor Jepang selama kurun waktu 2007 sampai dengan 2010 adalah 18%. Meskipun demikian, dari ketiga jenis tuna yang diimpor (*tunas*, *frozen tunas*, *fillets tunas*), secara umum jenis tuna yang dibekukan (*frozen tunas*) mengalami kenaikan jika dibandingkan tahun 2009. Jenis komoditas tuna yang dibekukan (*tunas frozen*) juga menyumbangkan nilai terbesar. Pada tahun 2010, jenis ini menyumbang nilai impor sebesar 90.840 juta yen dan lebih tinggi 7% dibandingkan tahun 2009. Adapun perkembangan nilai impor komoditas tuna dapat dilihat secara rinci pada Tabel 4.2.

Produk perikanan untuk komoditas tuna yang diimpor Jepang sebagian besar didominasi oleh jenis *yellowfin tunas* dan *bigeye tunas*. Dua komoditas tersebut mayoritas berasal dari Indo-

**Tabel 4.2** Nilai Impor Komoditas Tuna berdasarkan Jenis, 2007–2010

Item	Nilai			
	2007	2008	2009	2010
Tunas	43.296	38.199	40.059	32.709
Albacore	195	226	180	181
Yellowfin	15.126	13.469	12.597	12.380
Bigeye	13.805	13.674	12.904	9.773
Bluefin	11.462	8.215	9.869	6.853
Southern bluefin	2.708	2.615	4.509	3.522
Tunas frozen	111.952	103.290	84.782	90.840
Albacore	2.060	2.844	2.429	6.497
Yellowfin	21.336	17.481	12.940	15.610
Bigeye	57.569	57.587	52.502	56.033
Bluefin	14.533	12.124	9.135	2.572
Southern bluefin	16.454	13.254	7.776	10.128
Tunas fillets	100.329	121.839	94.417	83.676
Fillets fresh	2.827	2.798	2.820	3.947
Fillets frozen	56.950	67.646	55.729	40.892
Other fish meal	2.785	2.497	2.058	1.909
Other fish meal frozen	37.767	48.898	33.810	36.928
Total	255.577	263.328	219.258	207.225

Sumber: Statistik Perdagangan (Japan Ministry of Finance) dalam JETRO (2011)

nesia dan memiliki peringkat/*grade* satu untuk penilaian dalam produk impor. Pada tahun 2010, terdapat 7.734 ton tuna jenis *yellowfin* dan 8.099 ton tuna jenis *bigeye* yang diekspor ke Jepang oleh Indonesia. Nilai ekspornya mencapai 5.874 juta yen dan 6.262 juta yen, dengan harga rata-rata 759 yen dan 773 yen, masing-masing untuk *yellowfin tuna* dan *bigeye tuna*. Jenis tuna yang dibekukan mayoritas didominasi oleh ekspor dari negara

**Tabel 4.3** Jenis Impor Komoditas Tuna berdasarkan Negara Asal, 2010

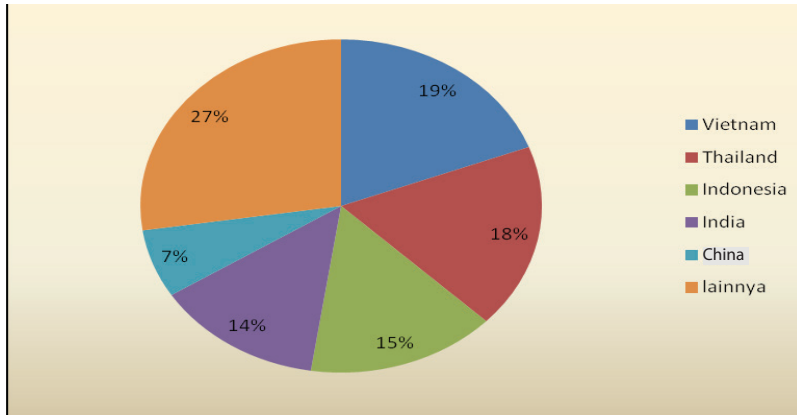
	Item	Negara	Volume (Ton)	Share	Value (Yen Million)	Average Unit Price
Fresh	<i>Tuna Albacore</i>	Kaledonia Baru	109	43	86	789,7
	<i>Yellowfin Tuna</i>	Indonesia	7.734	48	5.874	759,5
	<i>Bigeye Tuna</i>	Indonesia	8.099	70	6.262	773,1
	<i>Bluefin Tuna</i>	Korea	1.045	26	564	540
	<i>Southern Bluefin Tuna</i>	Australia	1.638	79	2.879	1.757
	<i>Fillet Other</i>	Indonesia	707	19,3	697	985,9
Frozen	<i>Fillet Southern Bluefin</i>	Indonesia	7	50	8	1.102
	<i>Fillet Bluefin Tuna</i>	Malta	2.487	28	5.383	2.164

Sumber: Statistik Perdagangan (Japan Ministry of Finance) dalam JETRO (2011)

Malta, yaitu sebesar 2.487 ton, sedangkan Indonesia hanya meng-ekspor sebesar 7 ton pada tahun 2010 (Tabel 4.3)

Gambar 4.2 menjelaskan persentase udang impor berdasarkan negara asal pada tahun 2010. Negara yang merupakan mitra dagang utama Jepang adalah Vietnam yang menguasai sebesar 19% pasar impor di Jepang. Urutan kedua adalah Thailand, yang menguasai 18% pasar impor. Sementara itu, Indonesia berada pada urutan ketiga, yaitu sebesar 15%, dengan total volume ekspor mencapai 32.129 ton. Kemudian, di posisi keempat adalah India dengan persentase sebanyak 14% dari total udang impor Jepang.

Apabila dihitung berdasarkan data nilai impor, Indonesia berada pada peringkat kedua setelah Vietnam. Kondisi ini dapat diartikan bahwa walaupun secara total jumlah (kuantitas) ekspor udang ke Jepang dari Indonesia lebih kecil dibandingkan Thailand, kualitas udang yang diekspor dapat dikatakan lebih baik daripada kualitas udang dari Thailand sehingga nilai impor udang asal Indonesia lebih tinggi daripada udang asal Thailand.



Sumber: Statistik Perdagangan (Japan Ministry of Finance) dalam JETRO (2011)

**Gambar 4.2** Persentase volume Udang Impor berdasarkan Negara Asal, Tahun 2010

### C. PERMASALAHAN EKSPOR IKAN INDONESIA KE JEPANG DAN NEGARA LAIN

Terdapat beberapa permasalahan ekspor ikan Indonesia ke Jepang. *Pertama*, kebijakan tarif dan non-tarif yang selalu berubah akibat pengaruh global. Untuk kebijakan tarif, Pemerintah Indonesia sudah mulai dapat mengatasinya dengan melakukan negosiasi dengan negara tujuan ekspor. Contohnya, terdapat pemberian tarif preferensi terhadap produk ekspor Indonesia untuk negara tujuan Eropa. Adanya tarif preferensi ini dapat menjadi suatu peluang bagi Indonesia untuk meningkatkan akses pasarnya di Eropa. Akan tetapi, berkurangnya hambatan tarif tersebut tidak serta-merta mempermudah ekspor ke negara tujuan, terutama Eropa. Saat ini negara seperti Amerika Serikat dan Eropa menggunakan hambatan non-tarif, seperti penetapan standar ekspor yang ketat sebagai salah satu cara untuk melindungi konsumen dari bahaya mengonsumsi ikan impor. Untuk itu, kondisi ini dapat menjadi peringatan bagi Indonesia, jika tidak segera mene-

rapkan standar yang selaras dengan keinginan negara-negara prospektif, ekspor pada masa mendatang akan terus menurun.

*Kedua*, krisis sumber daya tuna. Berdasarkan data Seapdec 2010, tuna sirip kuning (*yellowfin tuna*) tergolong dieksploitasi penuh di Samudera Hindia, Atlantik, dan Pasifik Timur. Hal ini berarti produksinya tak bisa meningkat lagi. Tuna sirip biru (*bluefin tuna*) tergolong rusak di Atlantik Barat dan Timur serta ditangkap penuh di Pasifik. Penurunan sumber daya tersebut dapat dilihat dari menurunnya jumlah penangkapan. Namun, di ASEAN data status sumber daya alam (SDA) tuna masih minim. Di Indonesia, tolok ukurnya adalah *hook-rate*<sup>1</sup> yang menurun dari 0,05 menjadi 0,03. Artinya, dari 100 pancing hanya tertangkap 3 tuna. Perubahan dari alat tangkap *long line* ke *purse-seine* di satu sisi akan meningkatkan produksi, tetapi di sisi lain dapat merusak sumber daya karena tuna ukuran kecil berpeluang tertangkap (Sularso, 2012).

*Ketiga*, isu perikanan ramah lingkungan. Negara-negara yang penangkapan ikannya tidak dilakukan dengan perikanan lestari<sup>2</sup> akan terhambat dalam perdagangan. Keikutsertaan Indonesia dalam *Regional Fisheries Management Organizations* (RFMOs)<sup>3</sup> seperti *Indian Ocean Tuna Commission* serta *Commission for the Conservation of Southern Bluefin Tuna* dinilai penting karena di dalamnya diatur kuota penangkapan. Berdasarkan peraturan yang telah disepakati dalam organisasi tersebut, jika melakukan penangkapan tuna di perairan internasional tetapi bukan merupakan

---

<sup>1</sup> *Hook-rate* = Laju Pancing

<sup>2</sup> Perikanan lestari atau perikanan berkelanjutan adalah praktik perikanan yang dilakukan tanpa mengurangi kemampuan ikan untuk mempertahankan populasinya dalam jumlah yang cukup dan tidak merusak spesies lain dalam ekosistem, seperti dengan cara tidak sengaja membunuh, menghilangkan sumber makanan, atau merusak lingkungan hidup (WWF, 2012).

<sup>3</sup> RFMOs adalah organisasi internasional yang dibentuk oleh beberapa negara yang memiliki kepentingan dalam perikanan berkelanjutan. Negara-negara Uni Eropa merupakan salah satu negara anggota yang memegang peranan penting dalam organisasi tersebut.

anggota RFMOs, hasil tangkapan ikan akan dianggap ilegal. Ketika hasil tangkapan tersebut diekspor ke Eropa, misalnya, sesuai dengan peraturan EU 1005/2008 produk tersebut akan ditolak. Begitu pula, jika menjadi anggota, tetapi melebihi kuota penangkapan maksimum maka akan dikenakan sanksi.

*Keempat*, isu keamanan pangan dan penolakan produk perikanan Indonesia. Untuk Uni Eropa, kasus penolakan produk perikanan Indonesia menurun dari 63 kasus menjadi 7 kasus selama tahun 2004–2011. Namun, untuk pasar Amerika, berdasarkan data yang diolah U. S *Food and Drug Administration*—Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika—(FDA), ekspor perikanan dari Indonesia meningkat dari 12 kasus menjadi 181 kasus (89 kasus di antaranya adalah kasus tuna pada periode yang sama). Negara-negara ASEAN lainnya, meskipun jumlah kasusnya tidak sebanyak Indonesia, terkena penolakan juga. Thailand misalnya, volume eksportnya 6,5 kali lipat dari ekspor Indonesia, tetapi hanya mengalami 11 kasus. Negara ASEAN lainnya seperti Filipina hanya 5 kasus, Vietnam 22 kasus, dan Malaysia 2 kasus sehingga total penolakan tuna ASEAN pada tahun 2011 adalah sebesar 129 kasus. Penolakan tuna ASEAN menunjukkan bahwa 59,6% penolakan tersebut ternyata disebabkan oleh kandungan bakteri *salmonella*. Bahkan perikanan Indonesia mencapai 74%. Artinya, ada masalah di hulu, yaitu penanganan pascatangkap. Salah satu penyebabnya adalah nelayan Indonesia umumnya menggunakan armada kecil dengan sanitasi kapal yang kurang memadai sehingga rentan terhadap *salmonella*.

Permasalahan dan tantangan tersebut harus segera diatasi dengan mengubah pola pikir nelayan agar mereka mampu memahami standar keamanan pangan konsumen dunia yang semakin tinggi. Dahulu, bahan baku untuk industri pengolahan tuna Thailand bersumber dari Indonesia. Namun, dengan alasan keamanan pangan, saat ini Thailand lebih banyak mengimpor dari negara-negara Pasifik. Untuk itu, pembenahan sistem penyuluhan

perikanan diperlukan dan diikuti oleh fasilitas pemerintah terhadap upaya modifikasi dan pengembangan armada nelayan Indonesia.

#### **D. KEBIJAKAN STANDARDISASI EKSPOR DI JEPANG DAN DAMPAKNYA TERHADAP PEMASARAN IKAN INDONESIA**

Dasar peraturan mengenai keamanan pangan Jepang tercantum dalam *The Food Safety Basic Law* (FSL), yaitu pada Undang-Undang No. 48 Tahun 2003 yang telah direvisi menjadi Undang-Undang No. 74 Tahun 2003. Undang-Undang tersebut berisi ketentuan umum, seperti tujuan pemberlakuan undang-undang, definisi pangan (*food*), penggunaan ukuran tertentu dalam memastikan keamanan pangan serta berbagai kewajiban lembaga terkait. Dalam peraturan tersebut, yang dimaksud dengan pangan (*food*) adalah segala makanan dan minuman dengan pengecualian obat-obatan.

Berbagai produk makanan dan minuman, baik itu produk pertanian maupun perikanan yang diimpor oleh Jepang, harus melewati berbagai uji dan pemeriksaan keamanan dan kebersihan makanan. Uji dan pemeriksaan kebersihan produk pertanian dan perikanan diatur tersendiri dalam *Food Sanitation Law* No. 55 Tahun 2003. Peraturan tersebut menjelaskan bahwa semua makanan dan bahan tambahan makanan (*food additives*) yang akan dijual atau digunakan sebagai stok harus ditangani, diproduksi, diproses, disiapkan, disimpan, didistribusikan, dipamerkan, atau diantarkan dalam keadaan atau kondisi yang sehat dan bersih.

Tabel 4.4 menjelaskan beberapa standar utama dalam FSL yang merupakan persyaratan mutlak yang harus dipatuhi oleh setiap eksportir untuk produk perikanan dan olahannya yang ingin memasok produknya di pasar Jepang (JETRO, 2006). Untuk menjamin keamanan pangan dan produk pangan terkait



**Tabel 4.4** Standar Wajib Produk Impor Perikanan ke Jepang

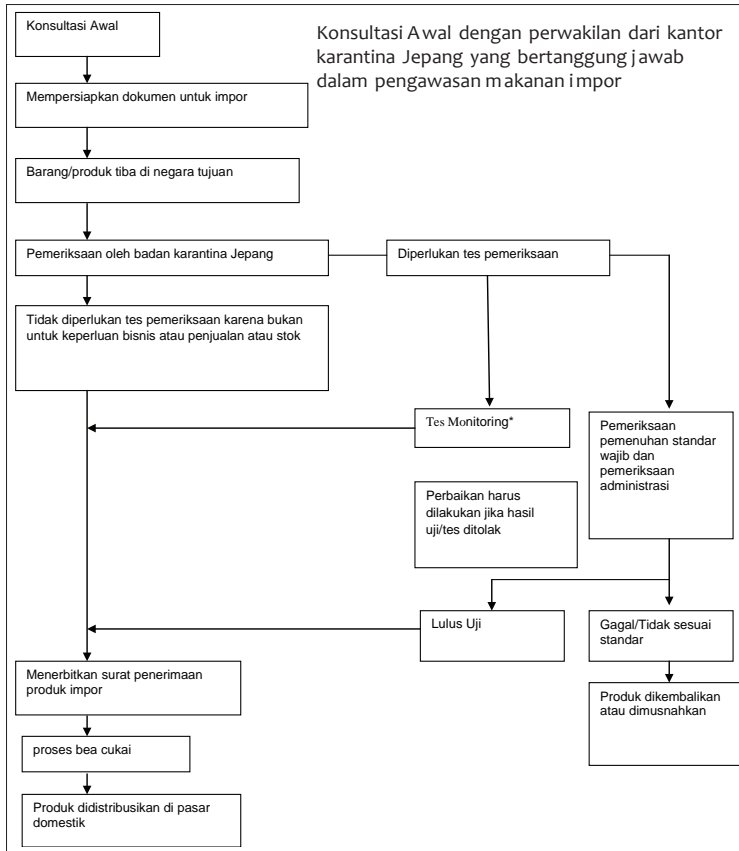
<b>Standar/Persyaratan</b>	<b>Keterangan</b>
Kualitas komersial dan pelabelan	Persyaratan pelabelan ini dimulai sejak tahun 2002. Hal ini dimaksudkan dengan semakin tingginya tingkat kepedulian konsumen atas kesehatan, kualitas, serta keterangan negara asal dari produk yang dikonsumsi membuat setiap produk wajib untuk memiliki informasi seperti tingkatan mutu, ukuran berat, dan pelabelan paket. Untuk pelabelan, informasi yang dibutuhkan adalah negara asal, nama produk, variasi dan jumlah. Selain itu, terdapat juga persyaratan komersial yang harus dipenuhi, yaitu warna dan tanggal kedaluwarsa.
<b>Peraturan Keamanan Pangan</b>	Pihak produsen harus memastikan kualitas dan keamanan hasil produksi mereka dan untuk menghindari berbagai potensi <i>hazard</i> seperti risiko dari pencemaran air atau mikroba dan kontaminasi bahan kimia. Pihak yang akan melakukan pengujian dan bertanggung jawab terhadap penetapan dan pengujian batas residu adalah Departemen Kesehatan, Tenaga Kerja dan Kesejahteraan Sosial serta Departemen Lingkungan.
<b>Penelusuran produk</b>	Penelusuran (penelusuran atas sebuah produk) adalah kemampuan untuk mengikuti pergerakan makanan di berbagai tingkatan yang spesifik dalam kegiatan produksi, pemrosesan, dan distribusi. Hal ini juga memberikan kemampuan untuk menarik kembali produk secara efisien jika terjadi kontaminasi produk. Selain itu, penelusuran membantu menentukan penyebab dari masalah keamanan pangan yang terjadi, mematuhi berbagai persyaratan hukum dan memenuhi harapan konsumen atas keamanan dan kualitas produk yang dibeli.
<b>Pabrik dan Laboratorium</b>	Pemerintah Jepang akan melakukan inspeksi langsung ke setiap perusahaan yang dijadikan sebagai rekanan untuk mengirimkan produk ekspor ke negaranya. Selain itu, Pemerintah Jepang juga mensyaratkan bahwa produk yang diekspor sudah mendapatkan sertifikat kesehatan, yaitu surat keterangan yang dikeluarkan oleh LPPMHP (laboratorium tingkat provinsi yang terdaftar) yang menyatakan bahwa produk siap didistribusikan dan memenuhi persyaratan sanitasi, sehingga aman untuk dikonsumsi.
<b>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</b>	HACCP adalah suatu sistem kendali dalam upaya pencegahan terjadinya masalah yang didasarkan atas identifikasi titik-titik kritis di dalam tahap penanganan dan proses produksi. Sertifikasi HACCP sudah wajib dilakukan di Indonesia sejak tahun 1987. Dengan adanya sertifikasi HACCP, keamanan konsumen akan lebih terjamin diawali dari titik kritis saat memulai proses produksi, pengolahan, dan sampai dengan distribusi hingga ke tangan konsumen.

Sumber: JETRO (2006)

lainnya, FSL mengharuskan importir untuk mengajukan notifikasi impor. Semua produk yang ditujukan untuk pangan atau sejenisnya tidak boleh diperjualbelikan apabila tidak disertai dengan notifikasi impor. Pengajuan notifikasi impor ditujukan kepada kantor karantina dari Ministry of Health, Labour, and Welfare (MHLW). Di kantor tersebut, inspektur akan melakukan pemeriksaan kesesuaian terhadap persyaratan dan standar yang ditetapkan dalam FSL. Apabila impor dilakukan dengan menggunakan jasa pos, baik untuk tujuan penjualan maupun bisnis, tetap diperlukan notifikasi impor. Ketika produk perikanan impor tiba di pelabuhan Jepang, dokumen notifikasi kedatangan *Notice of Customs Clearance* akan dikirimkan ke alamat yang berasal dari kantor bea cukai. Selain itu, notifikasi impor harus diserahkan kepada kantor karantina MHLW di pelabuhan.

Setiap produk perikanan yang masuk juga harus melewati pemeriksaan karantina guna memastikan bahwa produk yang masuk sudah sesuai dengan standar FSL. Pemeriksaan tersebut meliputi spesifikasi dan komposisi penggunaan zat tambahan makanan (zat adiktif) yang harus sesuai dengan standar pangan dan tidak boleh mengandung bahan kimia antibakteri buatan, dan pabrik pengolahan tidak pernah mengalami permasalahan kebersihan. Pemeriksaan tersebut dilakukan oleh kantor karantina yang berada di setiap pelabuhan atau oleh Pusat Pemeriksaan dan Karantina (*The Center of Quarantine and Inspection*) yang terdapat di Kobe dan Yokohama. Spesifikasi dan komposisi pangan yang diperbolehkan untuk produk perikanan dan kerang-kerangan didasarkan pada pedoman spesifikasi dan standar pangan yang mengacu pada undang-undang kebersihan pangan. Penggunaan zat tambahan makanan (zat adiktif) juga tidak boleh mengandung bahan kimia antibakteri buatan.

Prosedur yang harus dilakukan untuk melakukan impor terhadap produk pangan ke Jepang dapat dilihat pada Gambar 4.3. Gambar tersebut menjelaskan alur yang harus dilalui apabila akan



\*Pemeriksaan produk makanan impor dilakukan oleh MHLW, yaitu divisi karantina berdasarkan pada acuan yang terdapat dalam FSL dan Food Sanitation Law.

Sumber: Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) in Guidebook for Export to Japan (Food Articles), JETRO (2011)

**Gambar 4.3** Prosedur Impor Produk Pangan ke Jepang

melakukan impor terhadap produk pangan ke Jepang. Hal pertama adalah konsultasi dengan perwakilan dari kantor karantina Jepang yang bertanggung jawab dalam pengawasan makanan

impor dan kemudian menyiapkan beberapa dokumen yang diperlukan. Walaupun ikan telah bersertifikat, tetap akan dilakukan pengujian apakah barang yang diimpor Jepang tersebut telah lolos uji standar kesehatan Pemerintah Jepang. Apabila lolos uji pemeriksaan, akan diteruskan ke prosedur bea cukai dan barang diperiksa secara nyata oleh petugas kesehatan makanan di pelabuhan utama Jepang (Departemen Perdagangan Republik Indonesia, 1999).

Dengan adanya peraturan yang diterapkan oleh Pemerintah Jepang terhadap produk ikan impor, seluruh perusahaan pengolahan ikan di Indonesia, termasuk di Kendari pun, wajib mengikuti peraturan yang ada. Hal ini terutama bagi perusahaan importir udang dan pengolahan tuna yang merupakan jenis komoditas ekspor utama Indonesia ke Jepang. Untuk itu, salah satu cara yang dilakukan oleh Pemerintah Indonesia dalam rangka meningkatkan kualitas dan mutu hasil tangkapan dan olahan ikan adalah kerja sama pelatihan di bidang pengembangan produk dan peningkatan mutu serta keamanan produk (Putro, 2008). Kerja sama pelatihan tersebut dilakukan antara Pemerintah Indonesia (perusahaan ekspor udang dan tuna) dan Pemerintah Jepang, yaitu kantor karantina Jepang. Khusus untuk ekspor udang ke Jepang, sistem *traceability* dan penggunaan antibiotik terhadap produk tersebut sangat diperhatikan standarnya. Oleh karena itu, Pemerintah Indonesia dan seluruh pengusaha yang terlibat harus lebih serius dalam memperbaiki sistem jaminan mutu dan sertifikasi dengan konsep *from catch to table*. Di samping itu, peningkatan citra produk Indonesia harus terus dilakukan oleh semua pihak.

## **E. KESIMPULAN**

Para eksportir harus dapat mengikuti standar yang diterapkan oleh setiap negara tujuan ekspor apabila produknya ingin tetap laku di pasaran internasional. Hal tersebut juga harus didukung

dengan sertifikasi, seperti HACCP. Setiap negara tujuan ekspor memiliki peraturan standarisasi produk impor yang berbeda.

Pemerintah Jepang merupakan salah satu mitra dagang utama Indonesia. Kedudukan Jepang sebagai tujuan ekspor komoditas perikanan dari Indonesia memang tergolong sangat besar, biasanya yang diekspor ke Jepang adalah tuna dan udang. Untuk melindungi masyarakatnya yang gemar mengonsumsi produk laut, Pemerintah Jepang sangat protektif terhadap tingkat keamanan produk makanan impor, terutama produk perikanan. Peraturan mengenai keamanan bahan pangan diterapkan dalam *Food Sanitation Law* (FSL). Seluruh produk makanan dan minuman yang diimpor oleh Jepang harus melewati berbagai uji dan pemeriksaan keamanan dan kebersihan makanan yang termaktub dalam FSL No. 55 Tahun 2003. Peraturan tersebut menjelaskan bahwa semua makanan dan bahan tambahan makanan (*food additives*) yang akan dijual atau akan digunakan sebagai stok harus ditangani, diproduksi, diproses, disiapkan, disimpan, didistribusikan, dipamerkan, atau diantarkan dalam keadaan atau kondisi yang sehat dan bersih. Selain itu, semua produk yang ditujukan untuk pangan atau sejenisnya harus disertai dengan notifikasi impor yang ditujukan kepada kantor karantina dari Ministry of Health, Labour, and Welfare (MHLW) dan lolos uji karantina.

Dengan terbukanya akses informasi mengenai berbagai peraturan dalam melakukan ekspor ke Jepang, para eksportir diharapkan dapat menerapkan seluruh standar tersebut. Dengan demikian, jumlah ekspor sektor perikanan Indonesia ke Jepang akan semakin meningkat dari tahun ke tahun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Departemen Perdagangan Republik Indonesia. (1999). *Indonesia and the changing market: Profil ikan beku di Jepang*. Osaka: PPPI.
- Jannah, K. M. (2015). *okezone.com*. Retrieved Januari 27, 2016, from <http://economy.okezone.com/read/2015/03/27/320/1125265/konsumsi-ikan-ri-kalah-jauh-dari-malaysia-jepang>.
- JETRO. (2006). *Food sanitation law in Japan*. Japan.
- JETRO. (2011). *Guidebook for export to Japan (food articles)*. (2011): *Seafood and processed products*. Development Cooperation Division Trade and Economic Cooperation Department.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2011a). *Siaran Pers No. B.02/PDSI/HM.310/II/2011*. KKP Realisasikan Target 2010. <http://www.kkp.go.id>, diunduh pada tanggal 18 Juli 2013.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2011b). *Statistik ekspor hasil perikanan*. Jakarta: Direktorat Pemasaran Luar Negeri.
- Ministry of Finance (MOF). (2011). *Trade statistics of Japan*. <http://www.mof.go.jp/english/>, diunduh pada tanggal 27 Agustus 2012.
- Putro, Sumpeno. (2008). Peran mutu dalam menunjang ekspor udang nasional. *Squalen*. Vol. 3. No. 1, Juni 2008.
- Southeast Asian Fisheries Development Center (SEAFDEC). (2010). *SEAFDEC Annual Report 2010*. Di download tanggal 3 Desember 2015 dari <http://www.seafdec.org/download/seafdec-annual-report-2010/#>.
- Sularso, Aji. (2012). *Perikanan yang bertanggung jawab*. 24 Juli 2012. <http://mukhtar-api.blogspot.com/2012/07/perikanan-yang-bertanggung-jawab.html> diunduh pada 18 Juli 2013.
- Undang-Undang No. 74 Tahun 2003 mengenai *The Food Safety Basic Law (FSL)*.
- WWF. (2012). *Fisheries better management practices (BMP perikanan berkelanjutan): Panduan praktik perikanan berkelanjutan*. WWF Indonesia.



# BAB V

## PERIKANAN INDONESIA: KAJIAN POTENSI PASAR DAN KEBIJAKAN STANDARDISASI DI EROPA DAN AMERIKA SERIKAT

Umi Karomah Yaumidin

### A. PENDAHULUAN

Sebagian besar produk perikanan dari negara berkembang diekspor ke beberapa negara maju, seperti Eropa, Amerika Serikat, dan Jepang. Menurut data FAO, konsumsi ikan di Eropa, Amerika, dan Jepang mencapai 77% konsumsi dunia. Hal ini menyebabkan ekspor bersih negara berkembang untuk sektor perikanan meningkat 350% pada tahun 1980–2001 (FAO, 2012).

Kondisi ini tentunya tidak lepas dari peran *World Trade Organization* (WTO) untuk menjembatani berbagai persetujuan liberalisasi perdagangan. Sebelum adanya WTO, tarif masuk ke negara maju untuk produk perikanan dari negara berkembang mencapai 60%, namun setelah WTO tarif tersebut terpengkas hingga 0–5% dalam kerangka *Generalized System of Preferences* (GSP) dan 12–30% dalam kerangka non-GSP.

Kemudahan ekspor ini tentunya diimbangi dengan berbagai persyaratan prosedur keamanan dan kesehatan pangan. Lembaga internasional PBB untuk masalah makanan dan pertanian, Food and Agricultural Organization—Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia—(FAO), bersama dengan lembaga PBB untuk masalah kesehatan, World Health Organization—Organisasi Kesehatan Dunia—(WHO), sejak tahun 1962 memperkenalkan standar *The*

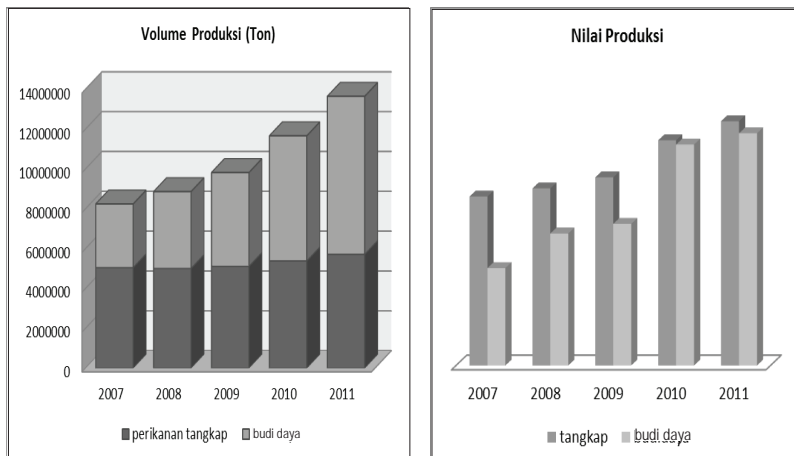


*Codex Alimentarius Commission* untuk melindungi kesehatan konsumen dan menjamin praktik-praktik perdagangan makanan yang adil. Selama beberapa tahun terakhir, standar ini telah mengalami perkembangan dan salah satunya adalah dengan mengadopsi *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* sebagai salah satu proses untuk mengolah keamanan pangan.

Meskipun peningkatan ekspor perikanan negara-negara berkembang diwarnai oleh restriksi yang bersifat nontarif, laju pertumbuhannya tetap tinggi sebagai akibat dari meluasnya program promosi diet sehat dan gaya hidup untuk mengurangi beban global penyakit menular yang ditawarkan oleh lembaga-lembaga dunia seperti FAO, WHO dan UNDP. Disadari atau tidak, tingkat deplesi dan kelangkaan produk perikanan, khususnya perikanan laut mulai meningkat. Ketersediaan pangan, khususnya hasil dari laut, sangat dipengaruhi oleh tingkat sosial ekonomi, kondisi wilayah, dan perubahan iklim. Di samping itu, dinamika di sektor perdagangan juga memiliki kontribusi yang signifikan terhadap pasokan pangan, khususnya ikan. Saat ini, dua pertiga dari pasokan konsumsi ikan dunia diperoleh dari perikanan tangkap di laut dan perairan pedalaman, sedangkan sepertiganya berasal dari budi daya. Tahun 1970-an merupakan puncak dari meningkatnya konsumsi ikan dunia sehingga menyebabkan tren penurunan hasil tangkapan laut sebagai akibat dari eksploitasi berlebih (WHO, 2012).

Dampak lain yang ditimbulkan dari konsumsi produk perikanan yang tinggi adalah semakin menipisnya ketersediaan stok ikan. Bahkan menurut FAO, gejala overeksploitasi perikanan mulai meningkat sejak tahun 2006, dan di tahun 2011 lebih dari 32% perairan laut dunia mengalami overeksploitasi dan deplesi produksi ikan (Kinver, 2011).

Untuk Indonesia, saat ini hampir 70% kondisi perikanan di Wilayah Pengelolaan Perairan (WPP) Indonesia berada dalam status overeksploitasi/*overfishing* (lihat Gambar 5.2) sebagai akibat



Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2012a)

**Gambar 5.1** Volume dan Nilai Produksi Ikan di Indonesia 2007–2011

dari penggunaan pukat harimau, pencarian lebih dari kedalaman 40 meter, dan penggunaan alat-alat tangkap lainnya yang berbahaya (misalnya tuna yang seharusnya dilakukan dengan pancing, tetapi para nelayan menggunakan pukat/jaring). Pada intinya, pengelolaan manajemen perikanan yang tidak berkelanjutan menyebabkan deplesi ikan semakin tinggi. Kondisi tersebut diperparah dengan makin maraknya degradasi lingkungan sebagai akibat meluasnya pertambangan lepas pantai.

Secara signifikan, produksi perikanan tangkap Indonesia sedikit mengalami penurunan meskipun dari sisi nominal volume dan nilai produksinya masih menunjukkan peningkatan yang cukup tinggi, khususnya pada periode 2009–2011. Penyebab menurunnya pertumbuhan produksi perikanan tangkap bukan hanya karena faktor eksploitasi yang berlebihan dan kelangkaan (lihat Gambar 5.1), tetapi juga oleh semakin diminatnya jenis-jenis ikan budi daya. Semua jenis hasil tangkapan laut, seperti ikan, moluska, krustaseae, dan binatang air lainnya dari periode 2007–2008 menurun sekitar 1%, tetapi pada tahun 2009–2011



jakan penyaluran BBM bersubsidi bagi nelayan pada tahun 2015; 3) melakukan audiensi dengan perwakilan para nelayan dan para pembudidaya; 4) memantau pergerakan kapal-kapal penangkap ikan di wilayah perairan laut Indonesia menggunakan teknologi *Vessel Monitoring System* (VMS); 5) menggandeng pihak TNI AL dan Polri dalam mengawasi pemberantasan pencurian ikan (IUU *Fishing*).

Penyebab meningkatnya tangkapan pada tahun 2011 adalah varian dari jenis ikan laut yang cukup banyak dibandingkan pada tahun 2009 serta lesunya perekonomian dunia, khususnya Amerika Serikat pada tahun 2009 sebagai salah satu negara tujuan ekspor utama perikanan Indonesia. Menurunnya kinerja ekonomi Amerika sebagai dampak krisis ekonomi 2008, turut menurunkan permintaan produk perikanan Indonesia di negara tersebut.

Sementara itu, pada tahun 2010–2011, perubahan pola konsumsi masyarakat Indonesia dari perikanan laut ke perikanan air tawar (budi daya) mendorong usaha di bidang budi daya terus meningkat. Hal ini didukung terus oleh meningkatnya jumlah konsumsi ikan di kalangan masyarakat dan penyediaan ikan oleh pemerintah di periode yang sama sehingga rata-rata produksi ikan budi daya lebih tinggi dibandingkan ikan hasil tangkapan yang mencapai 30% per tahun.

Dinamika populasi ikan laut secara tidak langsung dipengaruhi oleh perubahan iklim, ketersediaan habitat, dan kualitas air. Kondisi ini juga dipengaruhi langsung oleh faktor manusia, seperti penangkapan dan degradasi lingkungan. Akan tetapi, praktik penangkapan ikan oleh manusia juga dipengaruhi oleh dinamika ekosistem laut dan fluktuasi dalam kelimpahannya. Dengan demikian, hubungan yang rumit terjadi antara ikan dan nelayan harus dipertahankan untuk mendorong keberadaan keduanya. Interaksi yang kompleks seperti ini membutuhkan peran manajemen perikanan yang berkualitas tinggi dan didukung oleh

pengamatan dan prediksi tentang status spesies dan kelimpahan yang akurat dan tepat. Selain itu, diperlukan juga ketersediaan data ekonomi dan sosial untuk pengambilan keputusan manajemen. Saat ini, kekhawatiran timbul akibat minimnya ketersediaan data biologi fisik, sosial, dan ekonomi yang dianggap cukup untuk mengelola perikanan laut yang berkelanjutan (US. Department of Commerce, 2007). Data yang dimaksud merupakan data dasar untuk menentukan standardisasi perikanan. Dengan pengukuran yang tepat, tidak hanya keamanan dan keselamatan konsumen yang dapat terjamin, tetapi juga kelestarian sumber daya perairan dan perikanan juga dapat terjaga keberlanjutannya.

Bab ini membahas potensi pasar ekspor perikanan Indonesia untuk tujuan Eropa dan Amerika di tengah menurunnya permintaan perikanan laut di kedua negara tersebut dan kondisi overeksploitasi yang semakin parah. Selain itu, bab ini juga melihat bagaimana dampak dari penerapan standardisasi di kedua negara tujuan ekspor tersebut dapat memengaruhi kinerja ekspor perikanan Indonesia. Bagian terakhir bab ini mengulas respons pemerintah Indonesia dalam meningkatkan volume ekspor perikanan dan upaya memenuhi berbagai standardisasi produk perikanan yang disyaratkan oleh Eropa dan Amerika Serikat.

## **B. POTENSI PASAR AMERIKA DAN EROPA BAGI PRODUK PERIKANAN INDONESIA**

Eropa sebenarnya bukan pasar ekspor dominan untuk produk perikanan Indonesia karena hanya menyerap 11,5% dari total pangsa ekspor produk perikanan. Saat ini pasar Asia (53%) dan Amerika (32%) masih menjadi pasar primadona. Meskipun demikian, potensi pasar Uni Eropa cukup menjanjikan bagi produk perikanan Indonesia karena kesediaan masyarakat untuk membayar tiga kali lebih tinggi daripada pasar China maupun Amerika sehingga pemerintah berusaha untuk terus memenuhi

beragam persyaratan agar produk perikanan Indonesia dapat diterima di sana.

Berdasarkan data FAO (2012), volume tangkapan ikan dunia sejak tahun 1990-an stabil pada 90 juta metrik ton per tahun, tetapi permintaan konsumsi ikan terus meningkat. Sementara itu, menurut data Kementerian perdagangan Amerika Serikat, hampir 2,5 juta ton ikan diimpor dari berbagai negara untuk memenuhi konsumsi domestiknya pada tahun 2010. Bahkan terdapat kecenderungan yang terus meningkat dari impor produk perikanan sebagai konsekuensi meningkatnya konsumsi produk perikanan masyarakat Amerika Serikat (lihat Gambar 5.3).

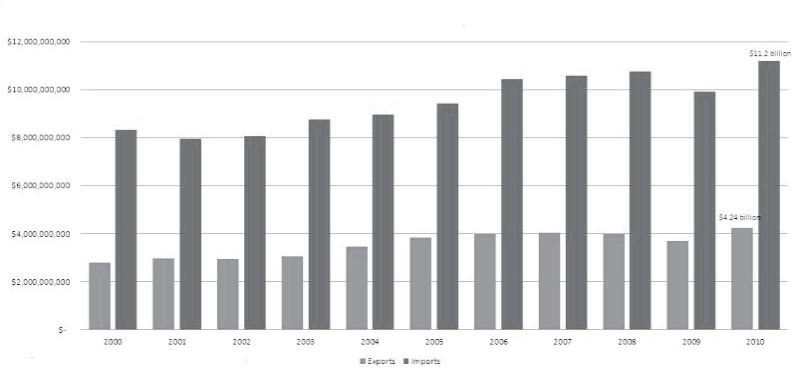
Pada tahun 2006, penduduk Amerika mengonsumsi 7,5 kg ikan per kapita. Hal ini menunjukkan peningkatan lebih dari 10 kali lipat selama 10 tahun sebelumnya. Konsumsi per kapita tersebut didominasi oleh ikan filet, *steak*, dan udang untuk berbagai olahan makanan. Lembaga Administrasi Kelautan dan Atmosfer Amerika (NOAA) menyatakan bahwa lebih dari 80% stok ikan di Amerika sudah berada di taraf keberlanjutan (NOAA, 2007).

Meskipun semua produk perikanan domestik secara simultan dikelola untuk mencapai *potensial yield* dalam jangka panjang, hal

**Tabel 5.1** Nilai Ekspor Produk Perikanan Indonesia di Dunia Tahun 2010

Kawasan	Nilai Ekspor (dalam USD)	Proporsi
Asia	1.517.750.622	53,0%
Amerika	918.820.149	32,1%
Eropa	330.680.473	11,5%
Afrika	58.167.225	2,0%
Australia	38.412.197	1,3%
Total	2.863.830.666	100,0%

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011)



Sumber: diadopsi dari US. Department of Commerce (2011)

**Gambar 5.3** Statistik Ekspor-Impor Produk Perikanan Amerika Serikat pada 2000–2010

itu tidak akan sanggup memenuhi permintaan konsumsi warga negaranya saat ini. Hal ini disebabkan oleh kenaikan suplai perikanan domestik yang hanya 3,1 juta metrik ton per tahun, sementara kebutuhan konsumsi domestiknya lebih dari 27 juta metrik ton per tahun.

Kombinasi atas lesunya pasokan ikan dan meningkatnya permintaan makanan laut di Amerika Serikat telah menciptakan peluang pasar bagi negara-negara eksportir produk perikanan laut. Pada tahun 2010, negara ini menderita defisit perdagangan hampir USD7 miliar untuk produk ikan dan hasil laut lainnya. Produk perikanan merupakan kontributor kedua terbesar setelah minyak mentah dan gas alam untuk defisit perdagangan internasional.

Asia Tenggara (USD3,4 miliar), China (USD2,0 miliar) dan Kanada (USD1,6 miliar) mendominasi impor Amerika Serikat untuk produk makanan laut senilai USD11,2 miliar pada tahun 2010. Lebih spesifik, Amerika Serikat saat ini menghadapi defisit USD3,3 miliar dalam perdagangan laut dengan negara-negara

ASEAN. Defisit ini menyumbang hampir sepersepuluh dari defisit perdagangan Amerika Serikat. Menariknya lagi, defisit tersebut setengahnya adalah defisit dari perdagangan makanan laut (Hervandi, 2011).

Fakta ini menunjukkan bahwa peluang bagi negara-negara ASEAN khususnya untuk pasokan makanan laut semakin besar, terutama bagi Indonesia yang memiliki wilayah pengelolaan perairan laut dan pedalaman yang paling luas di antara semua negara anggota ASEAN lainnya. Namun, permasalahannya adalah apakah Indonesia telah memiliki kesiapan dari sisi keterpenuhan standar kualitas produk dan jaminan keamanan pangan produk makanan laut. Hal-hal tersebut harus diperhatikan dan dilaksanakan jika Indonesia ingin berkompetisi dengan mitra-mitranya di kawasan ASEAN dalam merebut pasar Amerika Serikat.

Peluang untuk memasuki pasar Amerika kian terbuka luas sejak China menjadi net-importir pada tahun 2010, khususnya untuk produk favorit, seperti udang dan tuna (Yun dkk., 2010). Di kuartal pertama 2012, statistik ekspor perikanan Indonesia ke pasar dunia menunjukkan tren positif, khususnya untuk pasar China, Amerika Serikat, Jepang, dan Eropa. Pasar Amerika Serikat menyerap volume ekspor komoditas ini sebesar 43.998 ton, meningkat 3,5% dari tahun sebelumnya (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012). Meskipun terjadi peningkatan volume ekspor ke Amerika Serikat dibandingkan empat negara tujuan ekspor lainnya, daya serap (*market share*) komoditas perikanan Indonesia ke Amerika mengalami penurunan 11 persen daripada tahun sebelumnya. Fakta yang menarik adalah meskipun volume ekspor berada di posisi kedua setelah China, pasar Amerika menempati posisi teratas dari sisi nilai ekspornya. Hal ini berarti tingkat harga yang ditawarkan relatif lebih tinggi dibandingkan China maupun Jepang. Dengan demikian, pasar Amerika Serikat untuk komoditas perikanan menyumbang 31% dari total nilai ekspor Indonesia ke dunia.

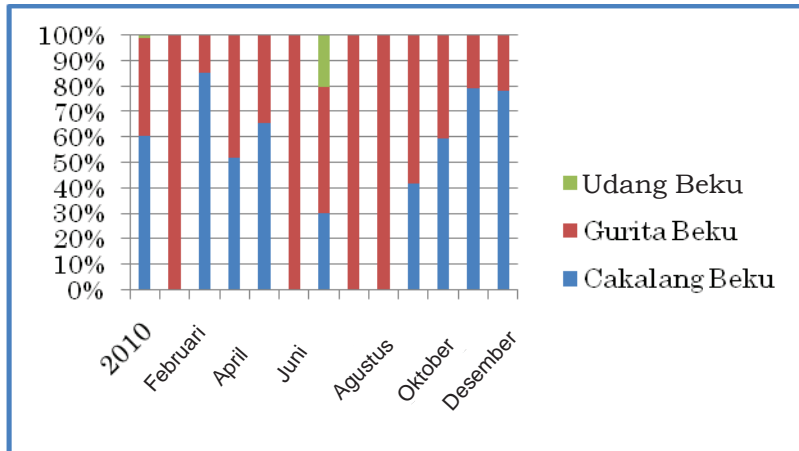


Sementara itu, dari jenis produk perikanan yang diekspor, udang dan tuna menempati urutan teratas yang disusul oleh jenis ikan pelagis, baik kecil maupun besar lainnya. Untuk wilayah pengamatan kendari misalnya, gurita beku merupakan produk favorit yang disusul cakalang (sejenis tuna) dan udang (lihat Gambar 5.4). Perlu dicatat bahwa produk unggulan Indonesia untuk pasar ekspor tidak lagi didominasi oleh produk tangkapan laut, tetapi produk budi daya yang tergolong pada *catfish* (lele, patin, dan sejenisnya) dan produk udang budi daya sejenis udang galah. Sementara itu, udang laut/tangkapan sejenis *white shrimp* dan *black tiger* masih mendominasi pasar Uni Eropa.

Meningkatnya pasar untuk produk budi daya dikarenakan negara-negara Uni Eropa dan Amerika Serikat, dalam kerangka kebijakan perlindungan laut dan lingkungan, belum mengizinkan bentuk pertanian budi daya perikanan laut karena dianggap berkontribusi pada perusakan lingkungan dan tingginya biaya pemeliharaan budi daya produk perikanan (Hervandi, 2011).

Hingga saat ini dari ribuan produk perikanan Indonesia, hanya sedikit produk perikanan yang bisa menembus pasaran ekspor Eropa, sebagian besar adalah udang beku. Produk ekspor lain yang agak signifikan adalah ikan beku, moluska, dan ikan hias. Ikan beku yang diminta sebagian besar berupa tuna dan ikan air tawar yang permintaannya cenderung meningkat. Jenis moluska adalah termasuk siput darat atau bekicot, sedangkan ikan hias yang diminati banyak negara di Eropa tersebut antara lain ikan cupang.

*Eurostat* tahun 1996–2000 mencatat kenaikan nilai impor udang beku Uni Eropa yang berasal dari Indonesia dengan laju pertumbuhan rata-rata 44,62% per tahun. Meskipun demikian, nilai ekspor produk perikanan tahun 2009 tercatat sekitar USD293,35 juta, kemudian naik menjadi USD330,68 juta dan naik lagi menjadi USD460 juta pada tahun 2011. Total nilai ekspor produk perikanan Indonesia tahun 2011 mencapai



Sumber: Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari (2011)

**Gambar 5.4** Ekspor Produk Perikanan dari PPS Kendari, 2011

USD3,52 miliar. Namun, dengan semakin ketatnya persaingan dan hambatan *non-tariff* yang diberlakukan oleh Pemerintah Uni Eropa, khususnya yang terkait dengan standardisasi dan keamanan pangan, ekspor komoditas perikanan ke wilayah ini menurun. Baik volume maupun nilai ekspor ke Uni Eropa mengalami penurunan 6% pada kuartal pertama 2012 dibandingkan periode yang sama pada tahun 2011. Nilai ekspor ke kawasan tersebut hanya berkontribusi 16%, sedangkan pada tahun sebelumnya mencapai 26%.

### **C. KEBIJAKAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN DI NEGARA TUJUAN EKSPOR**

Krisis ekonomi yang melanda Amerika Serikat pada tahun 2008 dan krisis utang yang melanda kawasan Eropa pada tahun 2010 menyebabkan sebagian negara maju dan berkembang memperkuat pembatasan masuknya barang impor. Per September 2011, tercatat 424 produk potensial di dunia yang dilindungi melalui

beragam produk hambatan perdagangan internasional, baik yang bersifat tarif maupun *non-tariff* (European Commision Trade, 2011).

Berikut ini merupakan ulasan mengenai beragam produk peraturan pemerintah di kedua negara tersebut yang terkait dengan standarisasi produk perikanan, baik yang terkait dengan kualitas maupun jaminan keamanan pangan. Sebagian orang beranggapan bahwa pengaturan standarisasi adalah bentuk lain dari hambatan perdagangan internasional. Namun, kalangan lain (yang berpandangan positif) menganggap bahwa beragamnya peraturan standarisasi justru merupakan peranti bagi negara-negara yang memberlakukannya untuk mencapai kualitas kehidupan dan kualitas manusia yang lebih baik.

## 1. Amerika Serikat

Amerika Serikat sebagai salah satu negara adidaya merasa memiliki tanggung jawab dan bekerja sama dengan negara-negara lain untuk menciptakan lingkungan laut yang sehat dengan turut andil dalam upaya menghilangkan praktik-praktik penangkapan ilegal, yang tidak diatur dan dilaporkan sebagai agenda global. Untuk bisa memperoleh akses pasar Amerika, produsen, nelayan, pembudidaya ikan, dan unit pengolahan ikan/eksportir harus terus meningkatkan pengelolaan usaha mulai dari proses produksi, penanganan hasil sejak panen, dan pengolahan sampai dipasarkan supaya produknya dapat memenuhi standar keamanan pangan, terutama dalam kerangka penerapan *Good Aquaculture Practices* (GAP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

Dalam visi 2020 yang disusun pada tahun 2007 (US. Department of Commerce, 2007), pihak Pemerintah Amerika Serikat telah mengeluarkan beragam rekomendasi kebijakan dan panduan untuk konservasi perikanan yang bertujuan untuk menciptakan perikanan tangkap lestari dan berbagai cara untuk memenuhi

kebutuhan konsumsi penduduknya. Beberapa poin penting dalam agenda tersebut terangkum sebagai berikut (US. Department of Commerce, 2007).

- 1) Meningkatnya permintaan produk makanan laut akan terus melebihi pasokan dalam negeri.
- 2) Perikanan dalam negeri tidak sanggup memenuhi semua tuntutan kebutuhan konsumsi makanan laut seluruh penduduk Amerika saat ini.
- 3) Konsumen harus memiliki pengetahuan yang cukup dan merasa diyakinkan bahwa produk makanan laut yang dikonsumsi dari berbagai belahan dunia memiliki tingkat keamanan yang tinggi, keselamatan bagi kesehatan, dan terdapat pelabelan seperti yang diatur dalam perundangan domestiknya.
- 4) Program hak akses terbatas yang bertujuan melindungi nelayan Amerika dan sumber daya yang ada harus secepat mungkin ditetapkan sesuai dengan kelayakan wilayah masing-masing dan mencakup semua masukan dari berbagai pemangku kepentingan (MRSA—*The Magnuson-Stevens Fishery Conservation and Management Reauthorization Act*, 2006).
- 5) Untuk memenuhi peningkatan permintaan produk makanan laut dan mengurangi defisit perdagangan, Pemerintah Amerika Serikat mulai memperbolehkan dibangunnya industri akuakultur sebagai bagian dari masa depan perikanan dan kelautan Amerika Serikat.
- 6) Ekosistem berbasis pendekatan manajemen akan menjadi bagian utama dari proses pengambilan keputusan perikanan.
- 7) Perikanan internasional akan menjadi lebih penting pada masa depan dan Amerika Serikat harus terlibat di dalamnya.

Beberapa poin tersebut menunjukkan bahwa Amerika Serikat memandang produk perikanan dan kelautan sangat penting bagi perekonomian nasionalnya. Artinya, hingga saat ini Amerika

Serikat masih menjadi pasar potensial, tetapi sepuluh atau dua puluh tahun mendatang posisinya mungkin berubah dan kemungkinan Amerika menjadi *leader* di sektor ini adalah keniscayaan. Produk akuakultur (budi daya) saat ini memang mendominasi produk impor makanan laut Amerika, tetapi stok domestik hanya bisa memenuhi 5%-nya, dan 95% lainnya dipenuhi dari berbagai negara lainnya.

Dampak buruk dengan adanya visi 2020 perikanan dan kelautan Amerika bagi negara importir, khususnya ASEAN, salah satunya adalah ASEAN harus menghadapi berbagai tuduhan dumping sejak tahun 2000-an. Pada pertengahan 2011, Departemen Perdagangan Amerika menetapkan program antidumping dengan membebaskan tarif yang cukup tinggi, khususnya untuk produk perikanan yang berasal dari Brazil, China, India, Thailand, dan Vietnam. Selain itu, Amerika juga berencana memblokir semua produk perikanan dari ASEAN dengan menetapkan undang-undang keselamatan pangan bagi konsumen yang hingga tahun 2011 masih menjadi pertimbangan di kalangan senat. Intinya, meskipun terjadi peluang pasar yang cukup besar untuk produk perikanan di wilayah Amerika Serikat, para eksportir ASEAN akan menghadapi hambatan yang cukup berat atau ringan melalui serangkaian kebijakan tarif atau non-tarif.

Setidaknya terdapat belasan peraturan yang terkait dengan produk perikanan Amerika, baik yang menyangkut investasi maupun perdagangan internasional. Beberapa di antaranya adalah The American Fisheries Act (AFA, 1998), The Magnuson-Stevens Fishery Conservation and Management Reauthorization Act (MRSA) tahun 1996 yang diamandemen tahun 2006, Sustainable Fisheries Act yang mencakup panduan untuk ilmu-ilmu sosial, dampak sosial perikanan, dan pengelolaan perikanan. Namun, peraturan ataupun panduan yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Amerika (FDA) merupakan panduan yang diacu untuk seluruh dunia dan selalu mengalami perkem-

bangun mutakhir. Seperti yang dikutip dari US. Department of Commerce Customs and Border Protection (2011) tentang berbagai peraturan bagi importir makanan laut, mereka harus memenuhi setidaknya tiga regulasi yang dikeluarkan oleh FDA, Pelayanan Perikanan dan Kelautan Nasional (NMFS) dan Pelayanan Ikan dan Satwa Liar (FWS). Ada beberapa larangan penting yang ditetapkan untuk importir: 1) tuna dan teri adalah subjek kuota; 2) ada pembatasan kaviar seberat 125 g, selebihnya menjadi subjek penyitaan; 3) produk udang untuk negara tertentu adalah subjek embargo (China).

Selain serangkaian peraturan tersebut, FDA juga mengeluarkan peraturan mengenai HACCP yang selalu mengalami perubahan dan perkembangan. Pada intinya, HACCP merupakan suatu pendekatan sistematis untuk mengidentifikasi, mengontrol, dan menilai bahaya produk makanan. Konsep ini diakui sebagai konsep yang paling diterima dan digunakan untuk menguji keamanan pangan dan diaplikasikan kepada semua rantai penawaran makanan. Akan tetapi, mewajibkan HACCP kepada semua negara tidak mungkin karena 1) setiap konsumen memiliki hak untuk menentukan sendiri standar keamanan pangannya; 2) hak untuk mengolah dan menyiapkan makanannya sesuai dengan keinginan mereka. Konsekuensinya, pengukuran pengawasan secara umum sifatnya hanya sekedar rekomendasi sehingga di tingkat konsumen akhir perlu adanya edukasi ke masyarakat mengenai pentingnya standar keamanan pangan.

Di sisi lain, Pemerintah Amerika memandang HACCP menjadi sebuah keharusan bagi importir pangan yang masuk ke negaranya. Fokus utama dari penerapan HACCP sebenarnya hanya sebatas untuk melindungi konsumen dari bahaya mikrobiologi. Namun, dalam implementasinya, Pemerintah Amerika mengeluarkan peraturan yang lebih rumit dan komprehensif yang tidak hanya terkait dengan informasi bahaya mikrobiologi, melainkan juga bahaya kimia dan lainnya. Hal ini tertuang dalam

artikel 21 dari kode peraturan pemerintah Federal Amerika yang menetapkan setidaknya isi dari uji HACCP yang paling minimum yang harus dipenuhi oleh importir dapat dilihat pada Tabel 5.2 (Food and Drug Administration, 2012).

## 2. Eropa

Untuk produk perikanan, komisi Eropa telah menetapkan beragam peraturan yang menghambat masuknya produk tersebut di kawasan Eropa. Sementara itu, daftar peraturan dan standar prosedural yang harus dipenuhi oleh eksportir dari Indonesia meliputi prosedur impor, pelabelan produk hingga *Genetical Modified Organism* (GMO) atau sekitar 21 peraturan standar yang harus dipenuhi (PRI-ME, 2012). Salah satunya, komisi Eropa menetapkan peraturan bagi pengimpor produk ikan dan perikanan dari negara non-Eropa yang harus memenuhi standar berikut (Food Standard Agency, 2012):

- 1) Produk ikan dan perikanan tersebut harus berasal dari negara non-Eropa yang sudah disetujui oleh Komisi Eropa, disertai pula dengan sertifikasi kesehatan yang sudah ditandatangani oleh kedua belah pihak.
- 2) Merupakan produk perikanan yang disetujui masuk ke kawasan Uni Eropa dan atau lokasi produksi kerang dan moluska yang disetujui oleh Uni Eropa.

**Tabel 5.2** HACCP yang harus dipenuhi Eksportir ke Amerika

Racun alami	Dekomposisi sebaran racun dari spesies lainnya
Kontaminasi mikrobiologi	Parasit
Kontaminasi kimia	Penggunaan zat pewarna dan tambahan pangan baik langsung maupun tidak langsung yang tidak sesuai dengan peraturan
Pestisida	Bahaya fisika
Residu obat-obatan	

Sumber: US. Food and Drug Administration (2012)

- 3) Semua produk perikanan yang masuk ke Uni Eropa harus melalui Pos Pemeriksaan Perbatasan (*Board Inspection Post*) resmi yang telah ditetapkan dan dilakukan pemeriksaan oleh inspektur ikan yang resmi. Semua pengiriman harus dilakukan pemberitahuan awal sebelum produk tersebut datang.

Peraturan yang mencakup perlindungan kondisi kesehatan masyarakat Uni Eropa terhadap produk perikanan impor diatur dalam peraturan dewan 852/2004 tentang kebersihan bahan makanan dan peraturan dewan 853/2004 tentang peraturan khusus untuk makanan yang berasal dari hewan. Menurut peraturan ini, penting untuk dicatat bahwa setiap negara pengimpor hanya diperkenankan untuk mengimpor satu jenis produk ikan, apakah produk itu termasuk produk ikan atau kategori moluska (Food Standard Agency, 2012).

Perdagangan komoditas perikanan akan menghadapi permasalahan yang lebih berat, yaitu hambatan non-tarif (*non-tariff barrier*) dalam perdagangan global. Pada saat ini setiap negara cenderung menerapkan standar yang berlaku di negara masing-masing sebagai acuan dalam impor dan ekspor hasil perikanan sebagai tindak lanjut dari standar yang dikeluarkan oleh Organisasi Perdagangan Dunia (WTO). Akibatnya, banyak timbul masalah penolakan atau penahanan bahkan embargo terhadap ekspor komoditas perikanan dari negara-negara berkembang ke negara industri maju. Sebagai contoh, terjadinya kasus penahanan dan penolakan terhadap udang Indonesia yang diekspor ke Uni Eropa karena produk tersebut dianggap mengandung antibiotika *chloramphenicol*. Uni Eropa mengeluarkan peraturan mengenai standar yang lebih ketat dibandingkan yang ditetapkan *Codex Alimentarius Commission* (CAC) dengan asumsi standar tersebut dapat diuji secara ilmiah.<sup>1</sup> Hal inilah yang dapat menjadi kenda-

---

<sup>1</sup> Penetapan standarisasi produk hasil tangkapan laut maupun akuakultur tidak hanya mengacu pada keputusan dan peraturan pemerintah lokal maupun federasi. Pihak swasta, baik yang tergabung dalam organisasi keselamatan lingkungan, mau-



la bagi pengusaha Indonesia untuk dapat meningkatkan ekspor udang ke Uni Eropa sebagai pasar potensial.

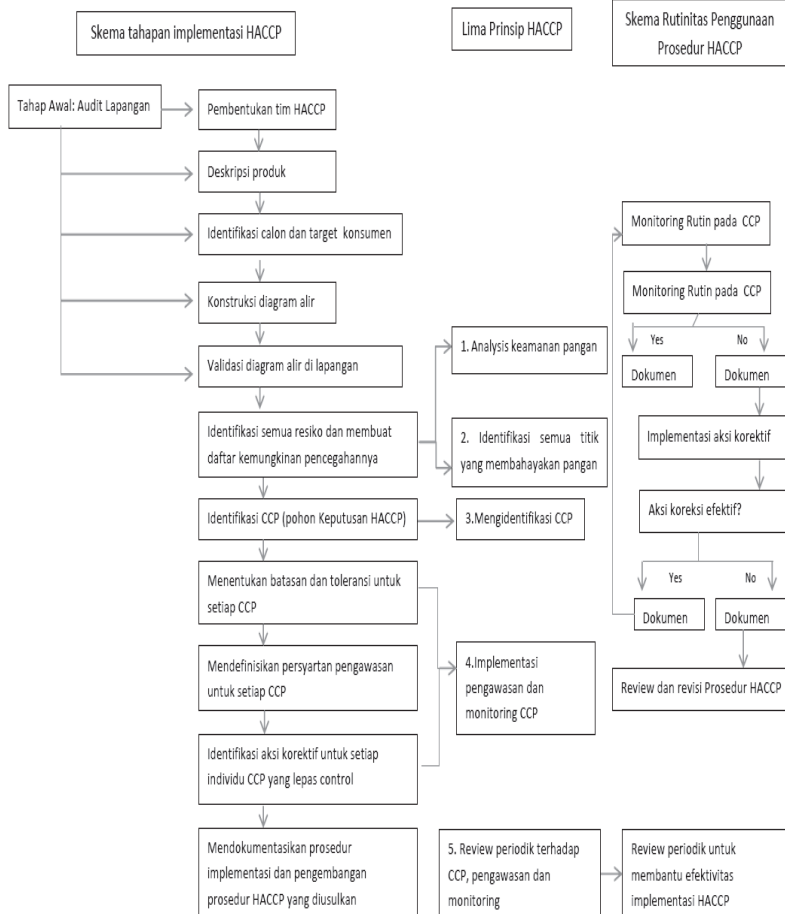
Banyaknya persyaratan yang dikeluarkan oleh pasar Uni Eropa dan pernyataan dari Pemerintah Uni Eropa yang menyatakan ketidakmampuan Indonesia memenuhinya membuat produk udang Indonesia ditolak oleh pasar Uni Eropa. Dalam hal Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), pihak Komisi Eropa (KE) mengeluhkan lemahnya pihak yang berkompeten di Indonesia dalam melakukan pengawasan terhadap kualitas kesehatan dari produk ikan atau udang yang diekspor, khususnya terkait dengan *border control* maupun *market control* yang dilakukan oleh pihak Competent Authority (Painte, 2008).

Bentuk persyaratan lain yang sulit dipenuhi oleh importir negara berkembang adalah ketentuan uji HACCP. Meskipun HACCP berlaku secara umum karena sudah direkomendasikan oleh WHO, di Uni Eropa penerapannya mengalami modifikasi yang disesuaikan dengan peraturan lokal di Uni Eropa. Alasan mendasar yang diberlakukan oleh Uni Eropa adalah minimnya perhatian produsen dan pemerintah negara importir untuk memenuhinya akibat dari pemahaman yang rendah terhadap prosedur HACCP (Ropkins, 2000). Sejak tahun 2000, pengembangan uji HACCP terus dikembangkan di Uni Eropa, bentuk yang paling sederhana dari skema dasar HACCP dapat dilihat pada Gambar 5.5. Dalam gambar tersebut, HACCP terkait dengan 5 prinsip dasar yang pada gilirannya memengaruhi proses prosedural penentuan HACCP.

Dalam menjamin mutu pangan, tidak ada satu pun program HACCP yang generik dan terbaik karena tiap-tiap produsen

---

pun proteksi hasil produk dalam negeri, juga memberikan acuan dan standar khusus bagi makanan impor. Marine Stewardship Council misalnya dengan sangat intensif menggandeng pemerhati lingkungan dan konsumen untuk bersama-sama mempropagandakan kepada pengusaha dan konsumen Uni Eropa untuk hanya membeli produk impor dari negara-negara berkembang yang telah memenuhi aturan dan standardisasi MSC.



Sumber: Ropkins (2000)

**Gambar 5.5** Skema Penerapan HACCP di Uni Eropa

memiliki keunikan situasi manajemen. Akan tetapi, setidaknya ada kesamaan dalam prinsip dan tataran implementasi. Di tahap implementasi perlu dibentuk tim yang hanya fokus untuk pemenuhan prinsip-prinsip HACCP.

Dalam perkembangannya, prinsip dasar HACCP bertambah menjadi tujuh poin tambahan, yaitu penetapan sistem-sistem pembukuan catatan yang mendokumentasikan rencana HACCP dan penetapan prosedur-prosedur untuk melakukan verifikasi bahwa sistem HACCP sedang bekerja (Achmadi, 2010).

Selain hambatan non-tarif, penenaan tarif di Uni Eropa juga menjadi restriksi yang berarti bagi importir. Tingkat tarif bea masuk yang diberlakukan meskipun sudah mengikuti aturan *Most Favoured Nation* (MFN) sebesar 12% pada berbagai komoditas dan skema *Generalized System Preferences* (GSP), masih paling tinggi dibandingkan negara-negara maju lainnya seperti Jepang dan Amerika Serikat.

Tarif bea masuk yang tinggi nantinya akan meningkatkan harga produk yang beredar di pasar. Selain itu, Uni Eropa memperlakukan diskriminasi tarif. Negara-negara bekas jajahan Uni Eropa mendapatkan keringanan atau dibebaskan dari kewajiban membayar tarif bea masuk. Hal tersebut semakin melemahkan daya saing ekspor Indonesia dibandingkan negara eksportir lainnya. Meskipun Indonesia mendapatkan keuntungan sebagai negara penerima GSP, produk perikanan yang dikenakan tarif bea masuk untuk komoditas hasil laut adalah sebesar 4–7%.

Kajian Painte (2008) menunjukkan bahwa beragam kebijakan non-tarif di Amerika dan Uni Eropa dirasa memberatkan pemerintah dan pengusaha perikanan. Hasil analisis statistik dampak tarif bea masuk pasar ekspor produk udang ke Uni Eropa selama periode pengamatan 1995–2006 menunjukkan pengaruh negatif. Artinya, setiap 1% kenaikan bea masuk akan menurunkan volume ekspor kurang lebih 5%. Sementara itu, kebijakan non-tarif terutama yang terkait dengan standar mutu dan pangan ternyata berpengaruh positif bagi peningkatan ekspor udang ke Uni Eropa dengan catatan produk tersebut mampu memenuhi standar keamanan dan kualitas mutu produk sesuai dengan yang dipersyaratkan.

**Tabel 5.3** Tingkat Pengenaan Pajak dan Tarif Produk Udang

Tax rate	Uni Eropa	Amerika Serikat	China	Jepang
Tariff	6%	5%	5%	5%
Export Tax	5%	5%	5%	5%
Import Duty	11,29%	7,2%	0%	4%

Sumber: WTO (2011)

## **D. RESPONS PEMERINTAH DAN PENGUSAHA PERIKANAN INDONESIA ATAS KEBIJAKAN STANDARDISASI PERIKANAN**

Hingga saat ini, tingkat penetrasi pasar perikanan Indonesia di Amerika dan Uni Eropa cukup tinggi. Meskipun demikian, hal ini bukan berarti bahwa produk perikanan Indonesia dapat memasuki pasar tersebut dengan mulus tanpa hambatan. Untuk itu, pemerintah perlu memperketat pengawasan dan pengujian mutu hasil olah laboratorium bina mutu dan karantina ikan di pelabuhan-pelabuhan, dan *Traceability System* (sistem ketelusuran) juga harus terus dibangun. Hal ini harus diupayakan untuk menurunkan jumlah kasus *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) dari 49 kasus (tahun 2005), 34 kasus (tahun 2006), 17 kasus (tahun 2007), dan 2 kasus (periode Mei 2008) (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012c).

Secara umum, Indonesia telah berupaya untuk menyesuaikan beragam kebijakan agar memenuhi standar yang diminta oleh konsumen di Amerika dan Eropa. Berikut ini merupakan ringkasan beberapa kebijakan yang ditempuh oleh pemerintah Indonesia (Painte, 2008).

- 1) Keputusan Direktur Jenderal (Dirjen) Perikanan Nomor 14128/Kpts/IK.130/XII/1998 tentang Petunjuk Pelaksanaan Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan. Keputusan ini berisi tentang persyaratan memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), Sertifikat Mutu dan atau Sertifi-

kat Kesehatan, Prosedur dan tata cara pemberian Sertifikat Sistem Manajemen Mutu Terpadu, pengangkatan Pengawas Mutu Hasil Perikanan, prosedur dan tata cara pelaksanaan pemeriksaan dan pelaporan serta biaya pelaksanaan atau implementasi atas keputusan ini.

- 2) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan. Kebijakan ini bertujuan untuk mencapai tingkat pemanfaatan potensi sumber daya perikanan secara berdaya guna dan berhasil guna serta untuk melindungi konsumen dari hal-hal yang merugikan dan membahayakan kesehatannya. Dilaksanakan sesuai dengan konsepsi HACCP.
- 3) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa. Keputusan ini dimaksudkan untuk mengakomodasikan kebijakan pasar Uni Eropa dalam kebijakan pengawasan mutu produk perikanan di Indonesia dan mengakomodasikan CD No 91/493/EEC. Secara material, ini merupakan penajaman dari KEP. 01/MEN/2002.
- 4) Keputusan Dirjen Perikanan 3511/DPT.0/PI.320.S4/VII/2004 tentang Persyaratan Higienis di Kapal Penangkap Ikan yang Hasil Tangkapannya untuk Pasar Uni Eropa. Keputusan ini berisikan tentang persyaratan umum higienis penanganan ikan di atas kapal.
- 5) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.02/MEN/2006 tentang *Monitoring* Residu Obat, Bahan Kimia, Bahan Biologi, dan Kontaminan pada Pembudidayaan Ikan.
- 6) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi meliputi Kapal Penangkap dan Pengangkut Ikan, Tempat Pendaratan Ikan, Tempat Pelelangan Ikan

(TPI), Unit Pengolahan Ikan (UPI), Sarana Distribusi Hasil Perikanan, Pelatihan, dan Sanksi.

Hubungan perdagangan bilateral antara Indonesia dengan Amerika Serikat dan Uni Eropa memiliki perbedaan, baik dalam prosedur maupun tata niaga perdagangan internasionalnya. Untuk pembeli/konsumen Amerika Serikat, mereka dapat melakukan permintaan langsung kepada UPI (Unit Pengolahan Ikan), tetapi untuk pasar Eropa, harus terdapat kesepakatan antara pemerintah dengan pemerintah. Dengan demikian, apabila terjadi keluhan dari pelanggan, yang akan mendapat teguran langsung adalah pemerintah, dalam hal ini Kementerian Kelautan dan Perikanan. Oleh karena itu, bisa dipastikan jika lebih banyak peraturan yang merujuk untuk pasar Eropa.

Demikian pula dalam penerapan HACCP, Pemerintah Indonesia cenderung longgar dibandingkan Pemerintah Malaysia yang menetapkan HACCP sebagai kewajiban bagi setiap produsen pangan. Pemerintah Indonesia hanya merekomendasikan agar produsen memenuhi standar HACCP. Hal ini wajar mengingat biaya untuk memenuhi standar HACCP cukup tinggi, sedangkan sebagian besar nelayan/produsen perikanan adalah perusahaan skala menengah. Di samping itu, kesiapan dan kesediaan laboratorium uji untuk HACCP sangat terbatas. Oleh karena itu, para pengambil kebijakan di lingkup Kementerian Kelautan dan Perikanan cenderung memfokuskan kebijakan industrialisasi perikanan untuk memenuhi pasokan dalam negeri dibandingkan untuk tujuan ekspor (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2012 c).

Meskipun demikian, upaya pemerintah untuk menciptakan peluang pasar di kedua wilayah tersebut perlu mendapat apresiasi. Pameran internasional merupakan sebuah barometer bagi para produsen untuk mengukur keunggulan-keunggulan produk pesaing sehingga pelaku usaha dapat memperbaiki dan mengembangkan produk ekspornya. Oleh karena itu, pemerintah merasa perlu

untuk menjalin kerja sama dengan Pemerintah Belanda untuk mengadakan Pavilion Indonesia Bersama pada pameran *seafood* yang diselenggarakan secara rutin di Belgia.

Indonesia tengah mempromosikan potensi produk perikanan guna meningkatkan penetrasi ke pasar Eropa serta sebagai langkah konkret peningkatan neraca perdagangan melalui ajang Pameran Seafood International—*European Seafood Exposition* (ESE). Langkah strategis ini ditujukan untuk membantu pelaku usaha Indonesia dalam memasarkan, memperkenalkan, dan mengembangkan produk di pasar internasional, khususnya di Uni Eropa. Pameran makanan laut terbesar di dunia, yang diselenggarakan secara rutin setiap tahun tersebut diikuti oleh 1.600 pelaku usaha, baik pembeli maupun penjual produk perikanan, dari 140 negara (Neraca, 2012). Produk-produk hasil perikanan yang dipamerkan antara lain, *frozen* (tuna, udang, marlin, snapper, grouper, mahimahi), *canned* (*sardines, tuna, mackerel, crabmeat, shrimps, snails and baby clams*), *fishmeal*, *oilfish* dan *value added products*. Partisipasi Indonesia pada ESE 2011 telah menghasilkan transaksi sekitar Rp275 miliar, meningkat 205% dibandingkan tahun 2010 yang mencapai angka Rp89,9 miliar (Pikiran Rakyat, 2012).

Berbagai upaya juga dilakukan KKP bersama perwakilan Indonesia di Brussel untuk menangani isu *Illegal Unreported and Unregulated* (IUU) perikanan, menjaga kelestarian sumber daya ikan, mendukung praktik usaha penangkapan ikan yang lebih *fair* serta kemajuan dalam penerapan praktik budi daya yang baik. Pemerintah Indonesia berharap, melalui upaya ini Komisi Eropa dapat menempatkan Indonesia sebagai salah satu pemasok produk perikanan yang *reliable* dan hambatan ekspor seperti yang tertuang dalam CD 220/2010 dapat segera dicabut.

## E. KESIMPULAN

Kebijakan Pemerintah Indonesia untuk merebut pangsa pasar Amerika dan Uni Eropa tidak hanya sebatas pada negosiasi dan

promosi perdagangan semata, tetapi juga iktikad baik untuk memenuhi segala peraturan yang berlaku di negara tujuan ekspor. Namun, upaya ini tidak mudah diwujudkan mengingat beragam kendala yang belum terpenuhi, baik di tingkat perusahaan maupun fasilitasi pemerintah untuk memenuhi beragam aturan, kesepakatan, dan standardisasi internasional yang diberlakukan oleh Amerika Serikat dan Uni Eropa.

Belum tersedianya faktor sarana produksi yang memadai seperti air bersih dan ketidakakuratan hasil pengujian terkait sanitasi dan higiene merupakan kendala umum yang dihadapi oleh pengusaha perikanan. Lemahnya pengawasan dan pembinaan kelompok pengusaha kecil dan menengah serta kemampuan negosiasi yang minim di tengah persaingan pasar ekspor komoditas laut yang ketat merupakan hambatan yang dihadapi oleh pemerintah yang harus segera dibenahi. Kondisi-kondisi tersebut bisa menjadi penghambat Indonesia dalam mengembangkan pasar ekspor di Amerika Serikat dan Uni Eropa. Meskipun terjadi kecenderungan peningkatan permintaan produk perikanan Indonesia di kedua pasar tersebut, pada masa mendatang hendaknya Indonesia perlu mempersiapkan peluang ini untuk menyinergikan berbagai program peningkatan mutu hasil perikanan yang melibatkan multisektor dan multidisiplin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi, J. (2010). *Penjaminan mutu pakan berbasis HACCP. Koordinasi pengawasan mutu pakan*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Provinsi Jawa Tengah, Tarubudaya, Ungaran.
- European Commision Trade. (2011). *Eighth report on potentially trade restrictive measures*. October 2010-September 2011, Brussel.
- Food and Agriculture Organization of The United Nations (FAO). (2012). *The state of world fisheries and aquaculture 2012*. FAO Fisheries and Aquaculture Department.



- Food Standard Agency. (2012). *Importing fishery products or bivalve molluska*, <http://www.food.gov.uk/foodindustry/imports/>, London, diakses tanggal 25 Mei 2012.
- Food and Drug Administration. (2012). *Procedures for safe and sanitary processing and importing of Fish and Fishery products*. Washington, US [www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/UCM252451.pdf](http://www.fda.gov/downloads/food/guidanceregulation/UCM252451.pdf), diakses tanggal 25 Mei 2012.
- Hervandi, Ray. (2011). *The US seafood market and Southeast Asia*. [www.asiamattersforamerica.org](http://www.asiamattersforamerica.org), 27 Juli 2011 diakses tanggal 20 Mei 2012.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2011). *Statistik ekspor-impor produk perikanan Indonesia 2010*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2012a). *Statistik ekspor-impor produk perikanan Indonesia 2011*. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2012b). *Pikat pasar Eropa, Indonesia promosikan produk perikanan*. Siaran pers Kepala Pusat Data Statistik dan Informasi, Jakarta 23 April 2012.
- \_\_\_\_\_. (2012c). Ekspor komoditas perikanan Indonesia pada Caturwulan I 2012. *Warta Perikanan Indonesia*, volume 107, edisi Juli 2012. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2012d). Industrialisasi patin: Pasar domestik dulu, ekspor kemudian. *Warta Perikanan Indonesia*, volume 107, edisi Juli 2012. Jakarta.
- Kinver, Mark. (2011). *Global fish consumption hits record high*. BBC News, 1 February 2011. [www.bbc.co.uk/news.com](http://www.bbc.co.uk/news.com), diakses tanggal 18 juli 2013.
- Neraca. (2012). *Pameran seafood terbesar*. Kamis 26 April 2012, [www.neraca.co.id](http://www.neraca.co.id), diakses tanggal 17 Mei 2012.
- National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA). (2007). *Vision 2020: The future of U.S. marine and fisheries*. online [http://www.nmfs.noaa.gov/ocs/documents/Vision\\_2020\\_FINAL-1.pdf](http://www.nmfs.noaa.gov/ocs/documents/Vision_2020_FINAL-1.pdf) . diakses 27 Agustus 2012
- Painte, R. E. (2008). *Analisis pengaruh hambatan tarif dan non tarif di pasar Uni Eropa terhadap ekspor komoditas udang Indonesia*. Skripsi Program Studi Manajemen Bisnis dan Ekonomi Perikanan-Kelautan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Pikiran Rakyat. (2012). *Indonesia promosikan produk perikanan ke pasar Eropa*. Selasa 24 April 2012, [www.pikiran-rakyat.com](http://www.pikiran-rakyat.com), diakses tanggal 27 Mei 2012.
- Pregiwati, L. A. (2014). KKP Dorong Peningkatan PNPB Sektor Perikanan, Berita Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta 31 Oktober 2014.
- Perutusan Republik Indonesia untuk Masyarakat Eropa (PRI-ME). (2012). Kinerja Perdagangan Indonesia dengan Uni Eropa, Belgia dan Luksemburg, [www.indonesianmission-eu.org](http://www.indonesianmission-eu.org)
- Ropkins Karl. Angus J. Beck . (2000). HACCP in the home: a framework for improving awareness of hygiene and safe food handling with respect to chemical risk. *Trends in Food Science & Technology, Volume 11*, Issue 3, Pages 105–114.
- The Magnuson-Stevens Fishery Conservation and Management Reauthorization Act. (2006). The Magnuson-Stevens Fishery Conservation and Management Reauthorization Act. Didownload tanggal 3 Mei 2015 dari [http://www.fisheries.noaa.gov/sfa/laws\\_policies/msa/documents/msa\\_amended\\_2007.pdf](http://www.fisheries.noaa.gov/sfa/laws_policies/msa/documents/msa_amended_2007.pdf).
- US Department of Commerce Customs and Border Protection. (2007). Warning letter to seafood importer. Retrieved from <http://www.fda.gov/> diakses 27 Agustus 2012.
- US Department of Commerce Customs and Border Protection. (2011). *Regulations for importing seafood*. Retrieved from <https://help.cbp.gov/app/answers/detail.html> diakses 27 Agustus 2012.
- WHO. (2012). *Global and regional food consumption patterns and trends*. <http://www.who.int/nutrition/topics.html>, diakses 27 Agustus 2012.
- WTO. (2011). *World tariff profiles 2011*. Retrieved from [www.wto.org](http://www.wto.org) diakses tanggal 20 Maret 2012.
- Yun, H., Dan, C., Ludan, L., & Brown, G. (2010). Effects of domestic market trends on Chinese trade of aquaculture species. *The Alliance Global Aquaculture*. New Hampshire.



# BAB VI

## KEBIJAKAN STANDARDISASI PRODUK PERIKANAN: STUDI KASUS PERUSAHAAN PERIKANAN TUNA DI KENDARI

Diah Setiari Suhodo

### A. PENDAHULUAN

Produk perikanan merupakan komoditas yang sangat penting bagi perekonomian dunia. Miliaran penduduk dunia sangat bergantung pada komoditas perikanan, baik sebagai mata pencaharian maupun pemenuhan kebutuhan protein harian. Menurut data FAO (2012), konsumsi ikan penduduk dunia pada tahun 2010 mencapai sebesar 128 juta ton, atau rata-rata konsumsi 18,6 kg per kapita. Data awal di tahun 2011 menunjukkan peningkatan menjadi 131 juta ton dan FAO memprediksi pada tahun 2021 hal tersebut akan meningkat menjadi 172 juta ton, seiring dengan peningkatan permintaan komoditas perikanan. Pada tahun 2010, sektor perikanan memberikan penghidupan bagi 54,8 juta orang yang terlibat pada sektor produksi primer, termasuk di dalamnya 7 juta nelayan dan peternak ikan. Bahkan, jumlah pekerja di sektor perikanan terus meningkat melebihi peningkatan pekerja di sektor pertanian, terutama pada perikanan budi daya (FAO, 2012). Jumlah ini akan bertambah jika dari sektor pengolahan produk perikanan turut diikutsertakan, belum lagi ditambah pekerja *supporting*, seperti manufaktur peralatan dan perlengkapan penangkapan ikan, konstruksi dan pemeliharaan kapal, dan lain sebagainya.

Sebagian besar konsumsi produk perikanan tersebut didapat dari perikanan budi daya. Selama tiga dekade terakhir (1980–2010) perikanan budi daya mengalami peningkatan produksi sebesar 12 kali lipat, di sisi lain produksi perikanan tangkap cenderung stabil, termasuk di dalamnya produk perikanan perairan dalam (FAO, 2012). Total produksi perikanan laut dalam pernah meningkat tajam pada pertengahan tahun 2000-an, misalnya saja produksi pada tahun 2010 yang meningkat 30% dibandingkan tahun 2004, menjadi sebesar 11,2 juta ton (FAO, 2012). Meskipun demikian, banyak pihak meyakini bahwa telah terjadi penangkapan ikan laut dalam yang berlebihan (*overfishing*) di berbagai belahan dunia, diikuti oleh perusakan lingkungan perairan dalam, yang mengancam ketersediaan ikan pada masa depan. Salah satu komoditas ikan perairan dalam yang mengalami *overfishing* adalah tuna. Tuna menempati urutan terbesar ketiga sebagai komoditas perikanan yang diperdagangkan di seluruh dunia dan sepertiga dari tujuh spesies utama tuna yang diperkirakan mengalami eksploitasi yang berlebihan (FAO, 2012). Dalam jangka panjang, stok tuna akan mengalami kemerosotan yang sangat tajam, kecuali jika dilakukan perbaikan yang signifikan pada penangkapan ikan perairan dalam.

Tuna merupakan jenis ikan yang berada di laut lepas dan sebagian besar berada di Samudera Pasifik (64%), Hindia (25%), dan Atlantik (11%). Terdapat banyak jenis tuna di dunia, tetapi yang paling banyak ditangkap dan dikonsumsi adalah cakalang (*skipjack*), tuna sirip kuning (*yellowfin*), tuna mata besar (*bigeye*), dan albakor (*albacore*). Jumlah produksi tuna di dunia untuk *skipjack* merupakan yang paling besar, yakni 50,7% dari total produksi dunia, sedangkan *yellowfin tuna* sebesar 31,7%, *bigeye tuna* sebesar 10,8%, *albacore* dan *bluefin tuna* sedikit, *pacific bluefin* dan *southern bluefin* sedikit (FAO, 2010).

Penangkapan tuna dilakukan oleh kapal skala besar (>30 GT—Gross Ton) dan kapal skala kecil (nelayan) (<30 GT).

Dengan kapal skala besar, penangkapan tuna bisa menggunakan tiga cara, yakni dengan *purse-seine* (pukat cincin), *longline* (rawai tuna) dan *bait-boat* [*pole and line*] (huhate). Sementara itu, perikanan rakyat yang bersifat tradisional menggunakan *longline*, *pole and line*, *hand line*, *troll line*, dan rawai (Indonesian Ministry of Marine Affairs and Fisheries & WWF, 2011). Alat tangkap yang digunakan akan memengaruhi hasil tangkapan karena tuna merupakan ikan pelagis yang hidup di laut dalam dan memiliki kecepatan berenang yang sangat tinggi (hingga 70 km/jam).

Sebagian besar tuna di dunia ditangkap menggunakan metode *purse seine*, terutama di Samudera Pasifik. Metode lain yang sering digunakan adalah *longline*, dan metode yang paling sedikit digunakan adalah *bait-boat*. Pada bagian selanjutnya akan dijelaskan data penangkapan tuna di dunia dengan ketiga metode tersebut beserta data tangkapan per samudera.

## **B. SELAYANG PANDANG PERKEMBANGAN EKSPOR TUNA DI INDONESIA**

Sumber daya tuna di Indonesia terhitung berlimpah dan tersebar di seluruh perairan Indonesia sehingga wilayah tangkapan dan daerah penghasil tuna juga tersebar di beberapa wilayah di Indonesia, antara lain Maluku dan Papua (26%), Sulawesi Utara (24%), Bali-Nusa Tenggara (16%), Sulawesi Selatan (12%), Jawa Utara (10%), dan Sumatra Barat (8%).

Menurut data FAO (2010), Indonesia termasuk dalam 10 besar negara penghasil tuna di dunia, bersama dengan Jepang, Taiwan, Korea, Spanyol, Prancis, China, Amerika Serikat, Ekuador, dan Filipina. Indonesia berkontribusi sekitar 16% terhadap produksi tuna dunia pada tahun 2007. Sebagai salah satu pemain utama di industri tuna, Indonesia telah menjadi anggota organisasi tuna tingkat dunia seperti Indian Ocean Tuna Convention (IOTC), Commission for the Conservation of Southern Bluefin

Tuna (CCSBT) dan The Western Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC).

Tuna merupakan komoditas ekspor perikanan utama Indonesia di samping udang. Volume ekspor tuna memiliki kontribusi sebesar 11% dari total ekspor produk perikanan Indonesia pada tahun 2010 dengan nilai ekspor sebesar lebih dari USD383 juta. Pasar utama ekspor tuna Indonesia adalah ke Jepang (35%), Amerika Serikat (20%), Thailand (12%), Uni Eropa (9%), dan Arab Saudi (6%). Jenis utama tuna yang diproduksi Indonesia adalah cakalang/*skipjack* (62%), madidihang/*yellow fin* (29%), *big eye* (7%), albakor/*albacore* (1%), dan tuna sirip biru dari selatan/*southern blue fin* (1%). Adapun daerah penangkapan tuna produksi Indonesia adalah di kawasan Samudera Hindia dan Samudera Pasifik Barat Tengah, dengan kontribusi produksi tiap-tiap kawasan sebesar 80% dan 20% (FAO, 2010).

Ekspor tuna Indonesia mengalami kenaikan signifikan dibandingkan ekspor tuna 10 tahun lalu meski dalam perjalanannya terjadi fluktuasi volume dan nilai ekspor. Meskipun demikian, dibanding dengan ekspor pada tahun 2001, ekspor tuna Indonesia pada tahun 2010 meningkat, mendekati 50% dari 84.206 ton pada tahun 2001 menjadi 122.450 ton pada tahun 2010. Ekspor tuna mengalami kenaikan volume hingga lebih dari 117 ribu ton pada tahun 2003, lalu menurun signifikan pada periode 2004–2006. Bagian ekspor tuna terhadap total ekspor perikanan tangkap Indonesia juga mengalami penurunan yang berarti dari 17,3% pada tahun 2001 hingga 9,9% pada tahun 2006. Ekspor tuna bergairah kembali pada periode 2007–2009, dengan total volume ekspor tuna naik hampir 132 ribu ton dengan nilai devisa lebih dari USD350 juta. Kontribusi tuna terhadap total ekspor produk perikanan tangkap juga mengalami kenaikan. Tren kenaikan volume ekspor ini terlihat mengalami penurunan kembali pada tahun 2010.



Sumber: Sustainable Fisheries Partnership, 2011  
 Sumber: FAO (2010)

**Gambar 6.1** Pelabuhan Utama Penangkapan Tuna di Indonesia

**Tabel 6.1** Volume dan Nilai Ekspor Tuna Indonesia, 2001–2010

Tahun	Volume (ton)	Share (%)	Value (1000 USD)	Share (%)
2001	84.206	17,3%	218.991	13,4%
2002	92.797	16,4%	212.426	13,5%
2003	117.092	13,7%	213.179	13,0%
2004	94.221	10,4%	243.938	14,7%
2005	91.631	10,7%	246.303	12,9%
2006	91.822	9,9%	250.567	11,9%
2007	121.316	14,2%	304.348	13,5%
2008	130.056	14,3%	347.189	14,1%
2009	131.550	14,9%	352.300	14,3%
2010	122.450	11,1%	383.230	13,4%

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011a)

Bentuk ekspor tuna Indonesia terbagi ke dalam tiga jenis, yakni tuna segar, tuna beku, dan tuna kalengan (olahan). Untuk pasar Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa, jenis ekspor tuna terbagi ke dalam empat jenis kualitas, yakni:



Grade	Kualitas	Pemasaran	Pasar
1	Tuna dengan jaringan otot berwarna merah cerah, tekstur yang tegas, warna daging cerah dan jelas, sedikit/tidak berlemak	Pasar <i>sashimi high-end</i> di Jepang. Produk: <i>Sashimi</i>	Jepang
2	Tuna dengan jaringan otot berwarna merah, tekstur yang tegas, warna daging cerah, sedikit/tidak berlemak	Pasar <i>sashimi lower-end</i> di Jepang dan Amerika Serikat, atau di restoran yang menyediakan menu dari tuna beku ( <i>frozen</i> ). Produk: <i>Sea frozen A</i>	Jepang, Amerika Serikat, Uni Eropa
3	Tuna dengan jaringan otot sebagian berwarna merah dan sebagian berwarna cokelat, tekstur yang tegas, warna daging agak buram, sedikit/tidak berlemak	Restoran biasa ( <i>lower-end</i> ). Produk: <i>Sea frozen B</i>	Amerika Serikat, Uni Eropa
4	Tuna dengan jaringan otot sebagian berwarna coklat dan abu-abu, tekstur lembut, warna daging agak buram	Dalam bentuk beku atau kalengan. Dijual di pasar lokal ( <i>lower-end</i> ) yang sensitif terhadap harga (menginginkan harga murah). Produk: <i>Steik</i>	Amerika Serikat, Uni Eropa

Sumber: *Sustainable Fisheries Partnership* (2010)

Merujuk pada peluang pasar produk perikanan di dunia serta potensi perikanan yang dimiliki Indonesia, proporsi ekspor perikanan Indonesia sudah semestinya ditingkatkan, termasuk tuna. Namun, kendala-kendala perdagangan yang menjadi penghalang semestinya dikurangi. Salah satu kendala yang sangat memengaruhi kinerja ekspor produk perikanan adalah adanya standar-standar perdagangan yang diberlakukan oleh negara pengimpor, baik standar yang bersifat wajib dipenuhi oleh negara eksportir maupun bersifat sukarela.

Ikan merupakan bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim atau mikroorganisme pembusuk, terutama jika ikan tersebut berupa ikan segar/beku dan belum melewati proses pengolahan. Hal ini menyebabkan produk perikanan memerlukan penanganan khusus untuk menjaga mutunya, terlebih terkait dengan keamanan pangan dan kesehatan manusia.

Untuk itu, negara-negara pengimpor komoditas perikanan biasanya menetapkan standar keamanan pangan yang cukup ketat bagi produk perikanan yang masuk ke wilayah mereka, terutama jika produk tersebut berasal dari negara yang secara geografis berjauhan dengan negara pengimpor. Proteksi tersebut berupa *Technical Barrier to Trade* (TBT) dan *Sanitary and Phytosanitary Agreement* (SPS). Sebagai negara dengan nilai ekspor komoditas perikanan cukup besar maka Indonesia mesti memperhatikan standar-standar yang ditetapkan oleh negara-negara tujuan ekspor tersebut, yang berbeda antara satu negara dengan lainnya.

### **C. KEBIJAKAN STANDARDISASI PERIKANAN TUNA: PUSAT**

Sebagian besar tuna hasil tangkapan nelayan Indonesia dijual ke pasar luar negeri. Tiga pasar ekspor terbesar adalah pasar Jepang, Amerika Serikat (AS), dan Uni Eropa (UE). Tuna Indonesia diekspor dalam tiga bentuk, yakni segar, beku, dan kaleng. Ikan tuna segar biasanya diekspor untuk keperluan membuat makanan *sushi/sashimi* dan paling banyak diekspor ke Jepang karena selain jumlah penggemar makanan ini paling banyak terdapat di Jepang, juga karena posisi geografis Jepang yang relatif dekat dengan Indonesia dan waktu tempuh yang cukup singkat sehingga tuna dapat sampai ke Jepang dalam kondisi masih segar.

Jepang masih menjadi tujuan utama ekspor tuna Indonesia karena permintaan konsumen terhadap tuna di negara ini sangat besar. Pasar-pasar lain seperti AS dan UE juga menjadi perhatian karena harga pada pasar-pasar tersebut relatif tinggi. Sebagian besar tuna diekspor ke AS dan UE dalam bentuk *loin* beku dan olahan (tuna kalengan), dan sebagian lagi dalam bentuk tuna segar, tetapi jumlahnya tidak banyak. Selain ketiga pasar yang sudah mapan tersebut, tuna Indonesia juga memiliki peluang ekspor ke negara-negara lain, seperti China, Thailand, kawasan Timur Tengah, dan Eropa Timur.

Sebagai negara maju dengan pasar yang sudah mapan, pemerintah di negara pasar utama tuna (Jepang, Uni Eropa, AS) menetapkan berbagai persyaratan bagi komoditas—terutama bahan pangan—yang memasuki negaranya. Hal ini dilakukan selain untuk melindungi konsumen/masyarakatnya dari sisi kesehatan dan keamanan pangan, juga untuk memproteksi produsen-produksen dalam negeri mereka. Tidak terkecuali dengan komoditas perikanan, yang memiliki banyak sekali persyaratan yang harus dipenuhi negara pemasok jika ingin memasuki pasar.

Dari sejumlah negara yang menjadi tujuan ekspor produk perikanan Indonesia, Uni Eropa memiliki tuntutan paling tinggi mengenai standarisasi ini. Indonesia mesti melakukan usaha ekstra keras untuk memenuhi persyaratan-persyaratan tersebut jika ingin memasuki pasar Eropa. Jika dapat memenuhi persyaratan di pasar Eropa tersebut, Indonesia akan sangat mudah memasuki pasar-pasar potensial lain yang—biasanya—memiliki persyaratan lebih longgar.

Standarisasi dari negara-negara tujuan ekspor tuna Indonesia berubah dari waktu ke waktu dan semakin lama standarisasi tersebut semakin ketat dan memiliki persyaratan yang semakin banyak. Jika ingin menjaga keberlangsungan pasar ekspornya, Indonesia mutlak perlu memperhatikan persyaratan-persyaratan tersebut. Dalam beberapa kasus, negara-negara tujuan ekspor tersebut tidak segan-segan menolak dan bahkan memusnahkan produk-produk yang tidak sesuai dengan standar mereka. Beberapa regulasi teknis yang ditetapkan negara-negara tersebut antara lain (Sustainable Fisheries Partnership, 2011):

- 1) Uni Eropa
  - a. EC No. 882/2004 tentang Pengawasan Pemerintah
  - b. EC No. 852/2004 tentang Keamanan Bahan Pangan
  - c. EC No. 853/2004 tentang Peraturan Khusus untuk Keamanan Bahan Baku

**Tabel 6.2** Volume dan Nilai Ekspor Tuna Indonesia ke Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa, 2010

Ekspor Tuna	Jepang		AS		Eropa		
	Volume (kg)	Nilai (USD)	Volume (kg)	Nilai (USD)	Volume (kg)	Nilai (USD)	
Segar/ dingin	Albacore	2.166	23.668	-	-	25	274
	Yellowfin	5.104.566	33.639.879	618.399	3.131.582	271.325	912.836
	Skipjack	25.114	30.153	954	2.385	-	-
	Lainnya	8.474.827	59.513.410	505.613	2.659.091	495.793	3.116.244
Beku	Albacore	4.999	201.503	55.604	55.606	-	-
	Yellowfin	2.296.567	4.367.880	2.003.059	11.240.708	806.417	2.553.110
	Skipjack	14.128.348	16.476.603	235.503	177.496	215.165	676.996
	Lainnya	245.730	1.187.549	1.117.725	6.223.963	135.303	633.237
Total	30.282.317	115.440.645	4.536.857	23.490.831	1.924.028	7.892.697	
% thd. total ekspor	24,73	30,12	3,71	6,13	1,57	2,06	

Indonesian Ministry of Marine Affairs and Fisheries & WWF, 2011a

- d. EC No. 854/2004 tentang Badan Pengawas Keamanan Asal Bahan Pangan
- e. EC No. 2073/2005 tentang Kriteria Mikrobiologi bagi Bahan Pangan
- f. *Catch Certificate*, yakni Sertifikat Hasil Tangkapan Ikan (SHTI) yang didapat melalui beberapa proses administrasi seperti kapal ikan harus terdaftar dan memiliki izin usaha penangkapan (SIPI/SIKPI), dokumen kapal masih berlaku dan harus lengkap, nakhoda mesti berijazah ke-nakhodaan, dsb.
- g. Sertifikat Keberlanjutan terhadap Lingkungan, Sertifikasi tentang *eco-sustainability* atau keberlanjutan lingkungan seperti Marine Stewardship Council (MSC)
- h. Sertifikat Kesehatan (*Health Certificate*), berlaku per 1 Juli 2012.

- i. Sertifikat bebas IUU (*Illegal, Unreported and Unregulated*), yang mengharuskan setiap ikan yang memasuki pasar Uni Eropa dilengkapi sertifikat bebas *illegal fishing*, serta menolak produk ikan yang *unreported* dan *unregulated*. Peraturan ini berlaku sejak 1 Januari 2010 dan mulai diikuti oleh negara-negara lain.
- j. EU Regulation 104/2000 mengenai *traceability*, yaitu semua produk perikanan yang diperdagangkan di Uni Eropa harus diberi label nama komersial, metode produksi serta area penangkapan/budi daya.

## 2) USA

- a. *Federal Food, Drug and Cosmetic Act*, yakni Undang-Undang Makanan, Obat, dan Kosmetik Federal yang mengatur mengenai perdagangan makanan, obat-obatan dan kosmetika yang bebas dari pencemaran atau salah label.
- b. *Code of Federal Regulation* (CFR) Title 21 Food and Drugs, part 123 Fish and Fishery Products yang merupakan peraturan dan regulasi Pemerintah Amerika Serikat terkait Makanan dan Obat, lebih khusus lagi mengenai produk ikan dan perikanan yang boleh beredar di negaranya.
- c. *The Bioterrorism Act* (TBA) yang mengatakan bahwa semua pemasok bahan makanan ke AS mesti terdaftar supaya dapat diterapkan prinsip-prinsip ketelusuran.
- d. *Country of Origin Labelling* (COOL), yakni kewajiban bagi setiap produsen makanan yang beredar di pasar AS untuk mencantumkan secara jelas asal usul semua produk perikanan.

## 3) Jepang

- a. *Food Sanitation Law*, yakni Undang-Undang yang mengatur keamanan pangan yang beredar di Jepang dan berisi serangkaian peraturan dan regulasi yang diperlukan untuk

melindungi kesehatan masyarakat dan mencegah bahaya yang dapat timbul dari konsumsi bahan pangan.

Standardisasi tersebut diatur pada level negara dan bersifat wajib dipenuhi. Selain standar-standar tersebut, ada beberapa negara yang meminta standar-standar khusus yang bersifat sukarela (*voluntary*), yang biasanya standar-standar ini merupakan keinginan konsumen/pembeli, antara lain:

- 1) Marine Stewardship Council (MSC)
- 2) Aquaculture Certification Council (ACC)
- 3) International Organization of Standardization (ISO) 22000, 14001, 9001
- 4) Dolphin Safe Labelling khusus untuk komoditas Tuna

Pengaturan mengenai standar mutu bagi produk tuna sangatlah penting karena secara biologis tuna banyak mengandung senyawa asam amino histidin yang mudah mengalami proses dekarboksilasi menjadi senyawa histamin. Padahal, histamin pada ikan merupakan indikator penurunan mutu dan dalam kadar tertentu dapat bersifat racun sehingga berbahaya bagi kesehatan manusia. Selain mekanisme penurunan mutu dari dalam tubuh ikan itu sendiri, faktor lingkungan juga berpengaruh pada mutu tuna, misalnya saja keberadaan logam berat pada tubuh tuna. Beberapa logam berat yang bersifat toksik (racun) yang sering terdapat pada tubuh tuna adalah merkuri dan kadmium. Bahan-bahan ini bisa menyebabkan cacat janin jika dikonsumsi oleh ibu hamil serta bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) jika dikonsumsi dalam jangka panjang.

Di Indonesia, standar mutu tuna diatur dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) sejak era 1990-an. Pada tahun 1992 terdapat peraturan SNI mengenai standar mutu tuna dari jenis albakor, sirip kuning, cakalang, dan tuna lain. Standar tersebut kemudian direvisi dengan peraturan SNI baru pada tahun 2006 dan 2009 yang menjabarkan standar perlakuan dan pengolahan tuna dengan lebih terperinci guna menjaga mutunya.

Selain SNI, Indonesia juga menerapkan standar yang telah berlaku secara umum di dunia, yakni *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Sejak tahun 1993, FAO dan WHO melalui *Codex Alimentarius Commission* merekomendasikan HACCP sebagai suatu sistem yang efektif untuk menjaga keamanan pangan dan ini berlaku pula bagi produk perikanan, termasuk tuna. HACCP menerapkan pendekatan sistematis dalam mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya-bahaya potensial pada setiap tahapan proses untuk memastikan keamanan pangan produk yang dikonsumsi. Pengendalian difokuskan pada tindakan pencegahan dengan menerapkan titik kendali kritis di setiap tahapan proses sehingga setiap tahapan tersebut bisa dikontrol dan dikendalikan dengan baik. Indonesia saat ini telah menerapkan sistem inspeksi dan pemantauan mutu berdasarkan HACCP dengan metode *Integrated Quality Management Program* (IQMP). Sistem ini merupakan sistem pengawasan mutu dan keamanan bahan pangan yang preventif dan terpadu, yakni pengawasan dan pengendalian keamanan dari bahaya kontaminasi pangan dimulai dari titik awal proses produksi (cara mendapatkan bahan baku). Manajemen pengawasan ini berlanjut pada proses produksi (pengolahan), *manufacturing*, bahkan hingga proses akhir pengemasan dengan titik berat pengawasan pada antisipasi bahaya dan identifikasi titik kendali kritis, yakni pada titik tertentu suatu tahapan proses memiliki risiko tercemar yang paling tinggi jika tidak terawasi dengan baik.

### **Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Tuna Segar**

Standar nasional untuk pengolahan tuna segar sudah diatur dalam SNI yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar nasional ini bertujuan untuk memberikan panduan bagi pengolahan tuna segar di Indonesia sehingga memiliki standar baku yang sama di semua daerah. Adapun SNI untuk tuna segar adalah sebagai berikut.

**Tabel 6.3** Perkembangan Standar Mutu Tuna berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI)

SNI	Nomor SNI	Judul Standar	
SNI AWAL	SNI.01-2710-1992	Ikan albakor atau tuna bersirip panjang beku	
	SNI.01-2710-1992	Ikan tuna bersirip kuning ( <i>Thunnus albacares</i> ) beku	
	SNI.01-2710-1992	Ikan cakalang atau <i>stripebellied bonito</i> beku	
	SNI.01-2733-1992	Ikan tuna beku selain cakalang, sirip kuning dan albakor	
SNI REVISI 2006	SNI 01-2710.1-2006	Tuna Beku	Spesifikasi
	SNI 01-2710.2-2006		Persyaratan Bahan Baku
	SNI 01-2710.3-2006		Penanganan dan Pengolahan
	SNI 01-4104.1-2006	Tuna Loin Mentah Beku	Spesifikasi
	SNI 01-4104.2-2006		Persyaratan Bahan Baku
	SNI 01-4104.3-2006		Penanganan dan Pengolahan
	SNI 01-4485.1-2006	Tuna Steak Beku	Spesifikasi
	SNI 01-4485.2-2006		Persyaratan Bahan Baku
	SNI 01-4485.3-2006		Penanganan dan Pengolahan
	SNI 01-2693.1-2006	Tuna Segar Untuk	Spesifikasi
	SNI 01-2693.2-2006	<i>Sashimi</i>	Persyaratan Bahan Baku
	SNI 01-2693.3-2006		Penanganan dan Pengolahan
	SNI 01-2712.1-2006	Ikan Tuna dalam Kaleng	Spesifikasi
	SNI 01-2712.2-2006		Persyaratan Bahan Baku
	SNI 01-2712.3-2006		Penanganan dan Pengolahan
	SNI REVISI 2009	SNI 7320.1-2009	Sate Tuna Beku
SNI 7320.2-2009			Persyaratan Bahan Baku
SNI 7320.3-2009			Penanganan dan Pengolahan
SNI 7530.1-2009		Tuna Loin Segar	Spesifikasi
SNI 7530.2-2009			Persyaratan Bahan Baku
	SNI 7530.3-2009		Penanganan dan Pengolahan

Sumber: Badan Standardisasi Nasional, berbagai terbitan.

### 1) Bahan baku

Tuna segar yang didapat dari perairan yang tidak tercemar yang disiangi dengan membuang isi perut dan insang. Jika butuh disimpan, tuna disimpan dalam wadah berisi es curia (es kering untuk mempertahankan suhu) dengan suhu 4,4°C agar terjaga sanitasi dan kebersihannya.



## 2) Bahan penolong

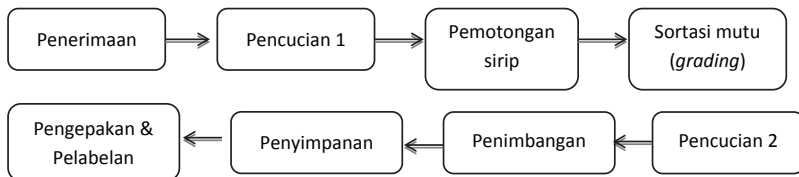
Air bersih (dengan kualitas air minum) untuk mencuci tuna dan es untuk mendinginkan dan menjaga kesegaran tuna. Es mesti disimpan di tempat bersih.

## 3) Peralatan

Peralatan (pisau, timbangan, bak penampungan, keranjang plastik, meja proses, dan wadah berinsulasi) harus berada dalam kondisi bersih—sebelum, selama dan sesudah digunakan, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak retak, mudah dibersihkan, memiliki permukaan halus dan rata serta bukan merupakan sumber cemaran jasad renik.

## 4) Penanganan

Prosedur penanganan tuna segar mesti dilakukan secara cepat, cermat, bersih serta menjaga suhu tuna maksimal  $4,4^{\circ}\text{C}$  guna menjaga kualitas tuna. Prosedur:



## 5) Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas bau dari pembusukan, bebas dari sifat-sifat alamiah yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan. Karakteristik tuna antara lain penampakannya bersih, warna daging spesifik jenis tuna, bertekstur elastis, padat dan kompak, berbau segar, dan memiliki rasa netral agak manis

## 6) Uji mutu ikan

Sebelum memasuki pasar internasional, tuna mesti melewati serangkaian uji guna menjamin kualitas dan keamanannya. Uji

**Tabel 6.4** Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan—Tuna Segar

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
a. Organoleptik	Angka (1–9)	Minimal 7
b. Cemaran mikroba*		
ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
<i>Escherichia Coli</i>	APM/g	Maksimal <2
<i>Salmonella</i>	APM/g	Negatif
<i>Vibrio cholerae</i>	APM/g	Negatif
c. Cemaran kimia*		
Raksa (Hg)	Mg/kg	Maksimal 1
Timbal (Pb)	Mg/kg	Maksimal 0,4
Histamin	Mg/kg	Maksimal 100
Kadmium (Cd)	Mg/kg	Maksimal 0,5
d. Suhu pusat	°C	Maksimal 4,4
e. Parasit	Ekor	0
* Bila diperlukan		

Sumber: BSN, 2006

mutu dan keamanan pangan tuna segar harus memenuhi persyaratan tertentu, yang dapat dilihat pada Tabel 6.4.

### **Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Tuna Beku**

Pada dasarnya, penggunaan bahan baku, bahan penolong dan peralatan pada tuna beku (*loin*) sama seperti pada tuna segar, begitu pula untuk mutu bahan baku dan prosedur uji mutu. Beberapa prinsip penanganan tuna beku juga sama seperti penanganan pada tuna segar, perhatian terhadap saniter dan higienis tetap menjadi yang nomor satu. Hal ini dilakukan guna menjaga mutu tuna dan menghindari pencemaran bakteri patogen. Namun, suhu maksimal untuk tuna beku dalam penyimpanan di gudang beku (*cold storage*) adalah  $-20$  s.d.  $-25^{\circ}\text{C}$  dengan fluktuasi suhu maksimal  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam *cold storage* diatur sedemikian rupa sehingga sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran. Beberapa prosedur penanganan khusus yang berbeda dari penanganan pada tuna segar antara lain:

- 1) Pembuatan *loin*: membelah ikan menjadi 4 (empat) bagian membujur yang dilakukan secara cepat, cermat dan saniter, dan tetap mempertahankan suhu pusat produk 4,4°C.
- 2) Pengulitan dan perapian: membuang tulang, daging merah, dan kulit hingga bersih.
- 3) Sortasi mutu: memeriksa secara manual apakah pada loin masih terdapat tulang, duri, daging merah, dan kulit.
- 4) Pembungkusan: mengemas *loin* yang sudah rapi ke dalam plastik individual vakum dan tidak vakum.
- 5) Pembekuan: *loin* dibungkus dan dibekukan dengan alat pembeku (*freezer*) hingga suhu pusat ikan mencapai maksimal -18°C dalam waktu maksimal 4 jam. Hal ini dilakukan supaya pembekuan sempurna dan untuk mencegah pengeringan/kehilangan cairan pada produk (*drip-loss*).
- 6) Pengemasan: *Loin* beku kemudian dilepaskan dari pan pembeku, lalu dikemas dengan plastik dan dimasukkan ke dalam master karton secara cepat, cermat, dan saniter.

## **D. KEBIJAKAN STANDARDISASI PERIKANAN TUNA DI DAERAH**

Provinsi Sulawesi Tenggara memiliki potensi perikanan yang sangat besar, terutama tuna. Karena potensinya tersebut, terdapat banyak perusahaan perikanan yang beroperasi di wilayah ini. Data dari Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari menunjukkan bahwa tangkapan tuna di wilayah ini relatif dominan jika dibandingkan hasil tangkapan ikan jenis lain. Pada tahun 2010, jumlah tangkapan tuna naik sangat signifikan dibandingkan tangkapan pada tahun-tahun sebelumnya, dari 65,41% menjadi 66,28%, tetapi pada tahun 2011 (dan berlanjut pada tahun 2012) jumlah tangkapan tuna mengalami penurunan.

Menurunnya jumlah tangkapan tuna disebabkan oleh faktor cuaca yang tak menentu karena nelayan tidak dapat melaut dengan leluasa. Faktor lain yang menyebabkan turunnya hasil tangkapan tuna adalah naiknya harga bahan bakar. Tuna merupakan ikan laut dalam sehingga untuk mendapatkan tuna, nelayan perlu berlayar ke wilayah laut yang lebih jauh. Hal ini membutuhkan bahan bakar yang lebih banyak, padahal harga bahan bakar mengalami kenaikan yang cukup tinggi. Pemerintah memang memberikan subsidi harga bahan bakar bagi kapal-kapal di bawah 30 GT (kapal nelayan pada umumnya), tetapi nelayan mengalami kesulitan dalam mendapatkan bahan bakar subsidi ini sehingga mereka memilih menggunakan bahan bakar komersial. Akibatnya, kebutuhan modal untuk membeli bahan bakar naik signifikan, padahal tidak mudah bagi nelayan untuk mendapatkan tambahan modal. Hal ini membuat nelayan yang menangkap tuna berkurang. Mereka memilih untuk menangkap ikan lain yang berada di wilayah laut yang tidak terlalu jauh, seperti ikan karang serta gurita.

Secara umum, ikan tuna dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu ikan tuna besar (madidihang, mata besar, albakor, sirip biru, dan abu-abu) dan ikan tuna kecil (tongkol, lisong, dan cakalang). Dari dua jenis ikan tuna tersebut, ikan tuna madidihang, mata besar, albakor, sirip biru, dan cakalang merupakan komoditas ekspor. Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan tuna terbagi menjadi dua. Untuk perikanan rakyat yang bersifat tradisional menggunakan *longline*, *poleline*, *hand-line*, *troll-line*, rawai hanyut, dan rawai tetap. Selain itu, nelayan di Kendari juga menggunakan *purse-sein* untuk menangkap tuna, dengan tonase kapal antara 5 GT, 10 GT, dan 30 GT. Sementara itu, perusahaan perikanan dan kapal ikan asing lebih banyak menggunakan *longline* dan *pole-line* dengan kapal-kapal yang lebih besar ber-tonase 30 GT atau lebih.

Kebanyakan perusahaan di Sulawesi Tenggara adalah perusahaan cabang atau anak perusahaan dari perusahaan eksportir di kota-kota besar seperti Jakarta atau Surabaya. Perusahaan perikanan di wilayah ini merupakan perusahaan *supplier* ikan untuk dikirim ke perusahaan lain di Jakarta, Surabaya, atau Makassar. Dari perusahaan kedua, ikan-ikan tersebut kemudian diekspor ke luar negeri.

Perusahaan perikanan di Kendari mendapatkan ikan dari nelayan lokal, rata-rata mereka tidak memiliki kapal penangkap ikan sendiri karena hal itu dirasa menjadi beban perusahaan, baik dalam hal pembelian maupun perawatan. Kalaupun perusahaan menangkap ikan sendiri, kapal yang digunakan adalah kapal sewa, bukan kapal milik sendiri. Nelayan yang memasok ikan untuk perusahaan merupakan pemasok tetap, jadi berapa pun hasil tangkapan tuna dari nelayan akan diserap oleh perusahaan.

Sebagai pemasok tuna untuk keperluan ekspor, perusahaan di Kendari menjadi ujung tombak bagi terpenuhinya standarisasi produk tuna sesuai persyaratan yang diminta oleh pembeli (*buyer*). Perusahaan menyadari betul mengenai perannya dalam menentukan keberhasilan produk tuna memasuki pasar ekspor, terutama Jepang, AS, dan Uni Eropa. Oleh karena itu, perusahaan

**Tabel 6.5** Produksi Ikan Menurut Jenis di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2007–2011

Jenis Ikan	2007	2008	2009	2010	2011
Cakalang— <i>Skipjack tuna</i>	1.483,58	1.668,30	4.807,74	7.648,30	6.066,90
Tongkol— <i>Frigate tuna, Eastern little tuna</i>	5.946,08	5.930,05	2.901,67	5.431,00	3.409,82
Tuna— <i>Yellowfin tuna, Bigeye tuna</i>	618,46	1.035,52	1.575,71	1.835,97	2.598,51
Jumlah Tangkapan Tuna	8.048,12	8.633,87	9.285,12	14.915,27	12.075,23
Total Tangkapan Ikan (tuna dan ikan lainnya)	33.198,47	14.303,07	16.541,91	22.801,40	18.217,81
% Tangkapan Tuna	24,24	60,36	56,13	65,41	66,28

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011b)

telah melakukan langkah-langkah yang menentukan terpenuhinya standar mutu produk sesuai permintaan konsumen di negara tujuan ekspor. Langkah-langkah yang dilakukan oleh perusahaan sangat bergantung pada negara tujuan ekspor produk perikanan karena tiap-tiap negara pembeli memiliki kriteria dan persyaratan yang berbeda-beda. Sebagai contoh, pembeli dari Jepang sangat memperhatikan sanitasi dan higiene pabrik. Mereka bahkan pernah datang langsung ke pabrik untuk melihat proses produksi dan meyakinkan bahwa semua prosedur sudah sesuai standar mereka.<sup>1</sup>

Selain perusahaan, nelayan memiliki peran yang tak kalah penting dalam menjaga terpenuhinya standardisasi produk tuna. Hal ini disebabkan oleh titik kritis, baik atau rusaknya mutu ikan sangat ditentukan oleh proses penanganan ikan setelah penangkapan oleh nelayan, seperti penyimpanan setelah ditangkap, pembersihan, penyortiran, penyiangan, pemotongan, pembekuan, dan pembungkusan sebelum diserahkan kepada perusahaan untuk ditangani lebih lanjut. Perusahaan menerima tuna sudah dalam bentuk *loin* (potongan), kemudian melakukan pembekuan, pelabelan, dan pengemasan. Proses-proses penting yang menjadi titik kritis tuna tercemar bakteri adalah sebelum tuna menjadi *loin* dan dibekukan, yaitu pada saat penanganan tuna di nelayan. Ketika ditangkap oleh nelayan, tuna masih segar dan tidak tercemar bakteri. Tuna lalu ditangkap dan disimpan dalam kapal sebelum dibawa ke darat untuk diolah dalam pabrik. Pada saat inilah, tuna—yang sudah mati—sangat rentan terkontaminasi bakteri, terlebih tuna akan terpapar matahari dan udara. Untuk itu, penanganan tepat pada tahap ini sangatlah penting untuk menjaga mutu tuna.

Tuna merupakan jenis ikan yang sangat rentan tercemar histamin jika penanganannya kurang tepat. Pada dasarnya, tuna segar tidak mengandung histamin, tetapi histamin akan muncul

---

<sup>1</sup> Hasil wawancara dengan narasumber di Kendari, Sulawesi Tenggara

jika tuna tercemar bakteri yang diakibatkan oleh penanganan yang kurang cepat, kurang cermat, dan kurang bersih. Histamin yang terbentuk pada tubuh tuna tidak akan bisa dihilangkan meskipun dengan pemanasan (dimasak) ataupun pendinginan. Selain itu, histamin juga akan muncul pada suhu 20°C, tetapi tidak akan muncul pada suhu di bawah 5°C sehingga penyimpanan tuna pada suhu dingin segera setelah penangkapan menjadi suatu keharusan supaya tuna tidak mengalami dekomposisi atau pembusukan. Selain langsung menyimpan tuna ke dalam boks berisi es (pendingin), tuna juga mesti disimpan dengan hati-hati supaya tidak terkena paparan sinar matahari dan udara bebas terlalu lama yang dapat menyebabkan kerusakan pada daging tuna karena paparan panas meski sebentar saja dapat langsung membentuk histamin di tubuh tuna. Setiap tahap proses produksi tidak boleh terlepas dari sistem rantai dingin, yakni menjaga suhu tuna tetap di bawah 4°C. Beberapa proses penanganan tuna yang menjadi titik kritis standar mutu adalah<sup>2</sup>:

#### 1) Penanganan tuna di atas kapal setelah ditangkap

Setelah ditangkap, ikan lalu disortir untuk mengurangi bakteri sehingga histamin yang dapat mencemari tuna tidak akan muncul. Tuna dapat disortir dengan cara *gilled and gutted*, yakni dengan memotong bagian sirip dan membuang isi perut dan insang untuk menjaga terjadinya penurunan mutu ikan karena penyebab histamin terdapat pada insang, biasanya untuk tuna jenis besar seperti *yellow-fin* atau *big-eye*; atau dengan cara *whole*, yakni dengan membiarkan seluruh tubuh tetap utuh, biasanya untuk tuna jenis kecil seperti cakalang atau tenggiri. Ikan lalu disimpan dalam boks *styrofoam* berisi es.

#### 2) Penyimpanan di atas kapal

Setelah ditangkap dan disortir, tuna langsung disimpan di tempat yang dingin <4°C guna menjaga tuna tidak tercemar histamin.

---

<sup>2</sup> Hasil wawancara dengan narasumber di Kendari, Sulawesi Tenggara

Ketika di kapal, biasanya tuna disimpan di dalam boks berisi es curah. Beberapa kapal besar menggunakan *freezer* sebagai pendingin.

### 3) Penanganan di tempat pendaratan ikan/unit pengolahan ikan

Ketika mendarat di pelabuhan, tuna mesti dipindahkan dari kapal ke tempat pendaratan tuna/unit pengolahan ikan. Proses pemindahan ini mesti memperhatikan paparan sinar matahari dan debu jangsan sampai mengenai tuna karena selain suhu, sinar matahari dapat menaikkan kadar histamin pada tuna. Di tempat pendaratan ini, tuna diuji secara organoleptik untuk melihat mutu tuna. Insang dan mulut tuna juga diperiksa untuk melihat ada/tidaknya mata pancing yang tertinggal. Adapun, ikan berkualitas baik harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. fisik ikan tidak rusak (kulit robek, bagian tubuh patah, dsb.);
- b. tidak ada tanda lekukan, tidak ada lubang di tubuh akibat alat tangkap;
- c. tidak ada perubahan warna pada kulit ikan, ikan terlihat mengilap (*glossy*);
- d. ikan kenyal, tidak lembek, tidak berbau, sisik utuh, mata tidak keruh.

### 4) Pencucian

Pencucian bertujuan untuk membersihkan tuna dari kotoran dan kontaminasi bakteri. Sesuai peraturan dalam SNI, tuna dicuci dengan air dingin dengan cara mengusap bagian tubuh ikan searah susunan sisik dari kepala hingga ekor. Pencucian dilakukan untuk bagian luar tubuh tuna dan tidak boleh mengenai dagingnya. Jika terkena air, daging tuna akan rusak.

### 5) Penyiangan

Setelah dicuci, tuna dipotong bentuk *loin*, ditimbang untuk menentukan *grade*, lalu dilap untuk menghilangkan kandungan



air pada tubuh tuna. Tuna *loin* adalah tuna yang telah dipotong dari tuna utuh dengan cara mengambil bagian daging tuna (*fillet*) yang insang dan isi perutnya telah dibuang. *Loin* tuna dapat diolah dalam bentuk irisan daging/*loin* dengan kulit (*fillet skin on*), maupun irisan daging/*loin* tanpa kulit (*fillet skin less*). Bagian *Quality Control* (QC) atau kendali mutu akan memeriksa dan mengendalikan kegiatan di tahap ini guna memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

#### 6) Sortasi/*grading* dan penimbangan

Penentuan *grade* tuna dapat dilakukan secara manual dan kasat mata tanpa menggunakan alat khusus. Meskipun demikian, orang yang dapat menentukan *grade* tuna adalah petugas khusus yang memiliki pengetahuan dan keahlian untuk hal ini. Petugas penentu *grade* tuna biasanya telah mengikuti pelatihan yang diadakan, baik oleh perusahaan maupun oleh dinas/kementerian perikanan dan kelautan. Tuna dipisahkan menjadi empat *grade* dengan ciri-ciri tersendiri, yakni:

*Grade A*: struktur daging bagus sekali, bertekstur kencang, berwarna merah cerah, berat minimal 4 kg ke atas untuk satu *loin*, biasanya berasal dari ikan dengan berat 6 kg.

*Grade B*: struktur daging bagus, bertekstur kencang, berwarna merah namun tidak secerah pada *grade A*, berat 3–4 kg untuk satu *loin*.

*Grade C*: tekstur daging tidak begitu bagus dan tidak begitu kenyal, berwarna merah agak kusam, jaringan daging sedikit koyak, berat 2,5–3 kg untuk satu *loin*

*Grade D*: tekstur daging tidak bagus dan tidak kenyal, berwarna merah kusam/pucat, jaringan daging koyak, berat kurang dari 2,5 kg untuk satu *loin*.

Tuna *grade A*, *B*, dan *C* adalah tuna yang diekspor ke pasar luar negeri, sedangkan tuna *grade D* adalah tuna yang dipasarkan

di dalam negeri (pasar lokal) karena tidak layak ekspor. Beberapa tuna *grade A/B/C* yang dipasarkan di dalam negeri biasanya dijual di supermarket-supermarket besar, bukan di pasar-pasar tradisional. Dari total produksi, terutama untuk tuna jenis besar, tuna *grade D* yang dihasilkan tidak lebih dari 10% total produksi tuna.

#### 7) Pembungkusan (*packing*)

Setelah dipilah berdasarkan *grade*, tuna potongan (*loin*) dibungkus dengan kertas khusus, lalu dimasukkan ke dalam plastik pembungkusan. Sebelum diikat, plastik berisi *loin* dicek kembali apakah masih ada udara di dalam plastik atau bisa juga menggunakan *vacuum*. Hal ini dimaksudkan untuk menghilangkan udara di dalam plastik karena udara tersebut bisa menimbulkan kontaminasi bakteri.

#### 8) Pendinginan atau Pembekuan

Tuna *loin* yang telah dipak dan diberi tanda berdasarkan *grade*-nya, lalu dimasukkan ke dalam *cold storage* guna menunggu proses lebih lanjut. Jika yang akan diekspor adalah tuna segar, suhu di dalam *cold storage* dijaga pada suhu maksimal 4°C. Jika yang akan diekspor adalah tuna beku, suhu di dalam *cold storage* bisa sampai -18°C. Proses pendinginan atau pembekuan ini juga menentukan mutu tuna karena suhu memiliki pengaruh yang sangat signifikan untuk menjaga kualitas tuna. Semua proses dari awal penangkapan tuna di atas kapal hingga di dalam *cold storage* tidak menggunakan bahan tambahan apa pun, tetapi menggunakan air bersih dan es saja.

#### 9) Pengepakan dan pelabelan

Proses pengepakan dan pelabelan dilakukan oleh perusahaan. Pengepakan dilakukan berdasarkan *grade* tuna *loin*, dalam satu boks *styrofoam* hanya ada satu *grade* tuna, tidak tercampur antara *grade A* dengan *grade B*, dan seterusnya. Hal ini akan memudah-

kan perusahaan dalam mendistribusikan tuna sesuai permintaan pembeli.

#### 10) Pengiriman

Setelah dikemas dan diberi label, tuna *loin* siap untuk dikirim ke perusahaan ekspor rekanan perusahaan pemasok yang biasanya berada di kota-kota dengan pelabuhan besar seperti Jakarta, Surabaya, dan Makassar. Pengiriman ini menggunakan kontainer dengan persyaratan tertentu, terutama mengenai aspek kebersihan dan kedinginannya. Sebelum tuna masuk untuk dikirim, kontainer harus dibersihkan dan didinginkan dulu pada suhu  $-20^{\circ}\text{C}$  selama 5 jam. Setelah itu, suhu di dalam kontainer akan dicek. Jika sesuai, tuna dapat dimasukkan ke dalam kontainer. Satu kontainer dapat mengangkut kurang lebih 25 ton tuna *loin*.

Guna menjaga standar mutu tuna, perusahaan melakukan inspeksi peralatan kepada nelayan/unit pengolahan. Perusahaan juga melakukan proses penyuluhan mengenai kriteria peralatan yang bisa merusak kualitas tuna dan spesifikasi peralatan yang seharusnya digunakan. Misalnya saja, pernah ada kasus nelayan/unit pengolahan menggunakan meja/alas yang terbuat dari kayu untuk memotong tuna *loin*. Hal ini sangat membahayakan karena kayu merupakan media berkembangnya bakteri. Tuna mungkin saja tidak tercemar bakteri, tetapi tuna bisa tercemar bakteri ketika ditaruh di meja kayu untuk dipotong. Perusahaan memberi tahu bahwa meja yang digunakan harus meja *stainless steel* guna mencegah kontaminasi bakteri.

Semua produk yang sudah diproses harus melewati detektor logam untuk memastikan produk bebas dari zat logam. Sebelum digunakan, detektor logam diperiksa oleh petugas dengan alat tes untuk mengecek apakah detektor dapat berjalan dengan baik. Jika ada produk yang terdeteksi mengandung logam ketika melewati detektor, produk harus diperiksa ulang. Produk akan di-*defrosted* untuk mengecek kembali logam dan jika ditemukan fisik logam, logam akan dibersihkan dari produk, lalu produk harus melewati

detektor kembali. Jika lolos (bebas logam), produk akan dikemas untuk produk akhir. Namun, jika masih terdeteksi logam, produk akan dibuang.

## **E. ANALISIS PVS (*PERFORMANCE, VISION, AND STRATEGY*) DALAM IMPLEMENTASI STANDARDISASI PERIKANAN TUNA**

Untuk melihat kesiapan sebuah negara memenuhi standar dalam kaitannya dengan sanitasi dan fitosanitasi seperti yang tercantum dalam *Sanitary and Phytosanitary Agreement* (SPS), dibutuhkan tiga komponen dasar, yakni pertama, interaksi yang baik antara pemerintah dengan dunia usaha dalam hal perumusan kebijakan, program, dan aktivitas; kedua, kapasitas untuk mengakses pasar internasional sesuai dengan prinsip standar internasional yang ada; dan ketiga, kemampuan/modal sumber daya manusia dan keuangan guna menjamin terlaksananya program secara berkesinambungan (Ledezma & Peña, 2008).

Ketiga komponen dasar tersebut dapat dianalisis melalui metode PVS (*Performance, Vision and Strategy*). Metode ini juga digunakan untuk melihat kesiapan negara-negara anggota dalam kaitannya dengan sanitasi dan fitosanitasi (WHO, 2007). Beberapa poin analisis<sup>3</sup> terkait dengan standardisasi perikanan tuna adalah interaksi antara pemerintah (pusat dan daerah) dengan perusahaan perikanan tuna, kapasitas perusahaan tuna untuk mengakses pasar internasional serta modal sumber daya manusia dan keuangan yang ada.

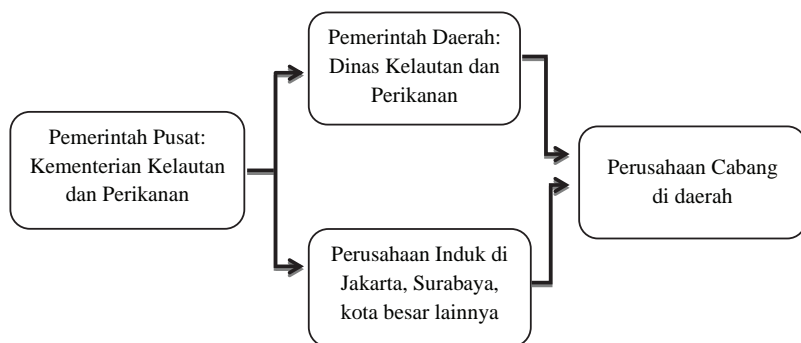
### **Interaksi antara Pemerintah (Pusat dan Daerah) dengan Perusahaan Perikanan Tuna**

Secara umum, telah terjalin interaksi yang baik antara pemerintah, baik pemerintah pusat maupun daerah, dalam hal ini Ke-

---

<sup>3</sup> Berdasarkan temuan lapangan oleh tim peneliti.

menterian Kelautan dan Perikanan (KKP) dengan perusahaan perikanan tuna di daerah. Penyampaian informasi mengenai hal-hal terbaru terkait peraturan pemerintah dan standardisasi biasanya disampaikan oleh pemerintah pusat ke pemerintah daerah, kemudian pemerintah daerah yang akan meneruskan ke perusahaan perikanan di wilayahnya. Selain melalui jalur ini, komunikasi dan koordinasi antara pemerintah dan perusahaan juga dapat terjadi melalui perusahaan induk yang biasanya berlokasi di Jakarta. Jadi, pemerintah pusat menyampaikan ke perusahaan induk, lalu perusahaan induk meneruskan ke perusahaan-perusahaan di bawahnya yang ada di daerah. Informasi yang disampaikan sering kali mengenai perkembangan terbaru mengenai standar yang diinginkan oleh negara-negara importir, sertifikasi dan persyaratannya serta syarat-syarat ekspor lainnya. Alur interaksi tersebut dapat dijelaskan melalui skema berikut:



Interaksi lain yang telah terjalin antara pemerintah dan perusahaan, terutama di daerah, adalah kerja sama dalam hal pengujian di laboratorium perikanan. Perusahaan perikanan biasanya tidak memiliki laboratorium sendiri karena membutuhkan dana yang besar dan sumber daya manusia yang ahli. Laboratorium perikanan biasanya dimiliki oleh pemerintah daerah, dalam hal ini Dinas Kelautan dan Perikanan. Sebelum dilempar ke pasar internasional, ikan produksi perusahaan harus diuji di laborato-

rium guna mengetahui ikan produksi mereka telah memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan baik oleh SNI, HACCP, maupun standar lainnya. Perusahaan perikanan di Kendari bisa melakukan uji laboratorium di laboratorium perikanan dinas provinsi, yang telah memiliki ISO 17020 sebagai laboratorium inspeksi dan ISO 17025 mengenai persyaratan laboratorium penguji.

### **Kapasitas Perusahaan Mengakses Pasar Internasional**

Perusahaan perikanan tuna di daerah penelitian telah bisa memenuhi dengan baik standar SNI dan standar HACCP serta sertifikasi lain yang dibutuhkan sesuai dengan ketentuan negara tujuan ekspor. Infrastruktur dan sistem yang diperlukan untuk memenuhi semua persyaratan tersebut telah dimiliki oleh perusahaan. Bahkan, jika negara pengimpor ingin melakukan inspeksi ke pabrik untuk melihat langsung proses produksi, perusahaan siap menerima dan menjelaskan secara langsung bahwa semua prosedur produksi yang dijalankan telah sesuai dengan persyaratan mereka.

Perusahaan perikanan yang ada di Kendari umumnya merupakan anak perusahaan dari perusahaan induk yang biasanya berlokasi di kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya.<sup>4</sup> Dalam hal pemasarannya, perusahaan perikanan di Kendari tidak mengirim produknya langsung ke negara tujuan ekspor, melainkan mengirim produk ke perusahaan induk. Di perusahaan induk inilah produk dari Kendari dikumpulkan bersama produk dari daerah lain untuk dilakukan pengemasan akhir, lalu dikirim ke negara-negara tujuan ekspor. Hal ini dilakukan untuk efisiensi biaya pengiriman serta memenuhi kuota karena terkadang hasil tangkapan dari Kendari saja belum bisa mencukupi kuota yang diinginkan negara pengimpor. Selain itu, tidak adanya pelabuhan

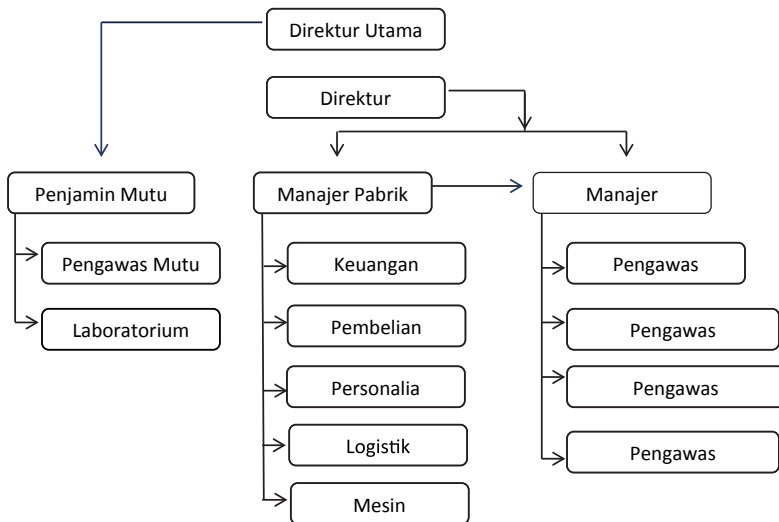
---

<sup>4</sup> Beberapa perusahaan tersebut di antaranya adalah PT Sultra Tuna Samudra, PT Kelola Mina Laut, PT Yanagi Histalaraya yang melakukan ekspor tuna dan jenis ikan lain.

bertaraf internasional di Sulawesi Tenggara juga menjadi alasan pengiriman produk ke kota besar yang *notabene* memiliki pelabuhan internasional. Meskipun demikian, dalam pelabelan serta dokumen penelusuran (*catch certificate*), terdapat keterangan mengenai asal lokasi penangkapan ikan serta kode nelayan pemasok ikan tersebut.

### Modal Sumber Daya Manusia dan Keuangan Perusahaan

Dalam mata rantai proses produksi, perusahaan sangat menaruh perhatian pada kualitas sumber daya manusia. Pada level nelayan pemasok tuna, selain menentukan persyaratan produk yang akan diterima oleh perusahaan guna memenuhi standar, perusahaan juga giat membina mereka melalui sosialisasi serta pelatihan bagaimana mengelola hasil tangkapan sehingga memenuhi standar. Jika ada kebaruan dalam hal standarisasi, perusahaan akan segera menginformasikannya kepada nelayan, serta memberikan pelatihan yang dibutuhkan. Pada proses produksi di pabrik pengolahan ikan, perusahaan memiliki SDM yang lengkap yang meliputi:<sup>5</sup>



<sup>5</sup> Hasil wawancara dengan narasumber penelitian

Selain itu, perusahaan juga telah menetapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang ketat bagi para pekerjanya, terutama dalam hal kebersihan untuk menjaga mutu ikan tidak terkontaminasi bakteri. Berbagai pelatihan juga diberikan perusahaan untuk para pekerjanya sehingga mereka bisa menjaga proses kerja dan menghasilkan mutu ikan agar sesuai standar yang ditetapkan, seperti pelatihan sistem HACCP, pelatihan teknis menjaga mutu ikan, dsb. Ditambah adanya pengawasan dari pihak kendali mutu atau *quality control* (QC) dan *supervisor* di tiap-tiap bagian, para pekerja bisa memenuhi mutu produk sesuai standar.

## F. KESIMPULAN

Tuna menempati urutan terbesar ketiga sebagai komoditas perikanan yang diperdagangkan di seluruh dunia. Indonesia termasuk dalam 10 besar negara penghasil tuna di dunia dan berkontribusi besar pada produksi tuna dunia. Jepang masih menjadi tujuan utama ekspor tuna Indonesia, mengingat permintaan konsumen terhadap tuna di negara ini sangat besar. Meskipun demikian, pasar-pasar lain seperti AS dan UE juga tetap menjadi perhatian karena harga pada pasar-pasar tersebut relatif tinggi. Sebagian besar tuna yang diekspor ke AS dan UE dalam bentuk *loin* beku dan olahan (tuna kalengan). Meskipun demikian, ada juga ekspor tuna segar, jumlahnya tidak besar. Selain ketiga pasar yang sudah mapan tersebut, tuna Indonesia juga memiliki peluang ekspor di negara-negara lain seperti China, Thailand, kawasan Timur Tengah serta Eropa Timur.

Dari sejumlah negara yang menjadi tujuan ekspor tuna Indonesia, Uni Eropa memiliki tuntutan paling tinggi dalam hal standardisasi. Di satu sisi, Indonesia mesti melakukan usaha ekstra keras untuk memenuhi persyaratan-persyaratan tersebut jika ingin memasuki pasar Eropa. Namun, jika persyaratan di pasar Eropa tersebut dapat dipenuhi, Indonesia akan sangat mudah



memasuki pasar-pasar potensial lain yang—biasanya—memiliki persyaratan lebih mudah.

Sulawesi Tenggara, secara khusus Kendari, memiliki potensi tuna yang cukup besar meskipun terdapat kendala pada produksi tuna yang mengalami penurunan beberapa tahun belakangan. Analisis PVS (*Performance, Vision and Strategy*) terhadap perikanan tuna di daerah ini menunjukkan bahwa perusahaan yang menjadi objek penelitian telah memenuhi persyaratan dan standar sanitasi dan fitosanitasi yang diperlukan dalam memasuki pasar internasional. Beberapa poin analisis seperti interaksi antara pemerintah (pusat dan daerah) dengan perusahaan perikanan tuna, kapasitas perusahaan tuna untuk mengakses pasar internasional serta modal sumber daya manusia dan keuangan yang ada terpenuhi dengan baik.

Interaksi antara pemerintah pusat, pemerintah daerah, dan perusahaan telah terjalin dengan baik, utamanya dalam hal penyampaian informasi terkini serta kerja sama pemeriksaan laboratorium. Namun, intensitas komunikasi masih perlu ditingkatkan guna mengantisipasi dinamika informasi di pasar. Perusahaan memiliki infrastruktur dan sistem yang diperlukan untuk memenuhi standar SNI, HACCP serta sertifikasi lain yang diminta oleh negara tujuan ekspor. Perusahaan juga memiliki kelengkapan SDM serta SOP yang ketat untuk menjaga mutu ikan. Berbagai pelatihan diberikan untuk para pekerja sehingga mereka bisa menjaga proses kerja.

Meskipun demikian, karena standardisasi menjadi penentu daya saing produk perikanan Indonesia di pasar global, sudah semestinya pemenuhan infrastruktur dan SDM yang mumpuni terus dipenuhi dan dilengkapi. Misalnya saja kelengkapan sarana dan prasarana laboratorium uji produk perikanan, pelatihan bagi nelayan dan pekerja pabrik serta kelengkapan pelabuhan di daerah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992a). *Ikan albakor atau tuna bersirip panjang beku, ikan tuna bersirip kuning (Thunnus albacares) beku, ikan cakalang atau stripebellied bonito beku (SNI.01-2710-1992)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992b). *Ikan tuna beku selain cakalang, sirip kuning, dan albakor (SNI.01-2733-1992)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006a). *Spesifikasi tuna beku (SNI 01-2710.1-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006b). *Persyaratan bahan baku tuna beku (SNI 01-2710.2-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006c). *Penanganan dan pengolahan tuna beku (SNI 01-2710.3-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006d). *Spesifikasi tuna loin mentah beku (SNI 01-4104.1-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006e). *Persyaratan bahan baku tuna loin mentah beku (SNI 01-4104.2-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006f). *Penanganan dan pengolahan tuna loin mentah beku (SNI 01-4104.3-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006g). *Spesifikasi tuna steak beku (SNI 01-4485.1-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006h). *Persyaratan bahan baku tuna steak beku (SNI 01-4485.2-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006i). *Penanganan dan pengolahan tuna steak beku (SNI 01-4485.3-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006j). *Spesifikasi tuna segar untuk sashimi (SNI 01-2693.1-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006k). *Persyaratan bahan baku tuna segar untuk sashimi (SNI 01-2693.2-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006l). *Penanganan dan pengolahan tuna segar untuk sashimi (SNI 01-2693.3-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006m). *Spesifikasi ikan tuna dalam kaleng (SNI 01-2712.1-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006n). *Persyaratan bahan baku ikan tuna dalam kaleng (SNI 01-2712.2-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2006o). *Penanganan dan pengolahan ikan tuna dalam kaleng (SNI 01-2712.3-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009a). *Spesifikasi sate tuna beku (SNI 7320.1-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009b). *Persyaratan bahan baku sate tuna beku (SNI 7320.2-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009c). *Penanganan dan pengolahan sate tuna beku (SNI 7320.3-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009d). *Spesifikasi tuna loin segar (SNI 7530.1-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009e). *Persyaratan bahan baku tuna loin segar (SNI 7530.2-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009f). *Penanganan dan pengolahan tuna loin segar (SNI 7530.3-2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2010). *Recent developments in the tuna industry: stocks, fisheries, management, processing, trade and markets*. FAO Fisheries And Aquaculture Department.
- Food And Agriculture Organization of The United Nations (FAO). (2012). *The state of world fisheries and aquaculture 2012*. FAO Fisheries and Aquaculture Department.

- Indonesian Ministry of Marine Affairs and Fisheries & WWF. (2011a). *Action plan of Indonesian tuna fisheries: Better management practices for moving toward sustainable and responsible fisheries*.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2011b). *Statistik Ekspor-Impor Produk Perikanan Indonesia 2010*. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2011c). *Statistik perikanan Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari*. Kendari: Sulawesi Tenggara: Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Ledezma, E. dan A. M. Cordero Pena. (2008). *Performance, vision and strategy (PVS): For sanitary and phytosanitary measures: An institutional vision*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA).
- Sustainable Fisheries Partnership. (2010). *Indonesian tuna supply chain analysis*.
- Sustainable Fisheries Partnership. (2011). *Sustainable Indonesian tuna initiative, White Paper*.
- WHO. (2007). *Performance, vision, and strategy (PVS) for national food safety*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), San Jose, Costa Rica.

## **Hasil Wawancara**

- Wawancara dengan perusahaan teri (X). (2012). *Standardisasi dan Produk Perikanan di Kabupaten Buton, Kendari, Sulawesi Tenggara*



BAB VII

AKSELERASI EKSPOR GURITA DAN IKAN  
TERI MELALUI KEBIJAKAN STANDARDISASI:  
STUDI KASUS PERUSAHAAN  
PERIKANAN DI KENDARI

Nurlia Listiani

## A. PENDAHULUAN

Provinsi Sulawesi Tenggara merupakan provinsi yang memiliki potensi perikanan laut yang cukup besar. Beberapa potensi sumber daya lautnya antara lain gurita (*octopus*) dan ikan teri (*Stolephorus sp.*). Selain ikan tuna, gurita saat ini menjadi komoditas unggulan bagi para nelayan dan pengusaha perikanan di Kota Kendari. Akan tetapi, ikan teri relatif belum banyak diproduksi di Kota Kendari. Daerah penghasil utama ikan teri adalah Kabupaten Kolaka.

Gurita dan ikan teri merupakan salah satu makanan laut yang banyak digemari, baik oleh konsumen lokal maupun internasional. Negara tujuan ekspor untuk gurita dan ikan teri adalah Jepang, Amerika Serikat, Korea Selatan, Taiwan, dan Hongkong. Indonesia saat ini berada di peringkat ke-11 sebagai pengeksport gurita ke Jepang pada tahun 2012.

Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2011b), sejak tahun 2007 sampai dengan 2009, volume ekspor gurita mencapai 3.104 ton. Adapun pada tahun 2009, terjadi penurunan sebesar 32% dibandingkan tahun 2008 yang mencapai 1.242 ton. Penurunan jumlah ekspor gurita lebih banyak disebabkan oleh turunnya hasil tangkapan nelayan karena pengaruh

cuaca yang kurang bersahabat sehingga nelayan hanya melakukan penangkapan ikan di laut dangkal.

Sejalan dengan kondisi ekspor gurita, produksi ikan teri yang berasal dari Provinsi Sulawesi Tenggara juga mengalami penurunan setiap tahunnya sejak 2008 sampai dengan 2010 (berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu pengusaha ikan teri, 2012). Pada tahun 2008, produksi ikan teri di perusahaan X<sup>1</sup> mencapai 210 ton, kemudian pada tahun 2010 hanya 48 ton. Kondisi tersebut disebabkan oleh stok ikan yang sudah mulai menurun dan musim yang tidak menentu sebagai akibat dari pemasaran global.

Oleh karena itu, pemerintah daerah bersama-sama dengan para pelaku usaha perikanan berusaha untuk selalu dapat memenuhi permintaan pasar, khususnya pasar internasional. Untuk meningkatkan penjualan ke pasar internasional, para pengusaha perikanan berusaha agar dapat memenuhi standarisasi yang ditetapkan oleh negara tujuan eksportnya. Hal ini disebabkan oleh tiap-tiap negara ekspor memiliki standarisasi dan prosedur ekspor sendiri. Meskipun demikian, pada umumnya negara Asia seperti Jepang, China, Korea, dan Taiwan memiliki standar yang relatif sama.

Bab ini mengkaji standarisasi yang dilakukan oleh para pelaku usaha perikanan, khususnya gurita dan ikan teri di Kota Kendari. Diawali dengan pembahasan mengenai standar yang sudah diterapkan dan cara penerapan standar tersebut untuk meningkatkan ekspor gurita dan ikan teri, kemudian dilakukan analisis permasalahan serta tantangan ke depan untuk memperluas akses pasar internasional.

---

<sup>1</sup> Nama perusahaan ini bukan nama perusahaan yang sebenarnya. Perusahaan ini berlokasi di Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara.

## B. PRODUKSI, PENANGKAPAN GURITA DAN TERI

Berdasarkan data statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2011a), jumlah produksi ikan teri mencapai 22.681 ton pada tahun 2009. Daerah penghasil terbesarnya adalah Kabupaten Buton sebanyak 4.830 ton dan Kabupaten Muna sebanyak 3.570 ton. Adapun jumlah produksi gurita pada tahun yang sama hanya mencapai 3.894 ton dan daerah penghasil terbanyak adalah Kota Kendari, yaitu sebesar 3.201 ton.

Data produksi ikan teri pun hanya tersedia sampai dengan tahun 2009 (KKP, 2011a). Pada tahun tersebut jumlah produksi ikan teri meningkat 35% dibandingkan tahun sebelumnya yang hanya sebesar 5,25 ton. Sementara itu, jumlah produksi gurita mengalami penurunan sebesar 36% pada tahun 2011 dibandingkan tahun 2010, yaitu sebesar 1.022 ton. (Tabel 7.1).

Untuk menangkap gurita, mayoritas nelayan di Kendari menggunakan metode penangkapan tradisional, yaitu dengan menggunakan tombak dan pancing yang dilengkapi umpan tiruan, dengan laju tangkap 16 kg/trip/hari. Sementara itu, penangkapan ikan teri menggunakan jala atau jaring. Daerah tangkapan untuk gurita dan teri berada di sekitar Laut Flores, Laut Maluku, dan Laut Banda karena keduanya sudah cukup sulit didapatkan di perairan laut Sulawesi Tenggara. Dalam satu

**Tabel 7.1** Produksi Ikan Teri dan Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2006–2011 (Ton)

Tahun	2006	2007	2008	2009	2010	2011	Kenaikan Rata-Rata (%)	
Jenis							1 tahun terakhir	2006–2011
Teri	1,45	5,07	5,25	7,12	na	na	35,61904762	72,21
Gurita	1.191,00	2.856,57	2.532,44	2.203,37	1.022,08	644,68	-36,92447076	4,99

Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) (2011).



tahun terdapat empat kali musim tangkap, baik untuk gurita maupun teri. Bulan Maret, Mei, Oktober, dan November merupakan puncak produksi gurita. Oleh karena itu, total ekspor pada bulan-bulan tersebut cenderung tinggi, yaitu mencapai 100 ton lebih.

### C. PERKEMBANGAN EKSPOR GURITA DAN TERI

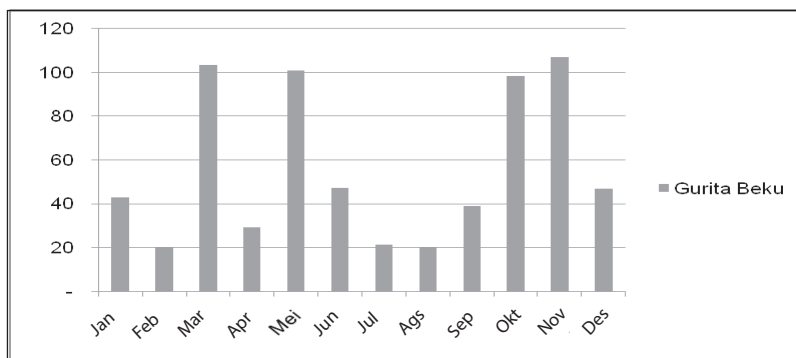
Jumlah ekspor gurita setiap bulannya sepanjang tahun 2011 berfluktuasi tergantung pada musim tangkap (KKP, 2011b). Selama tahun 2006 sampai dengan tahun 2011 kenaikan rata-rata produksi gurita adalah 4,99%. (Gambar 7.1).

Berdasarkan hasil wawancara dengan perusahaan perikanan (2012), jenis gurita yang diekspor adalah *Octopus cyanea*. Harga gurita tersebut di pasar ekspor berkisar antara 5–6 USD/kg (Rp47.500–Rp57.000/kg)<sup>2</sup>. Di tingkat nelayan harganya berkisar antara Rp30.000 hingga Rp35.000/kg.

Gambar 7.2 menggambarkan nilai ekspor gurita sepanjang tahun 2011 berdasarkan data Statistik Perikanan Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. Sepanjang tahun 2011, nilai ekspor gurita mengalami kenaikan rata-rata sebesar 49,69%, dengan nilai ekspor tertinggi Rp5.779.350.000 pada bulan November. Kenaikan nilai ekspor tersebut disebabkan oleh tingginya permintaan gurita di pasar Amerika, Jepang, dan Eropa, sedangkan pasokan gurita untuk ekspor sudah mulai menurun. Selain itu, mayoritas gurita beku yang diekspor sudah diolah lebih lanjut, sehingga memiliki nilai tambah. Misalnya, untuk ekspor ke Amerika, mayoritas gurita beku yang diekspor sudah dalam bentuk *whole clean*, yaitu tanpa isi kepala, paru, jantung (jeroan), gigi, mata, dan berbentuk bunga (*flower type*). Hal tersebut disebabkan oleh permintaan khusus dari negara tujuan ekspor sehingga perusahaan berusaha agar dapat memenuhi standar yang diinginkan.

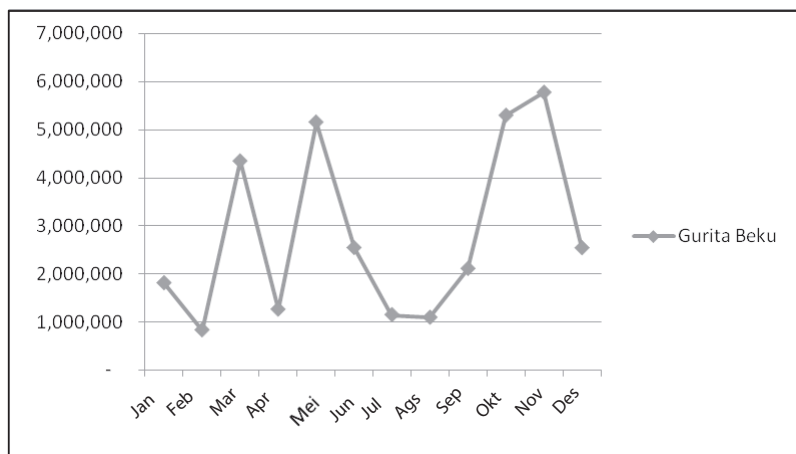
---

<sup>2</sup> Diasumsikan 1 USD = Rp9.500



Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011b)

**Gambar 7.1** Volume Ekspor Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2011(Ton/bulan)



Sumber: Kementerian Kelautan dan Perikanan (2011b)

**Gambar 7.2** Nilai Ekspor Gurita di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, 2011 (USD/bulan)

Karena data ekspor ikan teri tidak tersedia, besaran ekspor hanya melihat data yang berasal dari salah satu perusahaan eksportir ikan teri di Kendari. Perusahaan ini sudah bergerak pada usaha ekspor ikan teri sejak tahun 2002. Pada awal tahun usaha, produksi teri perusahaan tersebut mencapai 466 ton per tahun. Kemudian, selalu mengalami penurunan produksi setiap tahunnya, bahkan mulai tahun 2009 hanya berproduksi di bawah 100 ton. Sebaliknya perusahaan ini pada tahun 2011, hanya memproduksi 56 ton ikan teri. Menurut pemilik usaha ikan teri tersebut, faktor utama yang menyebabkan produksi ikan teri selalu menurun adalah faktor cuaca dan kondisi stok ikan teri yang sudah mulai menurun sehingga nelayan harus melakukan aktivitas penangkapan ikan yang lebih jauh. Pangsa pasar ekspor ikan teri adalah Jepang. Dari total produksi ikan teri tersebut, sekitar 35% digunakan untuk pasar ekspor Jepang dan 65% untuk pasar lokal.

Jenis teri yang diproduksi perusahaan X adalah teri nasi. Mutu teri nasi pada perusahaan X tersebut terbagi menjadi tiga kelas, yaitu *grade A*, *grade B*, dan *grade C*. Ekspor untuk ke Jepang adalah ikan teri yang memiliki *grade A*, yaitu mutu baik dengan keadaan kepatahan sebesar 0–3%. *Grade B*, di bawah *grade A* dengan warna agak kuning dan keadaan kepatahan sebesar 3–6%. *Grade C*, di bawah *grade B* dengan keadaan kepatahan sebesar 6–10%. Harga ekspor ikan teri untuk *grade A* adalah 8,2 USD/kg (Rp77.900) dan untuk *grade B* adalah 6,6 USD/kg (Rp62.700).

**Tabel 7.2** Jumlah Produksi Ikan Teri Perusahaan X di Kendari

Tahun	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Jumlah produksi (Ton)	466	310	254	320	182	144	210	96	48	56

Sumber: Hasil Wawancara

## D. KEBIJAKAN STANDARDISASI

Setiap industri pengolahan ikan wajib melakukan standardisasi *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), termasuk di dalamnya mengenai analisis bahaya, metode penanganan yang baik untuk memproduksi suatu produk olahan *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan standar operasional sanitasi dan kebersihan. Standardisasi HACCP antara perusahaan yang satu dengan perusahaan lainnya bisa saja berbeda dan bersifat rahasia, tetapi secara prinsip sama, yaitu bertujuan untuk menjaga kualitas, mutu dan keamanan suatu produk perikanan. Standardisasi HACCP yang dimiliki oleh setiap perusahaan sudah disesuaikan dengan standar yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) dan standar internasional, misalnya CODEX. Berikut ini adalah standardisasi penanganan yang baik untuk memproduksi gurita beku dan teri kering berdasarkan SNI yang telah ditetapkan oleh BSN.

### 1. Gurita (*Octopus sp.*)

Sebelum diolah lebih lanjut, gurita yang didapatkan dari nelayan harus sesuai dengan beberapa persyaratan bahan baku yang tercantum dalam peraturan SNI 01-6941.1-2002. Persyaratan bahan baku yang harus dipenuhi untuk proses pengolahan Gurita dapat dilihat pada Tabel 7.3.

Berdasarkan SNI 01-6941.3-2002 dalam BSN (2002), pengolahan gurita terdiri dari beberapa tahap. Tahap awal pengolahan dimulai ketika gurita diterima dari nelayan. Gurita yang akan diolah tersebut harus segera ditangani dengan cermat dan bersih dengan suhu 5°C. Selanjutnya disortir menurut mutu dan ukuran dengan tujuan untuk memperoleh mutu, jenis dan ukuran yang tepat dan sesuai dengan persyaratan serta mencegah kontaminasi bakteri patogen dan parasit serta dekomposisi.

Tahapan kedua adalah penyiangan atau pembersihan dengan cara membuang mata, gigi, isi perut dan cairan hitam agar diper-

**Tabel 7.3** Standar Mutu Gurita untuk Pengolahan

Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu
Organoleptik, minimal	Nilai (1–9)	Minimal 7
Cemaran Mikroba :		
<b>ALT, maks</b>	Koloni/gram	5,0×10 <sup>4</sup>
<b>Escheria colli, maksimal.</b>	APM/ gram	<3
<b>Salmonella</b>	Per 25 gram	negatif
<b>Vibrio cholera</b>	Per 25 gram	negatif
<b>Vibrio parahaemolyticus*<sup>*)</sup>,</b>	APM per gram	<3
<b>Parasit, maks *)</b>	Ekor	0
Cemaran Kimia :		
Raksa (Hg), maks*	mg/kg	0,5
Timbal (Pb), maks*	mg/kg	2
Fisika :		
- Suhu pusat, minimal	°C	-18

Sumber : BSN (2002)

oleh gurita yang bersih. Setelah disiangi, gurita tersebut dicuci dengan air bersih dingin dengan suhu maksimum 5°C. Tujuannya adalah untuk menghilangkan lendir dan benda asing yang terdapat di dalam tubuh gurita. Selanjutnya, gurita yang telah dicuci direndam dalam air yang sudah diberikan tambahan garam dengan konsentrasi 3–8% selama kurang lebih 45 menit. Tujuannya adalah untuk membentuk kekenyalan dan bentuk sesuai dengan bentuk yang diinginkan sebelum dibekukan.

Gurita yang telah direndam, kemudian ditiriskan. Setelah itu, disortir agar dapat dikelompokkan sesuai dengan ukuran dan mutu. Dengan demikian, bentuk, kualitas, dan ukuran gurita menjadi seragam. Agar gurita terbebas dari kontaminasi bakteri dan dekomposisi maka setelah disortir kemudian direndam dalam larutan khlor 5ppm dengan suhu 5°C. Setelah itu dibungkus dengan kantong plastik dan disusun berjajar dalam pan untuk dibekukan dengan suhu maksimum -18°C dalam waktu maksimum 8 jam.

Tahapan terakhir adalah pengepakan. Gurita yang sudah beku dikemas dalam kotak karton yang berlapis lilin dan bersih

dari kontaminasi mikroba. Selanjutnya diberikan label keterangan yang berisi:

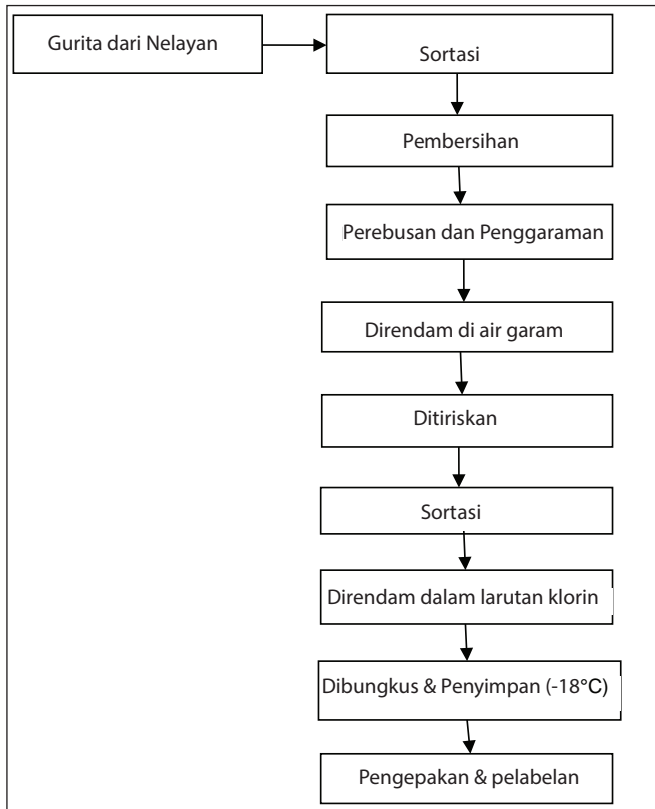
- 1) informasi mengenai jenis produk olahan;
- 2) berat bersih;
- 3) *grade*, bila ada beberapa bahan tambahan lain, keterangan bahan tersebut harus dicantumkan;
- 4) nama dan alamat unit pengolahan, serta negara di mana produk tersebut dibuat;
- 5) tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi);
- 6) tanggal kedaluwarsa dan tanggal produksi;
- 7) tanggal dibekukan;
- 8) khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan RI.

Secara ringkas, tahapan proses pengolahan gurita dapat dilihat pada Gambar 7.3.

Perusahaan pengolahan gurita di Kendari telah melakukan proses pengolahan seperti standar pengolahan yang terdapat dalam SNI 01-6941.3-2002. Tahapan pengolahan yang terdapat dalam peraturan tersebut wajib untuk diterapkan oleh setiap perusahaan pengolahan untuk menjamin kualitas dan mutu produk hasil olahannya. Selain itu, standar tahapan pengolahan tersebut juga sudah sesuai dengan standar HACCP yang wajib dimiliki oleh setiap perusahaan pengolahan ikan.

## **2. Ikan Teri**

Proses pengolahan ikan teri nasi terdiri dari beberapa tahapan. Di antara tahapan yang terpenting adalah tahap pencucian, perebusan, dan pengeringan yang memiliki tujuan untuk menghasilkan ikan teri nasi kering yang berkualitas tinggi sesuai dengan standar



Sumber: Hasil wawancara dengan perwakilan perusahaan pengolahan gurita di Kendari (2012)

**Gambar 7.3** Tahapan Pengolahan Gurita Beku

mutu termasuk mutu mikrobiologis.<sup>3</sup> Tabel 7.4 menggambarkan beberapa syarat mutu dan keamanan ikan teri yang harus dipenuhi (SNI 01-3461-1994).

Pengolahan ikan teri nasi diawali sejak ikan teri nasi diterima dari nelayan dalam keadaan basah. Ikan teri yang diterima harus

<sup>3</sup> Mutu mikrobiologis adalah kualitas makanan yang ditentukan oleh jumlah dan jenis mikroorganisme yang terdapat dalam bahan pangan tersebut (Faridz & Anshari, 2007).

**Tabel 7.4** Syarat Mutu dan Keamanan Ikan Teri

Jenis Uji	Satuan	Persyaratan Mutu
<b>Organoleptik</b>		
- Organoleptik min		7
- Kapang		Tidak tampak
<b>Mikrobiologi</b>		
- ALT Maks	Koloni/gram	2×10 <sup>5</sup>
- <i>Escherichia coli</i>	APM/gram	<3
- <i>Salmonella</i> *	Per 25 gram	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i> koagulasi positif, maks	Koloni/gram	100
- <i>Vibrio cholera</i> *	Per 25 gram	Negatif
<b>Kimia</b>		
- Air	% bobot/bobot	30–60
- Abu tak larut dalam asam, maks	% bobot/bobot	1
- Garam, maks		
- Timah, maks	% bobot/bobot	15
- Timbal, maks	mg/kg	40
- Arsen, maks	mg/kg	0,5
- Raksa, maks	mg/kg	1,0
- Seng, maks	mg/kg	0,5
- Tembaga, maks	mg/kg	100,0
	mg/kg	20,0
<b>Fisika</b>		
<b>Bobot Bersih</b>	Sesuai Label	
*Bila diperlukan		

Sumber: BSN (1994c)

memenuhi mutu yang baik, yaitu berwarna putih, kebiruan dan cemerlang, berbau segar, kenyal, dan berserat halus (SNI 01-3466-1994) (BSN, 1994a). Ikan teri tersebut kemudian harus segera diolah. Jika memang harus menunggu, ikan teri harus disimpan di pendingin dengan suhu 0–5°C. Ikan teri yang diterima dari nelayan dimasukkan ke dalam wadah berinsulasi atau tong plastik dan langsung dilakukan sortasi jenis serta mutunya. Setelah itu, ditimbang dan dicuci dengan air bersih mengalir untuk menghilangkan kotoran. Pencucian dilakukan



secara berulang sebanyak tiga kali agar dapat menghilangkan lendir, air laut serta menurunkan kadar garam.

Tahapan selanjutnya adalah perendaman dan perebusan. Ikan teri yang telah dicuci, direndam di dalam air es selama kurang lebih 10 menit, lalu direbus. Dalam proses perebusan, air yang digunakan ditambahkan garam sebanyak 3–4% dari volume air yang direbus. Garam yang digunakan adalah garam yang bersih dan aman untuk dikonsumsi. Setelah air perebusan mendidih, ikan teri dimasukkan ke dalam perebusan selama 3–5 menit sambil dilakukan pengadukan agar panasnya merata dan menghilangkan busa. Kemudian, ikan teri ditiriskan untuk dikeringkan.

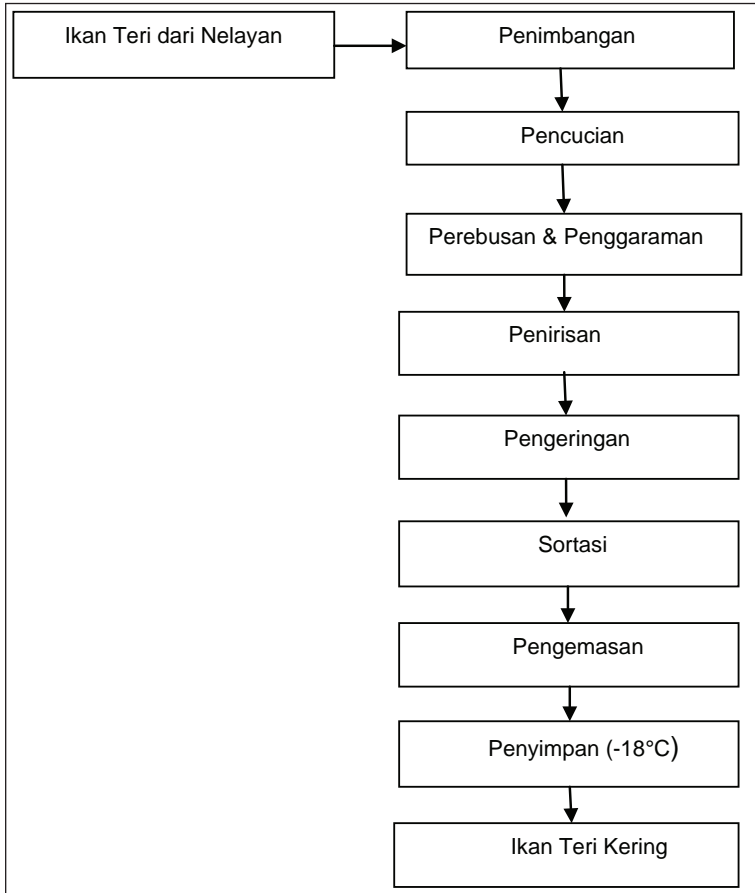
Pengeringan dilakukan langsung di bawah sinar matahari. Pada proses ini, apabila kondisi sinar matahari tidak maksimal, itu akan sangat berpengaruh pada kualitas ikan teri yang dihasilkan. Hal ini karena kondisi cuaca yang hujan terus-menerus dapat membuat warna ikan teri menjadi berubah kekuningan sehingga sudah tidak layak untuk dijual di pasar internasional. Tahapan selanjutnya adalah melakukan sortasi dengan tujuan untuk menghilangkan kotoran yang masih menempel dan memisahkan ukuran teri, disesuaikan dengan kelas mutunya.

Tahap terakhir adalah pengemasan dan pelabelan. Bahan pengemas untuk ikan teri nasi harus cukup kuat, tidak mudah ditembus minyak dan lemak serta kedap udara. Untuk pelabelan, setiap produk ikan teri yang dihasilkan harus diberi label yang berisi:

- 1) informasi mengenai jenis produk olahan (jenis ikan teri);
- 2) berat bersih;
- 3) *grade*, bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut;
- 4) nama dan alamat unit pengolahan serta negara di mana produk tersebut dibuat;
- 5) tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi); dan

6) khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan RI.

Proses pengolahan ikan teri tersebut secara ringkas dapat dilihat pada gambar berikut:



Sumber: Hasil wawancara dengan salah satu pengusaha ikan teri di Kendari (2012)

**Gambar 7.4** Pengolahan Ikan Teri

### 3. PENERAPAN SANITASI DAN HIGIENE

Penerapan standarisasi sanitasi dan higiene dilakukan di bawah pengawasan divisi pengendali mutu perusahaan. Yang termasuk pengaturan dalam standarisasi sanitasi dan higiene adalah penggunaan air, es, peralatan produksi, kebersihan, dan kesehatan karyawan.

Air yang digunakan untuk mencuci dan merendam produk adalah air bersih yang dapat diminum. Air ini juga digunakan untuk membersihkan seluruh peralatan yang digunakan dalam produksi. Es yang digunakan juga dibuat dari air yang layak minum. Apabila ditemukan es yang di bawah standar seperti rasa, bau atau warna, es harus segera diganti.

Seluruh peralatan yang memiliki kontak langsung dengan produk wajib sesuai dengan syarat-syarat yang ditentukan berdasarkan Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. KEP.01/MEN/2007, yaitu:

- 1) mudah dibersihkan;
- 2) dibuat dari bahan yang tidak mencemari produk makanan;
- 3) diletakkan sesuai dengan alur proses;
- 4) harus dicuci sebelum dan sesudah digunakan; dan
- 5) semua permukaan tempat atau meja kerja, wadah dan alat yang digunakan untuk mengolah ikan harus halus, kedap air, terbuat dari bahan yang tidak membahayakan kesehatan dan memudahkan dalam pencucian.

Selain itu, hal penting yang juga harus dipatuhi adalah persyaratan kebersihan dan kesehatan karyawan. Karyawan yang bekerja di unit pengolahan ikan harus dilengkapi dengan pakaian kerja, topi atau penutup kepala, sarung tangan, *water proof apron*, dan sepatu. Pakaian kerja tidak boleh dipakai di luar ruang pengolahan, seperti di toilet dan lain-lain. Karyawan yang bekerja di unit pengolahan tidak boleh memelihara kuku. Selain itu, kontrol kesehatan karyawan juga perlu dilakukan.

## **E. ANALISIS *PERFORMANCE*, *VISION* DAN *STRATEGY***

Analisis dalam tulisan ini dilakukan berdasarkan data dari hasil wawancara dengan tujuh perusahaan pengolahan ikan. Tujuan utama analisis ini adalah untuk mengetahui sejauh mana implementasi standarisasi yang dilakukan oleh perusahaan pengolahan ikan di Kendari dan memetakan permasalahan yang dihadapi dalam penerapan standarisasi yang sesuai dengan keinginan pasar. Analisis dilakukan dengan menggunakan metode *Performance, Vision and Strategy* (PVS). Terdapat empat komponen dasar yang akan dianalisis, yaitu kemampuan teknis terkait dengan pengendalian mutu dan kualitas produk bahan pangan, kapasitas SDM dan modal, adanya interaksi antara pemerintah pusat, daerah dan perusahaan serta kapasitas dan akses pasar Internasional (WHO, 2007).

### **1. Kemampuan Teknis**

Secara garis besar, kemampuan teknis yang dimaksud adalah kemampuan perusahaan untuk dapat menjamin bahwa produk olahan yang dihasilkan terjaga mutu dan kualitasnya serta aman untuk dikonsumsi. Dalam hal ini, perusahaan diwajibkan untuk memiliki standarisasi HACCP. Untuk negara tujuan ekspor Eropa, perusahaan harus memenuhi beberapa standar tambahan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan perusahaan perikanan (2012), seluruh perusahaan yang berorientasi ekspor di Kendari sudah melalui sertifikasi HACCP. Selain sertifikasi HACCP, perusahaan juga harus memiliki standar operasional dan prosedur yang mengacu pada peraturan BSN untuk pengolahan gurita dan teri. Perusahaan yang melakukan ekspor ke negara Eropa juga harus melalui sertifikasi tambahan, yaitu *Catch Certificate*. Sertifikasi ini dimaksudkan untuk mengetahui asal negara dan lokasi penangkapan ikan. Tujuannya adalah untuk menghindari adanya penangkapan ikan secara ilegal sesuai dengan peraturan yang telah

dikeluarkan oleh Menteri Kelautan dan Perikanan No. 13/2012 dengan mengacu pada IUU<sup>4</sup> Regulation No. 1005/2008.

Meskipun demikian, menurut Panisello dan Quantick (2001), dalam implementasinya HACCP pun memiliki beberapa kekurangan, yaitu adanya risiko dalam setiap penanganan bahan baku serta proses pengolahannya, pembekuan, pengemasan, dan bahkan pelabelan. Oleh karena itu, berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Syahra dan Vanany (2013), mereka melakukan perhitungan level risiko untuk setiap kategori dalam tahapan proses pengolahan dengan menggunakan analisis risiko. Dari hasil perhitungan, didapatkan potensi bahaya dengan nilai risiko sebesar 15% untuk pengolahan ikan kakap merah, udang, dan gurita. Oleh karena itu, diperlukan solusi alternatif untuk menurunkan level risiko tersebut dengan perbaikan misalnya di bidang sumber daya manusia yang mengelola manajemen dan proses pengolahan ikan dan juga peningkatan kemampuan dan kapasitas pegawai dan juga sarana yang mendukung. Misalnya, peralatan pengolahan dan perbaikan kondisi tempat penyimpanan dan sebagainya.

## **2. Kapasitas SDM dan Sarana Pendukung**

Perusahaan pengolahan ikan memiliki tenaga ahli yang bertugas untuk menjamin kualitas dan mutu produk. Selain itu, tenaga ahli juga bertugas untuk mengevaluasi serta bekerja sama dengan pihak laboratorium untuk pengecekan produk. Tenaga kerja perusahaan pengolahan ikan merupakan tenaga kerja kontrak. Sistem kontrak ini dipakai karena produksi ikan sangat bergan-

---

<sup>4</sup> IUU = *Illegal, Unreported and Unregulated (IUU) Fishing*. Peraturan ini mulai diterapkan di Indonesia berdasarkan Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. 13/Men/2012. Peraturan tersebut dibuat untuk memenuhi persyaratan perdagangan hasil perikanan ke Uni Eropa dan untuk mencegah, mengurangi serta memberantas kegiatan penangkapan ikan secara ilegal sehingga diperlukan penelusuran hasil tangkapan ikan oleh kapal penangkap ikan Indonesia dan kapal penangkap ikan asing (Permen No. 13/Men/2012).

tung pada musim sehingga tidak setiap bulan ada ikan yang dapat diolah.

Setiap tenaga kerja pengolahan gurita/ikan teri sudah memiliki kemampuan dan pengetahuan yang sesuai dengan standar operasional pengolahan gurita/ikan teri yang baik. Perusahaan juga sering melakukan pelatihan kepada para pekerjanya. Bahkan, perusahaan juga bekerja sama dengan para pemasok gurita/ikan teri agar pemasok gurita/ikan teri memberikan informasi mengenai pengolahan gurita/ikan teri yang baik kepada nelayan.

Untuk menjamin mutu dan kualitas hasil tangkapan, perusahaan gurita/ikan teri sudah memberikan standar-standar yang harus dipatuhi oleh para pemasok gurita/ikan teri. Informasi tersebut diteruskan oleh para pemasok gurita/ikan teri kepada para nelayan yang sudah menjadi mitra usahanya. Mayoritas perusahaan pengolahan gurita/ikan teri tidak memiliki kapal pencari gurita/ikan teri sehingga mereka bekerja sama dengan para pemasok gurita/ikan teri yang ada. Dengan demikian, gurita/ikan teri yang diberikan kepada perusahaan pengolahan selalu dalam keadaan yang sesuai dengan standar bahan baku pengolahan.

Perusahaan pengolahan perikanan di Kendari belum ada yang memiliki laboratorium pengujian perikanan. Untuk menguji apakah produk yang mereka hasilkan memenuhi standar keamanan pangan, perusahaan memiliki kerja sama dengan Laboratorium Pemerintah Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. Laboratorium tersebut sudah memiliki ISO 17025, yaitu mengenai persyaratan laboratorium penguji dan ISO 17020 sebagai laboratorium inspeksi.

Laboratorium yang ada saat ini masih cukup memenuhi untuk pemeriksaan standar mutu dan keamanan bahan baku serta hasil produk olahan perikanan. Namun, pihak laboratorium memiliki kendala karena keterbatasan jumlah tenaga kerja serta dana untuk pengembangan laboratorium. Sejak adanya perubahan struktural dalam Dinas Kelautan dan Perikanan, sulit sekali untuk

mendapatkan dana penganggaran peralatan dan pengadaan media pengujian. Anggaran yang didapat adalah untuk operasional, pembinaan, dan peningkatan SDM. Akibatnya, peralatan pengujian yang digunakan sudah tidak *up to date* dan kurang akurat dalam pengukuran. Padahal, pengadaan peralatan untuk pengecekan lab sangat penting sekali dan harus sesuai dengan perkembangan teknologi yang ada.

### **3. Interaksi antara Pemerintah Pusat, Daerah, dan Perusahaan**

Hubungan antara pemerintah pusat, daerah, dan perusahaan selama ini berjalan dengan baik. Ketika terjadi perubahan dalam standarisasi perikanan, informasi tersebut akan disampaikan langsung kepada pemerintah daerah melalui delegasi. Selain itu, untuk memperbarui informasi tentang sertifikasi perikanan, pihak pemerintah pusat (dalam hal ini KKP) selalu mengundang perwakilan KKP di daerah dan perwakilan perusahaan guna memberitahukan syarat-syarat terbaru yang harus dipenuhi untuk ekspor.

Apabila terjadi penolakan produk perikanan di negara ekspor tujuan, pihak perusahaan sudah memiliki SDM yang memadai. Perusahaan memiliki tim *recall*, yaitu bagian pemasaran, produksi, dan kendali mutu untuk menangani masalah tersebut. Pihak perusahaan juga sudah memiliki standar prosedur untuk menangani produk yang gagal diterima di negara tujuan ekspor. Tim *recall* tersebut akan melakukan pemeriksaan, evaluasi, dan melacak sumber masalah. Setelah mengetahui penyebabnya, tim akan melakukan diskusi dengan pihak pimpinan perusahaan apakah akan mengubah produk, melakukan pelabelan ulang, atau menghancurkan produk. Informasi tersebut kemudian disampaikan kepada bagian ekspor. Apabila masalah terkait dengan keamanan pangan, produk akan ditolak. Jika terkait dengan *mislabelling*, produk akan dikemas ulang. Apabila masalah terkait dengan

ukuran, contohnya berat yang kurang, produk akan diproses ulang.

#### 4. Kapasitas dan Akses Pasar Internasional

Tiap-tiap perusahaan pengolahan ikan memiliki fokus tujuan ekspor yang berbeda antara satu dengan lainnya. Untuk itu, negara pengimpor berhak menentukan standar yang sesuai dengan peraturan di negara tujuan ekspor. Misalnya, negara Uni Eropa mensyaratkan adanya sertifikasi ketelusuran penangkapan (*catch certificate*) maka pihak perusahaan harus mengikuti standar tersebut. Ini disebabkan jika perusahaan tidak memiliki standar yang diinginkan, produknya menjadi tidak laku dijual di negara tersebut.

Menurut beberapa perusahaan pengolahan ikan Kota Kendari, negara-negara tujuan ekspor, seperti Jepang, Amerika, dan Eropa memiliki standar sendiri-sendiri. Namun, standar yang diminta oleh negara Eropa adalah standar yang tersulit dibandingkan standar yang diteapkan oleh negara Jepang dan Amerika. Pihak perwakilan dari Jepang sering melakukan inspeksi ke perusahaan untuk melihat dan mengevaluasi penerapan standardisasi HACCP yang dilakukan oleh perusahaan. Selain itu, pihak perwakilan dari Jepang sering mengadakan kerja sama dengan negara pengeksport dalam melakukan *grading* dan standardisasi sanitasi serta higiene. Selain sertifikasi HACCP dan *catch certificate*, seluruh negara juga mewajibkan setiap perusahaan yang mengirimkan produk hasil olahan ke negaranya untuk melakukan pengecekan laboratorium lebih lanjut guna melakukan uji mikrobiologi.

Untuk akses ekspor, mayoritas perusahaan pengolahan ikan di Kendari adalah anak cabang perusahaan yang berada di Jakarta dan Surabaya. Oleh sebab itu, perusahaan-perusahaan tersebut hanya mengirimkan produk yang setengah jadi dan proses pengemasan akhir dilakukan di kantor pusat. Selain itu, produk yang dihasilkan di unit pengolahan, dari sisi jumlah atau



volume, belum dapat memenuhi kuota permintaan ekspor sehingga produk yang berasal dari Kendari akan digabungkan dengan produk dari perusahaan pusat. Meskipun demikian, di dalam pelabelan dan sertifikat ketelusuran ada keterangan produk bahwa penangkapan dan pengolahan dilakukan di Kendari. Selain faktor keterbatasan produk yang dihasilkan, belum tersedianya pelabuhan berstandar internasional di Kendari juga menjadi salah satu kendala dalam melakukan ekspor langsung dari pelabuhan Kendari. Saat ini, ekspor dilakukan melalui pelabuhan Makassar atau Surabaya.

## **F. KESIMPULAN**

Pada umumnya, seluruh perusahaan pengolahan ikan teri dan gurita di Kendari berusaha untuk dapat memenuhi standar yang diminta oleh negara tujuan ekspor. Oleh karena itu, penerapan standar HACCP sudah dilakukan oleh seluruh perusahaan pengolahan ikan, selain mengikuti standar SNI yang diwajibkan oleh Pemerintah Indonesia.

Berdasarkan hasil model PVS, terdapat empat komponen dasar yang cukup berperan dalam implementasi standarisasi di beberapa perusahaan pengolahan ikan di Kendari, yaitu:

- 1) Kemampuan teknis perusahaan untuk menjaga mutu dan kualitas serta keamanan suatu produk. Untuk itu, setiap perusahaan wajib memiliki standarisasi HACCP dan memenuhi standarisasi tambahan sesuai permintaan negara tujuan ekspor.
- 2) Interaksi antara pemerintah pusat, daerah, dan perusahaan. Interaksi yang terjalin relatif cukup baik dan jika terjadi permasalahan terkait dengan ekspor, perusahaan juga sudah memiliki tim tersendiri yang berkoordinasi dengan pemerintah.
- 3) Kapasitas dan akses pasar internasional. Negara tujuan ekspor memiliki standar masing-masing dan Eropa adalah pasar yang

- memiliki tingkat standardisasi paling tinggi dibandingkan pasar Amerika dan Jepang. Di Kendari belum tersedia fasilitas yang mendukung untuk dapat melakukan ekspor langsung dari pelabuhan Kendari sehingga dapat menjadi penghambat dalam akses langsung ke pasar internasional.
- 4) Kapasitas SDM dan modal. Dalam hal ini, setiap perusahaan pengolahan ikan di Kendari relatif sudah cukup memiliki kemampuan dan pengetahuan yang baik mengenai standardisasi gurita dan ikan teri. Meskipun demikian, laboratorium pengujian di Kendari masih memiliki kendala keterbatasan SDM dan peralatan pengujian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994a). *Persyaratan bahan baku ikan teri nasi setengah kering (SNI 01-3466-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994b). *Proses produksi ikan teri nasi setengah kering (SNI 01-3471-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1994c). *Syarat mutu ikan teri nasi setengah kering (SNI 01-3461-1994)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2002). *Penanganan dan pengolahan gurita (*Octopus sp*) utuh beku (SNI 01-6941-2002)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2010). *Data tahunan statistik perikanan tangkap Sulawesi Tenggara 2009*. Kendari. Sulawesi Tenggara.
- Faridz R, Hafiludin, & Anshari, M. (2007). Analisis jumlah bakteri dan keberadaan *Eschericia coli* pada pengolahan ikan teri di PT Kelola Mina Laut Unit Sumenep.” *Embryo*. Vol. 4 No. 2, hal 94–106.
- Japanese Octopus market in June*. (2012), [http://www.eng.vasep.com.vn/Report-seafood-export/252\\_5964/Japanese-octopus-market-in-June-2012.htm](http://www.eng.vasep.com.vn/Report-seafood-export/252_5964/Japanese-octopus-market-in-June-2012.htm), di unduh pada tanggal 27 Agustus 2012.

- Kementerian Kelautan Perikanan dan Perikanan (KKP). (2011a). *Statistik ekspor hasil perikanan*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Pemasaran Luar Negeri.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). (2011b). *Statistik Perikanan Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari*. Kendari, Sulawesi Tenggara: Kementerian Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Panisello, P.J & Quantick, P.C. (2001). Technical barriers to hazard analysis and critical control point (HACCP). *International Journal of Food Control: Research and Applications*. Vol. 12: 165–173.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No 13/2012. *Sertifikasi hasil tangkapan ikan*. Kementerian Kelautan dan Perikanan RI.
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. 01/MEN/2007. *Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan, dan Distribusi*.
- Syakra, I. & Vanany, I. (2013). Analisis level risiko untuk HACCP di industri pengolahan hasil laut dengan probalistic risk assestment. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-paper-32189-2509100030-paper.pdf>.
- WHO. (2007). Performance, vision and strategy (PVS) for national food safety. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA). San Jose. Costa Rica.

## **Hasil Wawancara**

- Wawancara dengan perusahaan pengolahan gurita. (2012). Standardisasi dan Produk Perikanan di Kabupaten Buton, Kendari, Sulawesi Tenggara
- Wawancara dengan perusahaan perikanan (2012). Standardisasi dan Produk Perikanan di Kendari, Sulawesi Tenggara
- Wawancara dengan perusahaan teri (X). (2012). Standardisasi dan Produk Perikanan di Kabupaten Buton, Kendari, Sulawesi Tenggara

## BAB VIII

# STRATEGI PENGUATAN PASAR EKSPOR PRODUK PERIKANAN DAN OLAHANNYA

Zamroni Salim

Standardisasi produk menjadi isu penting yang harus diperhatikan oleh Indonesia dalam upaya meningkatkan ekspor sekaligus melindungi pasar dalam negeri dari persaingan. Selain itu, standarisasi juga bertujuan untuk melindungi konsumen dari produk-produk yang tidak sesuai dengan standar kesehatan. Selama ini, negara-negara maju mempunyai kepedulian yang lebih tinggi dibandingkan negara berkembang pada umumnya dalam hal standarisasi produk, terutama produk makanan dan olahannya (Eggert & Greker, 2009). Standar yang harus dipenuhi mulai dari bahan baku, proses—basis informasi pasar, pengiriman, sampai dengan produk sampai ke tangan konsumen.

Dalam mengembangkan industri dan produk perikanan, Pemerintah Indonesia hendaknya memperhatikan standarisasi ini. Keberadaan standar bisa dijadikan sebagai cara untuk meningkatkan daya saing sekaligus akses pasar di luar negeri (Lailossa, 2015). Selain itu, standar juga bermanfaat untuk menjamin kualitas produk perikanan yang memenuhi standar kesehatan serta keselamatan manusia dan lingkungannya.

Tingkat penetrasi pasar produk perikanan Indonesia di pasar Amerika dan Uni Eropa cukup tinggi, tetapi hal tersebut bukan berarti bahwa produk perikanan Indonesia dapat memasuki pasar

kedua negara tersebut tanpa hambatan (Transtec & Equinoocio, 2010). Pemerintah perlu memperketat pengawasan dan pengujian mutu hasil olah laboratorium bina mutu dan karantina ikan di pelabuhan-pelabuhan dan membangun *Traceability System* (sistem ketelusuran). Hal ini harus dilakukan untuk menurunkan jumlah kasus seperti yang dirilis oleh *Rapid Alert System for Food and Feed* (RASFF) sekaligus meningkatkan akses pasar produk perikanan Indonesia di pasar Eropa.

Kebijakan Pemerintah Indonesia untuk merebut pangsa pasar Amerika dan Uni Eropa sebaiknya tidak hanya sebatas pada negosiasi dan promosi perdagangan saja, tetapi juga iktikad baik untuk memenuhi segala peraturan yang berlaku di negara tujuan ekspor. Belum tersedianya faktor sarana produksi yang memadai seperti air bersih dan ketidakakuratan hasil pengujian, masalah sanitasi dan higiene adalah kendala umum yang dihadapi oleh pengusaha produk perikanan di Indonesia. Hambatan lain menyangkut lemahnya pengawasan dan pembinaan kelompok pengusaha kecil dan menengah, lemahnya kemampuan negosiasi di tengah persaingan pasar global yang harus segera dibenahi. Permasalahan tersebut hendaknya bisa ditangani dengan baik apabila Indonesia ingin memperkuat daya saing produk perikanan dan olahannya di pasar internasional. Munculnya kasus penolakan produk perikanan di pasar Amerika Serikat dan Eropa sebagian disebabkan oleh ketidakmampuan pemenuhan standar yang diakibatkan oleh terbatasnya prasarana dan sarana pendukung yang ada (Salim & Munadi, 2014).

Dalam membangun industri perikanan yang berdaya saing, peran pemerintah, baik pusat maupun daerah, sangat penting. Buku ini menyajikan kesiapan *stakeholders* yang ada dalam memenuhi standar yang diminta oleh negara tujuan ekspor. Model *Performance, Vision and Strategy* (PVS) diaplikasikan untuk melihat kesiapan mereka dalam industri pengolahan ikan dalam memenuhi persyaratan terkait dengan *Sanitary* dan *Phytosanitary*

(SPS) (Ledezma, Bolaños & Peña, 2008; WHO, 2007). Model PVS dipakai untuk menganalisis kesiapan *stakeholders* dalam industri perikanan di Sulawesi Tenggara.

Sulawesi Tenggara memiliki potensi tuna yang besar meskipun masih menghadapi beberapa kendala terkait menurunnya produksi tangkapan. Analisis PVS terhadap produk perikanan tuna di daerah ini menjelaskan bahwa perusahaan yang ada telah memenuhi persyaratan dan standar SPS yang diperlukan dalam memasuki pasar internasional. Beberapa poin analisis seperti interaksi antara pemerintah (pusat dan daerah) dengan perusahaan perikanan tuna, kapasitas perusahaan tuna untuk mengakses pasar internasional serta modal sumber daya manusia dan keuangan yang ada terpenuhi dengan baik.

Interaksi dan hubungan antara pemerintah pusat, daerah, dan perusahaan telah terjalin dengan baik, terutama dalam penyampaian informasi terkini dan kerja sama pemeriksaan laboratorium. Namun, intensitas komunikasi antara mereka masih perlu ditingkatkan dalam upaya untuk mengantisipasi dinamika informasi yang terjadi di pasar internasional. Perusahaan sudah memiliki infrastruktur dan sistem yang diperlukan untuk memenuhi standar yang diminta oleh negara tujuan ekspor seperti SNI dan HACCP. Perusahaan juga mempunyai kelengkapan SDM serta SOP yang ketat untuk menjaga mutu produk. Upaya menjaga mutu dilakukan antara lain dengan memberikan berbagai pelatihan untuk SDM yang ada. Standardisasi menjadi penentu daya saing produk perikanan Indonesia sehingga sudah seharusnya pemerintah dan pemerintah daerah juga turut memperhatikan masalah ini secara makro maupun mikro. Perhatian tersebut bisa dalam bentuk tersedianya kelengkapan sarana dan prasarana laboratorium uji produk perikanan, pelatihan bagi nelayan dan pekerja pabrik, serta kelengkapan pelabuhan (internasional) di daerah.

Secara umum, perusahaan-perusahaan pengolahan ikan telah berusaha untuk memenuhi standar yang diminta oleh negara tujuan ekspor. Berdasarkan hasil analisis dengan menggunakan model PVS diperoleh hasil terkait implementasi standar di beberapa perusahaan pengolahan ikan di Kendari. Dalam upaya untuk meningkatkan kemampuan teknis perusahaan, setiap perusahaan mewajibkan dirinya untuk memiliki standar HACCP dan standar tambahan sesuai permintaan negara tujuan ekspor. Interaksi antara pemerintah pusat, daerah, dan perusahaan telah terjalin dengan relatif baik dan jika terjadi permasalahan terkait ekspor, perusahaan sudah memiliki tim dan SOP tersendiri yang berkoordinasi dengan pemerintah.

Dalam hal kapasitas SDM dan modal, perusahaan pengolahan ikan di Kendari relatif sudah memiliki kemampuan dan pengetahuan yang baik mengenai standardisasi gurita dan ikan teri. Meskipun demikian, mereka dihadapkan pada masih terbatasnya laboratorium pengujian, peralatan pengujian, dan SDM di Kendari. Demikian juga terkait dengan kapasitas dan akses pasar internasional, Kendari belum memiliki fasilitas yang memadai untuk mendukung kegiatan ekspor langsung sehingga menjadi penghambat dalam akses langsung ke pasar internasional.

## DAFTAR PUSTAKA

- Eggert, H. & Greker, M. (2009). Effects of global fisheries on developing countries: Possibilities for income and threat of depletion. Environment for Development Discussion Paper Series, January 2009, EFD DP 09-02.
- Lailossa, G. W. (2015). The new paradigm of cold chain management systems and its logistics on Tuna fishery sector in Indonesia. *AAFL Bioflux*, 2015, Volume 8, Issue 3.
- Ledezma, Bolaños, E. & Peña, A. M. C. (2008). *Performance, vision and strategy (PVS): for sanitary and phytosanitary measures: an institutional vision*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA). 2008

- Salim, Z & Munadi, E. (2014). Buletin info komoditi prioritas: tuna. Jakarta: Yayasan Obor.
- Transtec & Equinoocio. (2010). Indonesia's trade access to the European Union: Opportunities and challenges. November 2010. Study Report, commissioned and financed by the European Communities.
- WHO. (2007). *Performance, vision, and strategy (PVS) for national food Safety*. Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA), San Jose, Costa Rica.





- Automatic Detention*, 51
- CODEX Alimentarius, xviii, 3, 4, 5, 34
- Codex Alimentarius, Commission (CAC), 34, 91
- Competitive advantage, 38
- Cost advantage, 38
- Defrosted, 126
- Dokumen penelusuran (catch certificate), 130
- Ecolabelling, 43
- Entry-barriers, 40
- FDA, 66, 88, 89
- Food Sanitation Law (FSL), 58, 71
- Gemarikan, 24
- Generalized System of Preferences (GSP), 75
- Genetical Modified Organism* (GMO), 90
- Good Manufacturing Practices* (GMP), 25
- Grade, 62, 123, 124, 142, 145, 148
- Gudang beku (*cold storage*), 117
- Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), 25, 35, 76, 86, 114, 143
- Illegal Unreported and Unregulated (IUU), 109
- Import Notification*, 58
- Integrated Quality Management Program (IQMP), 114
- ISO, 33, 46
- ISO 17020, 129, 153
- ISO 17025, 130, 153
- Laju Pancing, 65
- Longline*, 65, 105, 119
- Most Favoured Nation* (MFN), 94
- MP3EI, 3, 17
- Mutual recognition agreements (MRAs), 39
- Non-Tariff Barriers*, 40
- Organoleptik, 117, 147

*Overfishing*, 76, 104  
 Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS), 27, 118  
*Pole-line*, 119  
 PVS, xviii, 5, 7, 127, 132, 151, 156, 160  
 Regulasi teknis, 33, 35, 39, 45, 51, 53  
*Salmonella*, 51, 66  
 Sanitary dan Phytosanitary (SPS), xviii, 5, 160  
 Sanitasi dan Higiene, 99, 121, 150, 160  
 Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP), 95  
 Sertifikat Mutu, 65  
 Sistem Manajemen Mutu, 65, 96  
 Skala ekonomi, 38  
 SNI (Standar Nasional Indonesia), 113, 114, 115, 117, 123, 129, 132, 143, 161  
 Standar, 4, 6, 8, 25, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 45, 46, 49, 51, 57  
 Standardisasi, xiv, xviii, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 57, 67, 75, 85, 95, 103, 109, 118, 127, 137, 143, 159, 161  
 Sukarela (*voluntary*), 33, 35, 37, 45, 108, 113  
 Tarif preferensi, 64  
 Technical barriers to trade, 45, 51, 53  
 Tekanan pasar (*market force*), 49  
 Tempat Pelelangan Ikan (TPI), 96  
 Traceability System (system ketelusuran), 95, 160  
 Uji mutu, 116, 117  
 Unit Pengolahan Ikan (UPI), 96, 97  
 Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP), 13, 28  
 WTO, 3, 4, 5, 8, 33, 44, 57, 75, 91  
 Zona Ekonomi Eksklusif (ZEE), 11, 12

### ZAMRONI SALIM

Zamroni Salim adalah peneliti pada Pusat Penelitian Ekonomi (P2E), Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) sejak 1998. Zamroni memperoleh gelar S1 Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan dari Fakultas Ekonomi, Universitas Airlangga, Surabaya; Gelar S2 diperoleh dari Massey University, New Zealand untuk bidang perdagangan internasional, tahun 2003. Gelar Ph.D. diperoleh dari *the Graduate School of International Development* (GSID), Nagoya University, Japan tahun 2009 dalam bidang *international economic dan development*. Area penelitian yang menjadi bidang kajiannya adalah *regionalism, economic integration and development, ASEAN and East Asian studies*. Penulis aktif sebagai anggota Perhimpunan Ekonomi Pertanian Indonesia (Perhepi) dan Dewan Editor di beberapa jurnal ilmiah seperti: Indonesian Economic and Business Studies (RIEBS), dan Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan (BILP)—Kementerian Perdagangan. Zamroni Salim juga merupakan peneliti senior pada the Habibie Center (THC) sejak 2009. Selain melakukan penelitian, yang bersangkutan juga menjadi tenaga pengajar di *Department of International Relations*, President University, Cikarang, Indonesia.

## **ACHSANAH HIDAYATINA**

Achsanah Hidayatina, peneliti di Pusat Penelitian Ekonomi (LIPI) sejak tahun 2011. Achsanah menyelesaikan Pendidikan Sarjana (S1) di bidang Ilmu Ekonomi Studi Pembangunan Universitas Diponegoro dan saat ini sedang menempuh pendidikan Master of Science di bidang ekonomi di University of Otago, New Zealand. Fokus penelitiannya adalah bidang ekonomi perikanan dan isu pembangunan daerah.

## **DIAH SETIARI SUHODO**

Diah Setiari Suhodo adalah peneliti pada Pusat Penelitian Ekonomi—Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). Diah bekerja di LIPI sejak Desember 2003, selepas menyelesaikan studi strata 1 pada Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro Semarang dengan fokus studi Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan. Penulis meraih gelar Master of Economics dari the University of Queensland, Australia, Diah memfokuskan penelitiannya pada tema industri, perdagangan, *entrepreneurship*, dan tanggung jawab sosial. Selain meneliti, penulis juga aktif mengajar di Sekolah Tinggi Akuntansi Negara (STAN) serta mengikuti seminar, *workshop*, dan forum profesional, baik di dalam maupun luar negeri.

## **NURLIA LISTIANI**

Nurlia Listiani, peneliti di Pusat Penelitian Ekonomi (LIPI) sejak tahun 2006. Menyelesaikan pendidikan Sarjana (S1) di Bidang Ilmu Ekonomi dan Pembangunan dari Fakultas Ekonomi Universitas Padjadjaran Bandung dan Pascasarjana (S2) di bidang Ilmu Ekonomi dari University of Queensland Australia. Penulis cukup banyak melakukan kajian dan penelitian di bidang ekonomi industri dan perdagangan terutama yang berkaitan dengan perikanan.

## **SUKARNA WIRANTA**

Sukarna Wiranta merupakan salah satu professor riset di Pusat Penelitian Ekonomi (P2E) LIPI. Penulis menyelesaikan studi pascasarjana dari Nihon University, Jepang. Fokus penelitiannya adalah pada sejarah ekonomi. Selain itu, penulis banyak melakukan riset mengenai ekonomi industri, perdagangan dan UKM.

## **UMI K. YAUMIDIN**

Umi K. Yaumidin adalah ekonom (peneliti madya) di Pusat Penelitian Ekonomi—Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Dia memperoleh gelar master dari Departemen Ekonomi, Fakultas Bisnis, Ekonomi dan Hukum University of Queensland, Australia. Penelitian yang dilakukan selama lima tahun terakhir berfokus pada masalah ekonomi internasional, khususnya yang terkait dengan integrasi ekonomi di kawasan Asia pasifik, perusahaan seperti CSR dan privatisasi BUMN, pengendalian kemiskinan, lembaga keuangan mikro, perikanan dan kelautan serta ekonomi Islam. Untuk memublikasikan hasil penelitiannya, Umi aktif berpartisipasi dalam jaringan peneliti internasional seperti *PEP-Networking* dan *Global Development Network* yang memberinya kemudahan akses untuk pengembangan ilmu dan penelitian.

# Standardisasi Produk Perikanan dan Olahannya dalam Penguatan Pasar Ekspor

Buku ini mengulas persoalan standarisasi produk perikanan saat akan diekspor ke luar negeri. Seperti diketahui, pemenuhan standard menjadi hal penting yang harus diperhatikan oleh Indonesia untuk meningkatkan ekspor sekaligus sebagai upaya untuk melindungi pasar dan konsumen dalam negeri dari produk-produk yang tidak sesuai standar. Melalui analisis Model Performance, Vision and Strategy (PVS), sebenarnya sudah terjadi interaksi sektor publik (pusat dan daerah), swasta (perusahaan) dan masyarakat ( nelayan) dalam penerapan standar peningkatan daya saing produk perikanan. Namun, masih banyak kendala yang harus diatasi seperti monitoring-evaluasi, terbatasnya peralatan/lab uji, SDM, peralatan tangkap dan belum adanya pelabuhan berstandar internasional di daerah penghasil produk perikanan.



Buku Obor

**Distributor:**

Yayasan Obor Indonesia  
Jln. Plaju No. 10 Jakarta 10230  
Telp. (021) 319 26978, 3920114  
Faks. (021) 319 24488  
*E-mail:* yayasan\_obor@cbn.net.id

LIPI Press

ISBN 978-979-799-855-4



9 789797 998554